

25. Mai 2013 - 00:05 Uhr · · Oberösterreich

Oberösterreich

## Sie machen die besten Moste im Land

Seit Jahrhunderten gehört der Most zu Oberösterreich. Mittlerweile ist das einst als „Landessäure“ titulierte Getränk wesentlich mehr als die Grundlage für einen erfrischenden G'spritzten. Der Most hat eine Qualität erreicht, bei der auch Fachleute ins Schwärmen kommen.

Sauberkeit, Aroma, Mundgefühl und Persistence (Nachgeschmack und Länge) sind die Kriterien, an denen Experten Most messen. Und sie fanden Gefallen an dem, was sie verkosteten. 20 Produzenten bewarben sich mit 47 Proben ihrer Arbeit. Die besten Moste unseres Landes wurden beim MostIn von OÖNachrichten und Landwirtschaftskammer mit dem Culinarix ausgezeichnet – dem Preis von Lebensmittel-Cluster Oberösterreich, Landwirtschaftskammer und gewerblicher Wirtschaft.

### Ausgezeichnete Moste

#### 1 Apfel Streuobst reinsortig und Birne Streuobst reinsortig von Josef und Tanja Deisinger

Gleich zwei Culinarix-Trophäen konnte heuer Josef Deisinger einheimsen. Ein großer Erfolg für einen, der sich selbst als „Spätberufenen“ bezeichnet: „In der Aufbauzeit unserer Mostschänke vor zehn Jahren haben wir mehr Bier und Wein verkauft als Most.“

Das hat sich grundlegend geändert. Als Mostsommeliers wissen die Deisingers über Theorie und Praxis des Mostgenusses Bescheid. „Genauso wichtig wie die Qualität des Obstes ist die Kellerarbeit“, hat sich Josef Deisinger eines seiner Erfolgsgeheimnisse von den heimischen Winzern abgeschaut. Nur dann gelingen so köstliche Spezialitäten wie die beiden Culinarix-Sieger. (lebe)

#### 2 Apfel/Birne gemischt von Clemens und Agnes Kreinecker aus Alkoven

Mit seinem spritzig-leichten Mischling hat der Alkovener Kreinecker einen ersten Preis, einen dritten mit seinem reinsortigen Pinova-Apfelmost bekommen. Der 42-Jährige ist einer der betriebsamsten unter den Spitzenerzeugern. Seit 2006 ist er „regelmäßig vorne dabei“. Der Culinarix freut ihn besonders, denn er passt zum jüngsten Projekt, dem Mosthof 3er-Berg in Haibach ob der Donau, einem gehobenen Mostheurigen: „Hier kann ich die Botschaft vom Wert des Mostes besser an die Leute bringen als sonst“. Daneben hat Kreinecker in Alkoven den Mostladen „Presshaus“ für Ab-Hof-Käufer eingerichtet und ist an der .Mosteria am Linzer Südbahnhof beteiligt. (ach)

#### 3 Apfel Diverse reinsortig von Irene Wurm aus St. Florian

Erst vor einem Jahr hat Irene Wurm den elterlichen Hof übernommen. Um sich ganz der Most-, Saft- und Edelbrand-Produktion zu widmen, hat sie ihren Beruf in der Werbebranche und ihr Leben in Zürich zurückgelassen: keine leichte Entscheidung. Jetzt, nach ihrer ersten Saison, ist sie mit dem Culinarix geehrt

[Bild vergrößern](#)



Irene Wurm, St. Florian Wer aus mehr als 25 Apfelsorten von 2500 Bäumen wählen kann, hat naturgemäß gute Chancen, den Culinarix »Apfelmost reinsortig« zu gewinnen. Neben Most, Säften und Edelbränden verkauft Irene Wurm freitags und samstags Marmeladen und Pestos ab Hof. »Die Kunden schätzen regionale Produkte.« Bild: OÖN

worden. „Das ist eine wunderschöne Wertschätzung. Eine Bestätigung für den Weg, den ich gehe.“ Unterstützt wird die 30-Jährige von ihren Eltern. „Da trifft Herz und Enthusiasmus auf Tradition und Erfahrung. Weil wir mit bestem Wissen und Gewissen arbeiten, kann nur Gutes rauskommen.“ (rud)

#### **4 Most mit Restzucker Rudolf Mitterhumer sen. und jun. aus Ternberg**

Die Mehrheit der Wanderer auf den Schoberstein bei Ternberg löscht auf der Hütte den Durst statt mit Bier mit Most – einem ganz vortrefflichen: Für den reinsortigen Most von der Kleinen Landbirne wurden die Hüttenwirte Rudolf Mitterhumer sen. und jun. mit dem Culinarix der Kategorie „mit Restzucker“ ausgezeichnet. Der Vater weiß, wo der Bartl den Most herholt: Er ist ausgebildeter Sommelier. (feh)

#### **Interview mit Oberjuror Manfred Gössinger**

Der stellvertretende Direktor der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg führte die Jury an, die die besten Moste Oberösterreichs auszeichnete.

#### **1 Herr Gössinger, Sie können jetzt eine der ewigen Streitfragen klären, die auch beim „Mostln“ der OÖNachrichten auftaucht: Moste oder Möste?**

Ja. Es heißt Moste.

#### **2 Und was sagen Sie als Oberjuror zu den Mosten aus Oberösterreich?**

Eine sehr hohe Qualität. Ich war auch begeistert von der Dichte – das heißt, es waren sehr viele sehr gute darunter. Dass Oberösterreich gute Moste macht, weiß man aber ohnehin.

#### **3 Der Most war früher als „Landessäure“ verschrien. Da hat sich offensichtlich einiges geändert.**

Ja, weil man heute verstärkt darauf schaut, dass die Moste harmonisch sind, das heißt ein gutes Verhältnis haben von Säure zu Restzucker.

#### **4 Kann denn auch ein Laie einen guten Most erkennen?**

Ein guter Most ist immer dann ein guter Most, wenn er einem schmeckt. Ich glaube aber, dass das Wissen heute schon hinausgeht über die Regionen, wo Mostbäume wachsen. Das Ursprüngliche, etwas Dunkles, Saures im Mostglas, haben wir längst nicht mehr. Wir wollen heute etwas Helles, Klares, mit guten Aromen und gutem Geschmack.

#### **5 Und was sind die Kriterien für den Fachmann bei der Mostverkostung?**

Auf jeden Fall vorweg Fehlerfreiheit, also ein sauberes Produkt. Ein erkennbares, vielschichtiges Aroma. Und der Gaumen ist sehr wichtig. Der Most muss anregen zum Weitertrinken. Und der Abgang soll lang anhalten. (res)

---

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/Sie-machen-die-besten-Moste-im-Land;art4,1127823>

---

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2013 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung