

19. Oktober 2000

Plank präsentiert neue Mostviertler Birnenspezialität Most-Produktpalette um Birnen-Zider erweitert

Die Produktionsgemeinschaft Zeillerner Mostland bürgt für ständige Aktivitäten im Mostviertel. Dem Zeitgeist entsprechend wurde nun ein neues alkoholfreies Naturgetränk kreiert – der Birnen-Zider namens Birnenzauber, der nun von Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank in Zeillern präsentiert wurde.

Dieses Getränk zeichnet sich durch seinen blumigen, natürlichen Birnenduft, verbunden mit einem niedrigen Alkoholgehalt von 3,5 Prozent aus. Diese Getränkespezialität beruht nur auf den natürlich vorkommenden Geschmacks- und Inhaltsstoffen. Ein Zusatz von künstlichen Aromastoffen ist verpönt.

Plank würdigte die Erfolge der Zeillerner Mostland Genossenschaft, die im Herbst 1996 das Licht der Welt erblickte. So konnten beispielsweise von einem reinsortigen Speckbirnmost auf der EXPO 2000 in Hannover durch den Gastronomen Rosenberger über 2.500 Flaschen verkauft werden. Dieser Most hat damit in einer Region Erfolge verzeichnen können, in der eigentlich keine traditionellen Mosttrinker zu Hause sind und wo das Produkt Most keine Bekanntheit besitzt.“

Der Landesrat wies weiters darauf hin, dass allein in den Jahren 1997 bis 1999 22.000 Bäume im Mostviertel neu gepflanzt wurden (in Niederösterreich waren es insgesamt 40.000). Diese Baumpflanzaktionen wurden mit rund 15 Millionen Schilling von Bund, Land und EU gefördert. Ziel der Baumpflanzaktion ist es, die einzigartige Kulturlandschaft zu erhalten und damit die Existenzgrundlage für bäuerliche Betriebe zu sichern.

Die Genossenschaft, die vor wenigen Jahren erstmalig die Produktion aufgenommen hat, verzeichnet zwischenzeitlich bereits 50 Mitglieder. Heuer wurden rund 300.000 Kilogramm Obst aus der Region verarbeitet, der Schwerpunkt lag dabei auf der Verarbeitung von Mostbirnen aus dem Streuobstbau. Das Produktsortiment umfasst heute 10 verschiedene Zweifruchtsäfte (nur aus reinen Presssäften hergestellt), zehn verschiedene fast ausschließlich reinsortige Moste, Birnensekt und trinkfertigen Glühmost sowie Apfel- und Birnenessig.

Hinsichtlich der Vermarktung ist man bemüht, sowohl mit den Mostheurigen der Region als auch mit den Gastronomiebetrieben entlang der neu geschaffenen Moststraße zu kooperieren. Überregional wird mit Getränkespezialitätenhändlern zusammengearbeitet.

NK Presseinformation

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