

# 17. Jungmostprämierung 2023

*Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer*



*prämierter oö*  
**Jungmost**

## **Purer Genuss von heimischen Streuobstwiesen**

Saisonstart für den jungen, fruchtigen „prämierten oö Jungmost 2023“. Heuer ist wieder ein besonderer Mostjahrgang, in dem Äpfel und Birnen in vielen Sonnenstunden reifen konnten und dem Jungmost dadurch eine außergewöhnliche fruchtige und aromatische Note verleihen!

Der erste Most des Jahrgangs, zum achten Mal als Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer, spiegelt sich nun im **„prämierten oö Jungmost“** wider. Es ist dies traditionell ein Apfel-Birnenmost – auch Mischlingsmost genannt.

Die Jungmoste wurden in der Bundesanstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg, basierend auf der Obstweinverordnung, einer strengen sensorischen Prüfung und Laboranalyse unterzogen.

Sie gibt dem Konsumenten die Sicherheit, ein hochwertiges, kontrolliertes und nach Herkunft gesichertes, regionales Produkt zu genießen.

Zehn heimische Qualitäts-Mostproduzenten wurden von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich ausgezeichnet.



© BRANDANDFRIENDS

## Prämierte JUNG-Mostproduzenten 2023

- **Bauernfeind Elisabeth & Klaus – Köglerhof**  
Am Großamberg 7, 4040 Gramastetten  
T 07239/5256  
E office@koeglerhof.at  
www.koeglerhof.at



- **Deisinger Tanja & Josef – Deisinger-Hof**  
Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf  
T 07235/88709 od. 0664/73605999  
E biohof@deisinger-hof.at  
www.deisinger-hof.at



- **Familie Fischer – Mostkellerei**  
Neukirchendorf 12, 4794 Kopfing  
T 07763/2778  
E fischer-mostundsaft@gmx.at  
www.mostkellerei-fischer.at



- **Hubmer Horst – Firlingerhof**  
Rexham 27, 4612 Scharten  
T 0664/3421840  
E info@firlingerhof.at  
www.firlingerhof.at



- **Die Hofkellerei Lackner**  
Mursberg 27, 4111 Walding  
T 0664/73579463  
E kontakt@lackner-hofkellerei.at  
www.lackner-hofkellerei.at



- **Mistlbacher Ursula & Manuel – Humer z´Reith**  
Limesstraße 34, 4060 Leonding  
T 0732/674874 od. 0664/5336679  
E info@humer-z-reith.at  
www.humer-z-reith.at



- **Obstgut St. Isidor**

St. Isidor 10, 4060 Leonding

T 0664/5353376

E [frische@hofladen-isidor.at](mailto:frische@hofladen-isidor.at)

[www.hofladen-isidor.at](http://www.hofladen-isidor.at)



- **Reiter Stefan – Naturhof Reiter**

Überhüllung 3, 4663 Laakirchen

T 0699/10139027

E [office@naturhof.at](mailto:office@naturhof.at)

[www.naturhof.at](http://www.naturhof.at)



- **Rohrhuber Gerald – Mostschänke Rohrhuber**

Mostweg 2, 4073 Wilhering

T 07221/64313

E [mostschaenke.rohrhuber@24speed.at](mailto:mostschaenke.rohrhuber@24speed.at)

[www.rohrhuber.at](http://www.rohrhuber.at)



- **Schober Wolfgang & Hopfner Maria**

Linzer Straße 17, 4331 Naarn

T 0664/5333295

E [office@schobermost.at](mailto:office@schobermost.at)

[www.schobermost.at](http://www.schobermost.at)



Weitere Informationen rund um Most finden Sie auf der Website: [www.unsermost.at](http://www.unsermost.at) und auf Facebook - Most aus Oberösterreich.

Kontakt:

Landwirtschaftskammer OÖ

Referat Lebensmittel und Erwerbsskombinationen

DI Viktoria Minichberger

T 050/6902-1447

E [viktoria.minichberger@lk-ooe.at](mailto:viktoria.minichberger@lk-ooe.at)



**Jungmostproduzenten** sind die „Crème de la Crème“ unter den Mostproduzenten und erfüllen die hohen Anforderungen an die Qualitätsmostproduktion.

### **Kennzeichnung von Qualitätsmost**

Wie erkennt der Mostliebhaber Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer?

- Am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss
- Angabe der staatlichen Prüfnummer am Etikett
- Kleinere geografische Angabe als das Bundesland

### **Staatliche Prüfung**

Die Prüfung der Moste, bestehend aus einer kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury und einer Laboranalyse, wird nach den strengen Qualitätsauflagen, basierend auf der Obstweinverordnung, im Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg durchgeführt. Nach Erreichen der strengen Kriterien erhält der Betrieb die staatliche Prüfnummer.



Bild: Genussland Oberösterreich



## **Der „prämierte oö Jungmost“**

Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer

Fruchtig, frisch und lebendig,

der erste Most des Jahrganges 2023.

Jeder Schluck eine anregende Reise für Herz und Gaumen.

**Genießer aufgepasst:**

**Nur jetzt schmeckt der Jungmost**

**richtig „jung“!**

# Qualitätsmost aus Oberösterreich

mit staatlicher Prüfnummer



**lk** Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich

**Genussland**  
Oberösterreich

[www.unsermost.at](http://www.unsermost.at)