

Leitfaden für Mostkosten der Landjugendgruppen in Niederösterreich



*Dieser Leitfaden inkl. Checklisten soll lediglich als Hilfestellung für die Vorbereitung und Organisation von Mostkosten dienen und gleichzeitig das wichtigste Grundwissen über Most und Mostsensorik vermitteln. Die Landjugend Niederösterreich und die LK Niederösterreich übernehmen keinerlei Haftung für Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte. Alle Angaben und Formulierungen in dieser Broschüre sind als geschlechtsneutral anzusehen und gelten somit für Frauen und Männer gleichermaßen. Für nähere Informationen und Beratungen rund um das Thema Most steht **Ing. Andreas Ennser Referat Obstbau NÖLK** zur Verfügung, bei Fragen rund um Landjugendveranstaltungen und Landjugendfragen steht **Julia Wagner Referat Landjugend NÖLK** zur Verfügung.*

Landjugend Niederösterreich

Wiener Straße 64

3100 St.Pölten

<https://noe.landjugend.at>

050 – 259 26304

Inhalt

1.	Ziel der Mostkosten.....	3
2.	Ablauf einer Landjugendmostkost	3
2.1.	Teilnahmebedingungen für Produzenten.....	3
2.2.	Kosträumlichkeiten	4
2.3.	Anlieferung und Dokumentation.....	4
2.4.	Die Verkostung.....	5
2.5.	Die Bewertung.....	6
2.5.1.	Laborwerte und Säuremessung.....	6
2.5.2.	Bewertung der Mostsensorik.....	7
2.6.	Die Auswertung und Siegerehrung	8
2.7.	Das Fest zur Mostkost.....	8
2.8.	Mostprinzessinnen & Mostköniginnen	9
3.	Produktkunde	11
3.1.	Mostsensorik.....	11
3.2.	Allgemeine Beschreibung von Most.....	12
3.3.	Sortenbeschreibung von reinsortigen Birnenmosten.....	13

1. Ziel der Mostkosten

Ziel der Landjugendmostkosten ist es, die Mostproduktion in ihrer ganzen Breite darzustellen und zu fördern. Zielgruppe sind speziell die vielen Kleinproduzenten, die Most aus Leidenschaft und in nur geringen Mengen produzieren. Auch diese Produkte und deren Produzenten sollen gewürdigt und ins Licht gerückt werden.

Landjugendmostkosten sind Publikumsverkostungen. Einerseits soll durch möglichst viele Produktbewertungen, eine große Bandbreite an Geschmäckern abgedeckt werden. Andererseits sollen durch das gemeinsame Verkosten von älteren und jüngeren Kostern, Erfahrungen weitergegeben werden und dem Kosternachwuchs zugutekommen. Dadurch dient eine Mostkost gleichzeitig als Weiterbildung der Jugend zum Thema Mostkultur. Diese Checkliste soll als Hilfestellung für die Organisation und Abwicklung der Landjugendvormostkosten dienen und zur Qualitätssicherung beitragen.

2. Ablauf einer Landjugendmostkost

Dieser Leitfaden soll Landjugendleitungen und Mostreferenten der Landjugendgruppen eine Hilfestellung bei der Organisation von Mostkosten auf Orts- und Bezirksebene sein.

Angelehnt an das bestehende „Reglement für Landjugendmostkosten“, welches alle Regelungen für die Durchführung und Prämierung enthält, soll dies eine Stütze für die Veranstalter bzw. die Landjugendgruppe sein.

2.1. *Teilnahmebedingungen für Produzenten*

Teilnahmeberechtigt an den Mostkosten der Landjugend sind alle Produzenten, welche aus der jeweiligen Landjugendgemeinde bzw. –ortschaft stammen (auf Bezirksebene aus dem jeweiligen Landjugendbezirk) und sich gleichzeitig bereit erklären ihren Most für eine Publikumsmostkost zur Verfügung zu stellen.

Pro Produzenten (Familie) dürfen 2 Moste eingereicht werden (auf Bezirksebene darf nur 1 Most pro Produzent eingereicht werden).

Je nach Anzahl der Verkoster müssen die Produzenten die entsprechende Menge an Most anliefern. Richtwert: mit 1 Liter Probe können ca. 10 – 15 Verkoster versorgt werden. (= 1/16 Probe je Verkoster)

Um ein breiteres Publikum bzw. mehr Produzenten zu erreichen, können auch alternative Zusatzverkostungen mit Saft, Brot oder Schnaps angeboten werden.

Speziell die Variante mit Saft ist für Kinder sehr beliebt und ein tolles Rahmenprogramm bei Mostkosten.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Bewerbung an Produzenten für Mostlieferung inkl. Informationen	
Bewerbung bzw. Einladung an Verkoster für Mostkost	

2.2. Kosträumlichkeiten

Als Ort der Verkostung soll eine Örtlichkeit gewählt werden, welche frei von Nebengerüchen ist (Zigarettenrauch, Küchengeruch in einem Gasthaus, usw.).

Je nach Wahl der Verkostung, ob sitzende Tischverkostung oder stehende Stehtischverkostung soll die Größe der Örtlichkeit gewählt werden.

Tischverkostung = alle Verkoster sitzen an einem Tisch (U- oder L-Form) und jeder verkostet für sich oder je Tisch wird eine gemeinsame Bewertung abgegeben. Die Verkoster je Tisch werden dabei in sogenannte Gruppen eingeteilt und führen eine Gruppenverkostung durch. Bei einer Gruppenverkostung ist darauf zu achten, dass die Gruppen möglichst ausgeglichen zusammengestellt sind → jüngere und ältere, erfahrene und neue, usw.

