



DINGE, DIE WIR AN
OBERÖSTERREICH LIEBEN

29

Drei Mühlviertler Biobauern
und ihre Liebe zum **Most**

Am 17. April lesen Sie:
Tierisches aus Grünau

In Kooperation mit dem
Oberösterreich Tourismus



☉ Sämtliche Serienteile finden Sie auf nachrichten.at/99dinge

Endlich wissen, wo die Feinspitze den Most herholen

Oberösterreich, das ist ein Land der Vierkanthöfe, der Streuobstwiesen und des guten Geschmacks. Das zeigt sich vor allem beim Most. Drei Biobauern wissen, warum das Getränk wieder in Mode ist.

VON PHILIPP BRAUN

Eine Halbe Most. Das war dem Knecht Barthel zu wenig. Er wollte eine Maß. Der Fuhrknecht Zengg hingegen bevorzugte eine Halbe Guldenwein. So erzählte es Peter Rosegger in seiner Geschichte vom Barthel und dem Most.

Oberösterreich bietet für beide Getränke beste Voraussetzungen. Weinbau fand wahrscheinlich bereits vor der Ankunft der Römer statt. Die Erfolgsgeschichte von gutem Most ist um einige Jahrhunderte kürzer. Der Historiker Roman Sandgruber schreibt, dass man im Mittelalter Birnen und Äpfel meist zu Kletzen und Dörräpfeln trocknete, denn die Moste aus den „Holzäpfel-“ und „Holzbirnbäumen“ waren häufig so bitter und sauer, dass sie „die Mäuler zusammenziehen, als ob man dem grimmigen Tod pfeifen wollte“.

Meisterhafter Most

Nach und nach verbesserte sich die Kellertechnik und somit auch die Qualität des Mostes. Der Weinbau ging zurück und die Aufmerksamkeit galt den Streuobstwiesen: Kaiserin Maria Theresia verordnete die Anpflanzung von Streuobstbäumen, ihr Sohn Kaiser Joseph II erließ 1789 ein Dekret, das die heiratenden Bauersleute verpflichtete, Obstbäume anzupflanzen.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts erlebte Most den nächsten Aufschwung und wandelte sich vom bäuerlichen Trunk zum beliebten Getränk der Menschen. Dank des Mostes entstanden auch mächtige Vierkanthöfe – die Redensart „diese Häuser hat der Most gebaut“, zeugte von der prosperierenden Wirtschaft. Ab dem 2. Weltkrieg endete der Boom. Bier und Limonaden verdrängten zunehmend den Most, viele Baumbestände wurden radikal gerodet.

Erst in den vergangenen Jahren konnte dem Raubbau ein Ende gesetzt werden, der ökologische Wert, aber auch die Qualität und wirtschaftliche Bedeutung des Mostes wurden erkannt. Anteil daran haben unzählige Mostbauern. Norbert Eder, Stephan Peterseil und Klaus Bauernfeind sind drei

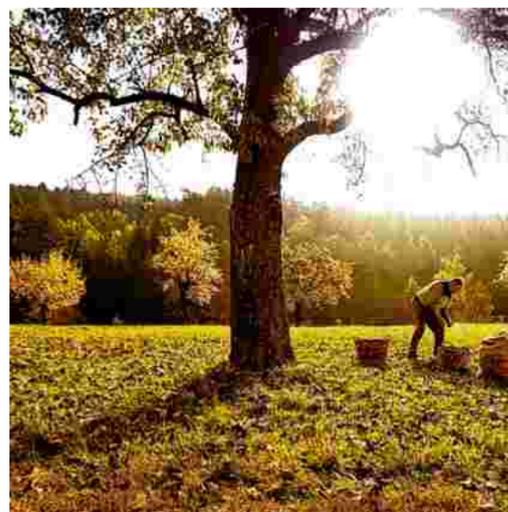


Klaus Bauernfeind, Norbert Eder und Stephan Peterseil sind im Dienste des Mostes unterwegs.

Fotos: Volker Weibhold



Most lebt von der geschmacklichen Vielfalt der Äpfel.



Streuobstwiesen sind Zeitzeugen der Ökologie.

davon. „Mit den spannenden Mosten der heutigen Mostmacher bekommen die alten Obstbäume wieder Wert. Im letzten Herbst haben uns alleine an die 100 Biobauern mit ihrem Obst beliefert, viele davon haben einige Tausend Euro ausbezahlt bekommen. Zusätzlich zu der ihnen bewussten Bedeutung der Streuobstwiesen für die Biodiversität und das Landschaftsbild“, sagt Eder.

