

GELD & LEBEN Most

Genießer schätzen ihn als leichte, fruchtige Alternative zum Weißwein: **Birnenmost** aus dem niederösterreichischen Mostviertel findet immer mehr Anhänger. Im November kommt der neue Jahrgang auf den Markt.

Prost, Most!

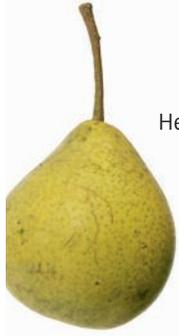


Most, der; -[e]s; *Vinum mustum* nannten die Römer den jungen Wein. Noch heute versteht man in Weingegenden unter Most den frisch gepressten Saft von Trauben oder Kernobst. Im Obstbaugebiet Niederösterreich bingegen hat sich die Bezeichnung für das vergorene Endprodukt aus Birnen und Äpfeln eingebürgert.



G'sundheit, sollst leben, Baron! Johannes Zarl stellt erstklassigen Birnenwein her und darf deshalb den Titel Mostbaron führen; das Fallobst der teils uralten Mostviertler Bäume wird von Hand aufgesammelt und in die Presshäuser gebracht



GELD & LEBEN Most

Stieglbirne halbmild

Hellgelb in der Farbe, kräftig in der Nase, mit feintrüchtigem, an reife Birnen erinnernden Duft, animierendes Zucker-Säure-Verhältnis, eleganter, feiner Körper, lebendiger Abgang.

Rote Pichelbirne halbmild

Grünlich-gelbe Farbe, verströmt beerigen Duft, intensiv ausgeprägter Fruchtkörper, spürbares Säurespiel, Gerbstoff eher im Hintergrund, wuchtig und lang im Abgang.



Speckbirne - mild

In zarten, hellen Gelbtönen schimmernd, mit einem intensiven Duft nach reifen Birnen, durchmischt mit Anklängen an Blüten und geriebene Äpfel, am Gaumen weich, dicht und anhaltend, relativ alkoholreich.



Grüne Pichelbirne resch

Diese kleine grasgrüne Birne bringt einen Most mit hellem grünlichem Schimmer, der am Gaumen durch seine sortentypischen grasigen und Kräuteraromen besticht, gepaart mit frischer Säure. Resch und pfeffrig.



Der Geschmack des Birnenweins

Je nach Säure-, Restzucker- und Gerbstoffgehalt wird Most als mild, halbmild, resch oder kräftig eingestuft. Die Bandbreite reicht von fünf bis zwölf Promille Gesamtsäure. Der Alkoholgehalt liegt zwischen vier und acht Volumenprozent.

Mild: Wenig Säure, ausgleichend hoher Restzucker, keine deutlich spürbaren Gerbstoffe.

Halbmild: Mittlere Säure, Restzucker gleich oder niedriger, keine deutlich spürbaren Gerbstoffe.

Resch: Säure über acht Promille, keine deutlich spürbaren Gerbstoffe.

Kräftig: Deutlich spürbarer Gerbstoffgehalt, auch wenn der Restzucker hoch und der Säuregehalt niedrig ist.

Der Baron trägt Gummistiefel. Konzentriert beobachtet er die gelbgrünen, kleinen Birnen, die ihm auf dem Förderband entgegenhoppeln und in der Mühle verschwinden. Die Maschinen rumpeln, es gurgelt und schäumt und tropft. Dann gluckert ein bräunlicher Saft im Plastikschlauch davon, um sich in eine europaweite Rarität zu verwandeln: einen sortenreinen, vergorenen und zu einem Spitzenprodukt ausgebauten Birnenwein. Johannes Zarl nennt ihn einfach Most, wie alle Bauern der Gegend. Weil Zarl zu jenen 19 Erzeugern gehört, die höchste Qualität in Flaschen füllen, darf er den Titel Mostbaron führen.

Göttliches Geschenk. Das niederösterreichische Mostviertel umfasst das größte geschlossene Streuobstanbaugebiet Europas. Wie riesige Blumensträuße schmücken die Bäume im Frühjahr die Hügel. Keltert man in Deutschland oder Frankreich vornehmlich Apfelwein, hat man sich an Enns und Ybbs der Frucht verschrieben, die Homer „Geschenk Gottes“ nannte, der Birne. Im milden Klima südlich der Donau findet die Mostbirne in den tiefgründigen, sandigen Lehmen des Alpenvorlandes zwischen 200 und 700 Metern ideale Bedingungen. Sie erreicht imposante 15 Meter Höhe und trägt bis zu 1000 Kilogramm

Früchte. Rund 300 Sorten unterscheiden Pomologen, die Kundigen des Obstbaus.

