

MOST WURM

**IRENE WURM, 31,
NEU IM MOSTBUSINESS.**

Apfel und Wurm: Dass diese Kombination durchaus gut ist, beweist Irene Wurm. Erst vor zwei Jahren hat sie den elterlichen Hof übernommen, 4000 Obstbäume inklusive. Um sich ganz der Most-, Saft- und Edelbrand-Produktion zu widmen, gab sie ihren Job in der Werbebranche und ihr Leben in Zürich auf. „Ich habe es aber nie bereut.“ Für den Most wünscht sie sich mehr Wertschätzung. Denn: „Er wird mit viel Herzblut und Überzeugung gemacht und ist ein ehrliches Produkt.“
Spezialität: der prämierte Jungmost.

KONTAKT:

Weiling 10, 4490 St. Florian.
wurm-wurm.at.

Der vergorene Obstsaft litt bis vor Kurzem unter seinem Image als Arme-Leute-Getränk. Zu Unrecht, denn heimische Mostmacher produzieren Qualität, die dem Vergleich mit einem guten Veltliner standhält. Wie Irene Wurm etwa, die eine Karriere in der Werbebranche hinter sich ließ, um das Naturgetränk wieder populär zu machen. „Der traditionelle oberösterreichische Most ist aus Birnen und Äpfeln und hat einen Alkoholgehalt von sechs bis acht Prozent“, erklärt die Mostsommelière. Gesund ist er obendrein: reich an Vitamin C, Kalium, Calcium und Magnesium. Am bekömmlichsten ist er, wenn er leicht und nicht zu säuerlich schmeckt. Dann kann man den feinen Tropfen zum Dessert genauso wie zur Jause trinken. Nicht umsonst heißt es: „S is a himmlische Kost, a Trumm Speck und a Most ...“

Beim Prosit wünscht man sich unter Mosttrinkern übrigens: „G'sundheit – soist leb'n.“

EVA HELFRICH ■



Most wanted!

DIE BESTEN IM GANZEN LAND. Der edle Obstsaft feiert im Moment eine echte Renaissance. Junge Landwirte aus Oberösterreich erzeugen ihn in Spitzenqualitäten, die auch bei Feinschmeckern auf großes Interesse stoßen.



MOSTKELLER SCHAUER

EVA SCHAUER, 29, MOSTSOMMELIÈRE.

Durch eine List ihres Mannes Walter wurde Eva zum Mostfan: Der aufgetischte „herrliche Wein“ entpuppte sich als Most: „Hätte ich mir nie gedacht.“ Die letzten fünf Jahre entstand am Hof die modernste Kellertechnik des Landes. Bei Führungen erlebt man, wie das Streu- und Speiseobst zu reinsortigen Säften, Edelbränden und Likören verarbeitet und ab Hof verkauft wird. Spezialität: Cider & Frizzante.

KONTAKT:

Holzriesen 9, 4076 St. Marienkirchen. das-beste-aus-obst.at.

MOSTHEURIGER PANKRAZHOFFER

EVA, 38, & NORBERT, 41, EDER LEBEN TRADITION.

„Reife, Sauberkeit und Schnelligkeit“, lautet das Motto von Familie Eder. „Wir sind ein Bio-Betrieb, der alte, regionale Sorten hochhält“, erklärt Eva. Am idyllischen Hof mit der Schaumosterei können Laien Saft aus selbst mitgebrachtem Obst herstellen. Am Linzer Südbahnhofmarkt betreiben die Eders eine „Mosteria“. Highlights: Speckbirnen-Frizzante und Most-Hugo.

KONTAKT:
Lugendorf 7, 4284 Tragwein
pankrazhofer.at.