Klimaschutzprojekt Cider

Freilich zielen nach wie vor gewisse Betriebsphilosophien in eine andere Richtung und auf eine andere Bewirtschaftungsform ab, und nach wie vor fallen einige Bäume der wirtschaftlichen Denke zum Opfer. Aber es wird vermehrt ganzheitlich gedacht.

Unterstützung bekommen die Streuobstwiesen (sie bieten mehr als 5.000 Pflanzen- und Tierarten Lebensraum) von der gesteigerten Sensibilität für Biodiversität. „Unsere Kunden entscheiden sich für Most und Cider des Geschmacks wegen, aber die positiven Nebeneffekte sichern ihre Kaufentscheidung ab. Trinken mit Sinn also“,

„Wir müssen es schaffen, dem Most seine Wertigkeit zu geben. Dann hat er auch im hohen kulinarischen Himmel des Konsumenten Platz.“

■ Klaus Bauernfeind, Mostproduzent und Gastronom

sagt Eder mit Schmunzeln. Ihn und die zwei anderen Bauern eint der Blick aufs Ganze. Streuobstwiesen sind ein Teil davon. Mit jedem Schluck heimischen Mostes tragen Konsumenten dazu bei, dass die Landschaft gepflegt und nachhaltig bewirtschaftet wird. Aber sie sind vor allem eines – Genießer.

Erfreulicherweise selektionieren auch die Mostbauern immer besser, waschen die Früchte mehrmals und verwenden perfekte Qualitäten. Den erfolgreichen Weg der Winzer beschreiten mittlerweile auch immer mehr Mostbauern. Getrunken wird Most ver-

mehrt aus Weingläsern. Most soll aber dennoch Most bleiben und Wein keinesfalls ersetzen. „Most ist eine Ergänzung zum Wein, keine Konkurrenz“, sagt Bauernfeind, der den Köglerhof betreibt und bestätigt, dass sich viele Gäste öfters für ein Achterl Most entscheiden. Peterseil pflichtet bei: „Vor 20 Jahren war Most nichts wert und schmeckte nicht. Qualität war oft ein Zufallsprodukt. Heute kann Most ein Durstlöcher, aber auch ein Begleitgetränk zu Desserts sein. Die Produktpalette ist breit.“

Einig sind sich die Produzenten, dass verloren gegangenes Wissen wiedergefunden wurde und dessen Stellenwert bei den qualitätsorientierten Betrieben passt. Nicht einig sind sie sich bei ihren Lieblingsmosten. Das ist gut. Most darf nie uniform sein, sondern soll die bunte Pracht der Landschaft ins Glas bringen. Sommeliers sagen Terroir dazu. Der Barthel von heute würde wohl keine Maß Most bestellen, sondern genau wissen, welche Sorten, welche Aromatik, welche Bauern und welche Arbeit dahinterstecken.

„G'sundheit, sollst leben!“



MITMACHEN & GEWINNEN

Mostkost

Die Mostverkostungen finden heuer nicht im gewohnten Ausmaß statt. Deswegen verlosen die OÖ-Nachrichten und die drei Mühlviertler Mostbauern Klaus Bauernfeind (Köglerhof), Norbert Eder (Pankrazhofer) und Stephan Peterseil (Bioobstbau Peterseil) drei Kartons mit je sechs Flaschen Most und Saft für die Mostkost daheim.

nachrichten.at/gewinnspiele

DIE GESCHICHTE DES MOSTES

Wie alles begann ...

ab dem 13. Jahrhundert

Der Begriff Most, abgeleitet von „Vinum mustum“ wird ab dem 13. Jahrhundert immer öfter verwendet und bedeutet „frisch und jung“.

1570

Kaiser Maximilian II. verbot die Ausschank von Mostwein, weil dies die Einkünfte aus dem Bier- und Weinverkauf schmälerte und zu Unzucht führen sollte.



1677

Das Stift St. Florian schickte eine Probe seines „Winiwizbirnen-Mostes“ als Geburtstagsgeschenk an den Kaiser nach Wien.

1789

Am 7. März 1789 verpflichtete Kaiser Joseph II. die heiratenden Bauern, Obstbäume zu pflanzen.

19. Jahrhundert

Die Mostkultur erreichte ihren Höhepunkt. In dieser Zeit entstand das Sprichwort „A Mosthaus – a guats Haus“.

1972

Erstmals wird der Mostdipf-Preis von den OÖNachrichten an Persönlichkeiten verliehen.