



landwirtschaftskammer
oberösterreich

Pressemitteilung

7. November 2013

Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker

Der „prämierte oö Jungmost“: Purer Genuss von heimischen Streuobstwiesen

Die heimischen Mostfreunde können sich freuen: 2013 wird ein interessanter Most-Jahrgang, denn das Obstjahr brachte für die Mostproduktion spannende Voraussetzungen. Die hohe Qualität spiegelt sich auch im „prämierten oö Jungmost“ wider. Mit diesem Qualitäts-Etikett wurden gestern in der Landwirtschaftskammer OÖ neun heimische Most-Produzenten ausgezeichnet.

Auch heuer konnten die Äpfel und Birnen, aus denen der klassische oö Jungmost gekeltert wird, trotz der nicht einfachen Witterungsbedingungen gute Reifewerte erreichen. Im Aroma zeigt sich dieser Mostjahrgang durch Vielschichtigkeit und Fülle, unterstrichen durch Frische und Lebendigkeit – den typischen Jungmost-Eigenschaften. „Durch ihr umfassendes Wissen können die Mostbauern die regionaltypischen Geschmacksrichtungen der verwendeten Äpfel und Birnen ausbauen“, erläutert ÖR Ing. Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Die Jung-Most-Jury tagte heuer bereits zum siebenten Mal. Die Prämierung wurde von der Landwirtschaftskammer OÖ ins Leben gerufen, um in der Mostproduktion neue Qualitätsakzente zu setzen. „Heuer gab es insgesamt 28 eingereichte Proben von 15 Betrieben. Von diesen Mosterzeugern wurden neun Betriebe prämiert und 14 eingereichte Moste als oö Jungmost ausgezeichnet“, so Reisecker.

Auch in diesem Jahr werden alle prämierten Jungmoste in die Jungmost-Flaschen abgefüllt und erhalten dadurch oberösterreichweit ein einheitliches Design und somit eine gemeinsame Werbelinie. Auf der Flasche ist der Produzent vermerkt, damit der Kunde seinen Jungmost auch dem Hersteller zuordnen kann.

Folgende Betriebe sind Preisträger des „prämierten oö Jungmost 2013“

- Josef **Deisinger**, Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf, 07235/88709
- Christoph **Kreuzer**, Jochling 1, 4850 Neukirchen/Vöckla, 0676/3420360
- Manfred **Lungenschmied**, Hammerweg 12, 4563 Micheldorf, 0664/5288257
- Ursula und Manuel **Mistbacher**, Limesstraße 34, 4060 Leonding, 0699/19279714
- Stephan **Peterseil**, Statzingerstraße 10, 4225 Luftenberg, 0676/821252051
- Walter **Schauer**, Holzwiesen 9, 4076 St. Marienkirchen, 0664/73854888
- Robert **Schmid**, Außerungenach 16, 4850 Timelkam, 07672/92188
- Wolfgang **Schober**, Linzerstraße 17, 4331 Naarn, 0664/5333295
- Mag. Irene **Wurm**, Weilling 10, 4490 St. Florian, 0660/7721020.



Der prämierte oö Jungmost kann ab 15. November bei allen prämierten Betrieben erworben werden.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Die Konsumenten können die prämierten oö Jungmoste ab 15. November in den ausgezeichneten Betrieben erwerben.

Weiters kann der oö Jungmost 2013 exklusiv bei nachstehenden KultiWirten an folgenden Tagen unter fachkundiger Anleitung verkostet werden:

- Freitag, 15.11.2013 ab 18:30 Uhr: **Landgasthaus Lehnerwirt in Alkoven**, Alte Hauptstraße 9, 4072 Alkoven, www.lehnerwirt.at

- Samstag, 16.11.2013 ab 18 Uhr: **Eduard Kaiser`s Gasthaus**, Gabi und Andreas Windner, Vormarktstraße 67, 4310 Mauthausen, www.edkaisers-gasthaus.at
- Sonntag, 17.11.2013 von 11:30 bis 16 Uhr, **Schupfn**, Silke und Reinhard Guttner, Oberrohr 10, 4532 Rohr, www.schupfn.at

Die KultiWirte sind eine Vereinigung oberösterreichischer Wirte und diese setzen auf regionale Speisen mit hochqualitativen saisonalen Lebensmitteln.

Weiterführendes sowie Fotos unter www.unsermost.at



Mit dem prämierten öö Jungmost wird die erstklassige Arbeit der Produzenten belohnt - hier am Bild Mag. Irene Wurm und ihr Vater Franz Wurm aus St. Florian.

Bildnachweis: privat, Abdruck honorarfrei

Rückfragen zum Thema:

Ing. Gabriela Stein, Referentin für Direktvermarktung, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Telefon: +43/50/6902-1447, E-Mail: Gabriela.Stein@lk-ooe.at

Kontakt Pressestelle:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Telefon: +43/050/6902-1591, E-Mail: Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at