

26. April 2002

### Am Sonntag ist „Tag des Mostes“

#### LR Plank: Wirtschaftsfaktor und Kulturgut

„Der Most hat einem niederösterreichischen Viertel den Namen gegeben, ein klares Indiz für den Stellenwert, den dieses Getränk in der Kultur des Landes einnimmt“, erklärte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank anlässlich des Tages des Mostes am kommenden Sonntag. Über Jahrhunderte sicherte die Mostproduktion den Bauern einen bescheidenen Wohlstand, bis in den fünfziger Jahren des letzten Jahrhunderts die Mostobstbaum-Bestände drastisch zurückgingen. Erst in den neunziger Jahren wurde man sich des Wirtschaftsfaktors Most und des Landschaftsfaktors Mostobstbaum wieder bewusst. Seit 1994 wurden weit über 30.000 Mostobstbäume neu ausgepflanzt, insgesamt wird die Zahl der Mostobstbäume in Niederösterreich auf etwa eine Million geschätzt. Damit bleibt ein ganz typischer Landschaftsfaktor erhalten.

Die Zahl der obstverarbeitenden Betriebe, der Edelbrenner und Mostheurigen liegt in Niederösterreich derzeit bei knapp über 1.000. Jährlich werden mehr als 5 Millionen Liter Obstmengen verarbeitet. Schwerpunkte der Mostobstverwertung sind das Mostviertel und die Bucklige Welt im südlichen Niederösterreich, wo auch vor zwanzig Jahren die erste Obst-Most-Gemeinschaft ins Leben gerufen wurde. Derzeit gehören ihr 40 Mitgliedsbetriebe an.

Über viele Jahre lag das Mosttrinken nicht im Trend. Durch Produktion von bester Qualität, Professionalität und Marketinginitiativen ist der Most heute wieder ein gefragtes Erfrischungsgetränk. Die Produktpalette reicht von sortenspezifischem Apfel- oder Birnenmost, Birnensekt und trinkfertigem Glühmost bis hin zu Birnenessig sowie weiteren regionalen Produkten wie Äpfel, Fruchtsäfte, Edelbrände oder Dörrobst. Nicht zuletzt eine Reihe von Kooperationen von Bauern, aber auch von Landwirten mit Gastronomie und Tourismus hat zu einem neuen Höhenflug beim Most geführt (z.B. Moststraße, Blühendes Mostviertel). All die Schmankerl rund um den Most können natürlich auch am 28. April, am Tag des Mostes, verkostet werden – ganz nach dem Motto „zur guaten Kost an guaten Most“.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)