



Of Practice OST Tour 2014

**Dienstag,
11. Nov.**

Dienstag, 11. November 2014
19:00 Uhr

Familie Braunsteiner
Warth 4
3203 Rabenstein an der Pielach
Tel.: 02722/7268
www.braunsteiner.miepy.at

**Mittwoch,
19. Nov.**

Mittwoch, 19. November 2014
19:00 Uhr

Familie Zarl vlg Lieglhof
Gschirm 55
3300 Amstetten
Tel.: 07472/65425
www.lieglhof.com

**Donnerstag,
11. Dez.**

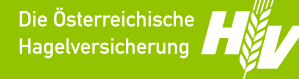
Donnerstag, 11. Dezember 2014
19:00 Uhr

Karl Hofecker
LFS Pyhra – Mostsensorik
Kyrnbergstraße 4
3143 Pyhra
Tel.: 02745/2393

**Mittwoch,
17. Dez.**

Mittwoch, 17. Dezember 2014
19:00 Uhr

Johann Steiner
LFS Gießhübl – Mostsensorik
Gießhübl 7
3300 Amstetten
Tel.: 07472/62722



Die Niederösterreichische
Versicherung

**Raiffeisen
Meine Bank**



Best M

www.noelandjugend.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION





Die Best of Practice-Mosttour geht in die fünfte Runde. Da die Tour jährlich großen Anklang bei den Landjugendlichen findet, wird es auch heuer wieder Besichtigungsmöglichkeiten für Mostinteressierte der Landjugend Niederösterreich geben. Gemeinsam wollen wir zwei sehr interessante Betriebe im Mostviertel besuchen, die sich der Mostproduktion zugewandt haben.

In Rabenstein an der Pielach spezialisierte sich **Familie Braunsteiner** auf die Produktion von Most und Fruchtsäften. Die Produkte werden Großteils Ab-Hofvermarktet, neben dem Most und Säften findet das selbstgebackene Brot mit hausgemachten Spezialitäten beim jährlichen Mostheuriger Anklang.

Der zweite Halt ist bei **Familie Zarl (Lieglhof)** in Amstetten. Traditionelle Rezepte und jahrzehntelange Erfahrung in Kombination mit Handarbeit und modernster Technologie spiegeln sich auf dem Betrieb wider. In der Kellerei werden die bundesweit beliebten Edelmoste und Natursäfte produziert und verkauft.

Zusätzlich zu den beiden Betriebsbesichtigungen werden auch zwei Sensorikgrundschulungen angeboten. Bei diesen Schulungen kann man Tipps und Tricks zum richtigen Mostkosten und zur Mostproduktion mit nach Hause nehmen.

Wir hoffen, dass ihr auch heuer wieder von unserem Programm angesprochen werdet und freuen uns, euch Interessantes über den Most und dessen Vermarktung näher bringen zu können.

An der Best of Practice-Most Tour 2014 können rund 20 Personen teilnehmen.

Der Unkostenbeitrag für die gesamte Tour beläuft sich auf 10 Euro pro Person. Treffpunkt ist an beiden Tagen am jeweiligen Betriebsstandort bzw. bei den Schulungen in der LFS Pyhra bzw. LFS Gießhübl.

Nähere Informationen gibt es im LJ-Referat.

Anmeldung per E-Mail oder Telefon
bis spätestens eine Woche vor dem
jeweiligen Termin im Landjugend-Referat:

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel.: 050/259 - 26304
E-Mail: noe@landjugend.at

Veranstaltungsbeginn:
Beginn ist jeweils um 19:00 Uhr
am Betriebsstandort

Unkostenbeitrag:
€ 10,- für die gesamte Most Tour 2014

Maria und Karl Braunsteiner – Mostheuriger der Fam. Braunsteiner

Der Betrieb liegt auf ca. 420 m Seehöhe in der Marktgemeinde Rabenstein an der Pielach im Herzen des Dirndltales (Genussregion Pielachtaler Dirndl). Im Jahre 1981 veranstalteten sie zum ersten Mal einen Mostheurigen, der bis jetzt einmal jährlich abgehalten wird. Auch in die Apfelsaftproduktion wurde viel investiert, so wurde 2000 eine Verarbeitungshalle mit Lagerkeller erbaut. Der Most wird jährlich im Labor untersucht und überprüft und anschließend von einer Jury bewertet. Seit 1983 hat ihr Most jährlich das Qualitätszeichen „Mostgütesiegel“ erhalten. Auch die Qualität der Säfte wird jährlich mit Medaillen bei der Wieselburger Ab-Hof Messe bestätigt.

Familie Monika und Johannes Zarl – Lieglhof

Der Lieglhof liegt – eingebettet in eine wunderschöne Hügellandschaft – am nördlichen Stadtrand von Amstetten, mitten im Herzen des Mostviertels. Direkt rund um den Vierkanthof befinden sich die Felder und eigenen Mostbirnbäume. Geführt wird der Lieglhof seit Generationen als bäuerlicher Familienbetrieb, wo in alter Tradition Most und andere Spezialitäten und Köstlichkeiten hergestellt werden. Wohl zurecht darf der Lieglhof als Ab-Hof-Pionierbetrieb bezeichnet werden. Bereits vor rund 50 Jahren begannen die Eltern der jetzigen Betreiber mit der Direktvermarktung bäuerlicher Produkte. Johannes und Monika Zarl bewirtschaften wie seit jeher die Landwirtschaft als Vollerwerb und haben sich gänzlich der Vermarktung ab Hof verschrieben.

Mostkosten leicht gemacht

Um unsere jungen MostbäuerInnen perfekt auf die Arbeit im Keller und die kommenden Mostkosten vorzubereiten, wird es im Rahmen der Best of Practice-Most-Tour Sensorikgrundschulungen geben. Gemeinsam mit Ing. Karl Hofecker oder Johann Steiner wird sich einen Abend lang alles um das richtige Mostkosten drehen. Behandelt wird unter anderem die Erkennung von den Geschmacksrichtungen des Mostes (süß, sauer, salzig, bitter), die richtige Verkostung und Beurteilung von Obstmosten nach den Inhaltsstoffen und die typischen Merkmale von reinsortigen Mosten. Weiters werden auch einige Fehlerproben verkostet werden, sodass man die Fehler richtig zuordnen kann.

**Dienstag,
11. Nov.**

**Mittwoch,
19. Nov.**

**Donnerstag,
11. Dez.**

**Mittwoch,
17. Dez.**

GUTES VOM

LIEGLHOF

www.noelandjugend.at