Will man ergründen, seit wann hier der Birnensaft vergoren wird, liest man in Tourismusbrochüren weitschweifige Ausführungen: vom piracium der Römer über den mittelalterlichen birenmost bis zur Anordnung Maria Theresias, Streuobstbäume entlang sämtlicher Landesstraßen zu pflanzen. Zusammenfassend lautet die Auskunft Zarls: „Schon immer.“ Der 42-jährige Landwirt bewirtschaftet den Lieglhof in vierter Generation, und Birnbäume wachsen auf dem Anwesen seit Menschengedenken. Er deutet auf einen knorrigen Riesen am Ende eines Zeilers, einer Allee aus Birnbäumen, die sich in einem sanften Schwung den Hang hinaufzieht: „Schon mein Großvater, der 1875 geboren wurde, erinnerte sich an den Baum. Der ist mindestens 200 Jahre alt.“

400 Bäume und 25 Sorten stehen auf seinen Wiesen, fünf davon veredelt er zu charakteristischen Obstweinen. Wie alle einheimischen Kollegen tragen sie bodenständige Namen: Landlbirne, Speckbirne, Stieglbirne, Rote Pichelbirne und Dorschbirne. Außer Most und Fruchtsaft verkauft der Hofladen auch Eier und Brot aus eigener Produktion.

„Als echter Familienbetrieb helfen wir alle zusammen“, sagt Zarl. Unter seinem Dach



Gelbmostler kräftig

Hellgelber bis strohgelber, leicht kräuterig-grasiger Most. Fein ausgebauter Körper, kräftig im Abgang. Rund zehn Prozent Säure.



Dorschbirne – kräftig

Glänzend gelber bis goldgelber Most mit frischer Säure und ausgeprägtem sortentypischem Aroma, das an ganz frische Birnen, Brennnesseln und Zitrusfrüchte erinnert. Im Alkohol meist leicht, mit herben, vollmundigen Gerbstoffen ausgestattet, elegant und ausgeglichen im Abgang.

Landlbirne – resch

Intensiv goldgelber Most, im Duft und Geschmack kräftig, besonders vollmundig, mit einer breiten Palette von erdigen, birnigen und zitrusartigen Noten, von Natur aus mit reich strukturiertem Gerbstoff, vom Alkoholgehalt meist etwas höher, oft mit Restsüße verfeinert.



Schweizer Wasserbirne mild

Hellgelber, leicht grünlich schimmernder Most mit besonders zartfruchtigem Charakter, duftet nach frischen Früchten, sehr schlank, eher alkoholarms, mit harmonisch abgerundeter Säure.



leben zehn Menschen im Alter von vier bis 94 Jahren. In der Verarbeitungshalle kümmert sich Zarl um den frisch gepressten Saft. Geschäftig eilt er zwischen glänzenden Edelstahltanks hin und her, inspiziert Messgeräte und dreht an Ventilen.

Gefällte Patriarchen. Richtig eingestiegen in die Produktion ist der Mostbauer vor 15 Jahren. Zu diesem Zeitpunkt war das Traditionsgetränk vom Aussterben bedroht. Bier und Cola machten dem „Krüagerl Most“ arge Konkurrenz, die alten Baumpatriarchen standen der modernen Landwirtschaft im Weg und wurden großflächig gerodet. Im Bezirk Amstetten sank die Zahl der Obstbäume in 50 Jahren von rund einer Million auf 300 000.

Der Widerstand formierte sich in einer Allianz aus engagierten Bauern wie Zarl, Umweltschützern, Landwirtschaftsschulen und Tourismusverbänden. 1992 gründeten sie einen Verein zur Rettung der Mostkultur – und erfanden praktisch ein neues Getränk: Mit viel Know-how aus der Weinproduktion und modernster Kellertechnik machten sie aus der verschmähten „Landessäure“ ein salonfähiges Edelgetränk, das bereits in der Haubengastronomie und Luxushotellerie angekommen ist. „Kein Mensch hat davon geträumt, dass

wir so erfolgreich werden“, sagt der engagierte Vorkämpfer Zarl.

Die Revolution in den Mostviertler Presshäusern heißt: Qualität. Eine Jury verteilt jährlich Auszeichnungen an die adeligsten unter den hellgelben bis bernsteinfarbenen Wettbewerbern. „Goldene Birne für Johannes Zarl“ steht auf vier gerahmten Urkunden, die zwischen aufgetürmten Holzkisten an der Wand der Verarbeitungshalle hängen. Wie Most früher gemacht wurde, daran mag der Landwirt heute nicht mehr denken: „Im Oktober wurden alle Sorten gemeinsam verarbeitet, der Saft in Holzfässer gefüllt, und an Weihnachten hat man geschaut, ob der Most was geworden ist.“ Ein Zufallsprodukt. Oft genug ungenießbar und nur zum Schnapsbrennen geeignet.

Zeit, Aufmerksamkeit, Liebe. Neben 500 000 Euro Investitionen in größere Räume und Hightech-Maschinen haben Zarl nach eigener Einschätzung drei Dinge zum Mostbaron befördert: Zeit, Aufmerksamkeit und Liebe für das Produkt. „Das ist wie beim Großziehen von kleinen Hunden, das hat mit Fachwissen nichts zu tun“, erklärt er. Doch auch das Handwerk stellt die Mostpioniere regelmäßig vor Herausforderungen: „Wie herkömmlicher Wein gemacht wird, steht schon in →

Bernhard Datzberger,

Mostsommelier, staatlich geprüfter Obstweinkostler und Mostbaron, präsentiert **acht adelige Gewächse.**



GELD & LEBEN Most



Birnenmost einkaufen

Eine Flasche Most kostet zwischen 2,50 und fünf Euro

Lieglhof von Mostbaron
Johannes Zarl:
www.lieglhof.com

Mostothek von Mostbaron
Bernhard Datzberger (u. a.
Barrique-Produkte):
www.seppelbauer.at

Weitere Mostbaron-
Spitzenbetriebe:
www.mostbaron.at

Prämierte **Bio-Moste**:
Familie Adelsberger,
Tel. 00 43-74 87/82 19

Zartfruchtiger, junger Most:
www.jungspund.at

Ab Mai 2007
prämierte Moste aus der
Region im MostBirnHaus
in Ardagger, online ab
November 2006:
www.mostbirnhaus.at

Weitere Infos
zum Mostviertel:
www.moststrasse.at

Liebe zum Produkt: Mostbaronin Zarl sen., 84, gilt als Kennerin längst vergessener Birnensorten; Heurigen-Runde (re.)

→ der Bibel, wir müssen uns vieles selbst erarbeiten.“ Die Herstellung von Weißwein und Kernobstwein hat vieles gemeinsam, aber es gibt auch gravierende Unterschiede. Most enthält beispielsweise nur halb so viel Fruchtzucker, folglich weniger Alkohol, der als Konservierungsmittel im Getränk wirkt. Da dürfe man sich keine Fehler erlauben, sonst sei das Produkt rasch verdorben.

Barrique-Exoten. In den Kellerregalen des Lieglhofs lichten sich Anfang Oktober die Reihchen des Jahrgangs 2005. Die Kundschaft honoriert die Hingabe des Produzenten. Der Absatz des leichten Weins ist innerhalb von 15 Jahren von 5000 auf 50 000 Liter gestiegen. Nicht verwunderlich: Die sortenreinen Moste bieten im Gegensatz zu den traditionellen Mischlingsmosten selbst für ortsansässige Genießer ein neues Geschmackserlebnis.

Wer sich von der süffig-milden, säurearmen Schweizer Wasserbirne bis zur kräftigen

Dorschbirne mit deutlichem Gerbstoffgehalt durchgekostet hat, gelangt von allein zur Einsicht, dass Birne nicht immer gleich Birne ist. Gab es Mitte der 90er-Jahre erst drei Sorten als Premium-Produkte auf dem Markt, werden mittlerweile zehn bis zwölf in der Region angeboten. Daneben existieren Liebhaber-Moste aus rar gewordenen Birnensorten, erste Exoten aus dem Barrique und Spezialitäten einzelner Mostbarone wie der süße „Weiberleut-Most“ vom Lieglhof.

Die Ideen gehen den passionierten Birnenforschern nicht aus. Am Abend werden in Amstetten drei innovative Produkte durch die Honoratioren der Mostgemeinde geehrt. Zarl tauscht Arbeitskleidung und Gummistiefel gegen Trachtenanzug und Hut mit Adlerflaum. Zum Abschied sagt der Mostbaron: „Die Natur wartet immer mit Überraschungen in ihrem Köcher. Das ist oft schweißtreibend, aber sehr faszinierend.“ **FIN**

Katharina Heuberger | redaktion@finanzen.net