Stehtisch oder rotierende Verkostung = Auf jedem Stehtisch steht eine Flasche Most oder ein Glas Krug, versehen mit einer Nummer, bereit und die Verkoster können im eigenen Tempo von Most zu Most wandern, verkosten und bewerten.

Es muss die Örtlichkeit der Verkostung so gewählt werden, dass für die Verkoster keine Möglichkeit auf Einsicht besteht, welche Nummer, welcher Most darstellt.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Örtlichkeit reservieren	
Tische stellen und vorbereiten	
Separaten Raum für Auswertung, Anlieferung und Dokumentation und Vorbereitung von Brot, Mosten, Wasser usw.	

2.3. Anlieferung und Dokumentation

Die Moste sollen von den Produzenten am Tag der Mostkost oder Vormostkost vorgekühlt und in der entsprechenden Menge angeliefert werden.

Die ideale Trinktemperatur liegt bei 8 – 10°C. Alle Moste sollten jedoch bei der Verkostung die gleiche Temperatur haben.

Anschließend werden die Moste mit Nummern versehen und auf einer Liste vermerkt. (siehe Mostanlieferungsliste) Sollten die Produzenten Informationen über ihren Most mitliefern oder bekannt sein, wäre eine ideale Reihenfolge von mild zu kräftig, anschließend die Restzuckermoste.

WICHTIG: Die Moste müssen verdeckt und für die Verkoster unersichtlich nummeriert werden, damit kein Verkoster den jeweiligen Produzenten nachvollziehen kann.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Mostnummerierungen (Stift, Etiketten usw. besorgen)	
Zettel und Stift für Reihenfolge der Ausgabe (falls diese Art von Verkostung gewählt wird!)	
Separaten Raum für Auswertung, Anlieferung und Dokumentation und Vorbereitung von Brot, Mosten, Wasser usw.	

2.4. Die Verkostung

Die Verkostung soll mittels „original Mostgläsern“ („Most und Saft – Stielgläser“) erfolgen. Jeder Koster hat sein eigenes Glas.



Zwischen den einzelnen Verkostungsdurchgängen wird zur Geschmacksneutralisation Wasser und Brot gereicht. Während der Verkostung dürfen keine weiteren Speisen zu sich genommen werden und ebenso nicht geraucht werden.

Es wird empfohlen, dass alle Produzenten bei der Verkostung anwesend sein müssen um mit ihrem Produkt an der Prämierung teilzunehmen oder bei Verhinderung ein Familienmitglied zu entsenden.

Der Beginn der Kost erfolgt durch das Verkosten eines Vergleichsmostes. Die Verkostung des Vergleichsmostes soll ein geübter Koster durchführen (idealerweise mit Mostsommelier Ausbildung) und damit auch die Erklärung der Bewertung vollziehen. (Siehe Kapitel 2.5. Die Bewertung!)

Eine Liste aller Mostsommeliers findest du unter http://www.mostsommelier.at/index.php?option=com_mtree&Itemid=3 – möglicherweise befindet sich jemand ganz in eurer Nähe.

Die Moste werden von Helfern/Landjugendmitgliedern in neutralen Glaskrügen den Kostern präsentiert. (ideal zur Bewertung der Farbe) Bei der selbständigen

Stehtischverkostung sollten alle Moste in den gleichen Mostflaschen den Verkostern zur Verfügung stehen, damit durch die Flaschen keine Verfälschung der Farbe zu Stande kommt.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Genug „Original“ Mostgläser besorgen/organisieren	
Wasserkrüge und Mostkrüge/Mostflaschen organisieren	
Brot organisieren und schneiden (inkl. Brotkörbe)	
Vergleichsmost besorgen	
Lehrer, Mostsommelier, geübter Mostkenner für Einschulung ansprechen	

2.5. Die Bewertung

Zur Bewertung ist das 20 Punkteschema der Gütesiegelverkostungen zu verwenden. (zu finden unter <https://noe.landjugend.at/programm/landwirtschaft-umwelt/agrarische-weiterbildung/mostkosten>) Dieses Bewertungsblatt für jeden Verkoster ausdrucken und vorbereiten – bei Gruppenverkostung in dementsprechender Anzahl vorbereiten. Ebenso sollte jedem Verkoster ein Kugelschreiber zur Verfügung stehen.

Es kann folgendes Schema als Kontrollbewertung gesehen werden:

Für ein nicht ausgezeichnetes Produkt	Für ein entsprechendes, fehlerfreies Produkt	Für ein fehlerfreies, hervorragendes Produkt
4 – 13 Punkte	14 – 17 Punkte	18 – 20 Punkte

Die Erläuterung der Bewertung soll von einem Mostsommelier, Betreuungslehrkraft einer LFS o.ä. durchgeführt werden. Dabei wird auf die einzelnen Kategorien näher eingegangen.

2.5.1. Laborwerte und Säuremessung

Die Moste, die an einer Viertelsmostkost teilnehmen, sind zuvor im Labor zu testen. Die besten drei bzw. bis zu fünf Moste einer Bezirksmostkost sollten vor Verkündung des Ergebnisses noch im Labor getestet werden, sollten die Werte nicht stimmen, so wird ein anderer Most nachgereiht.

Bei der **Bezirksvormostkost werden vor der Verkostung bzw. bei der Anlieferung alle Moste nach Säuregehalt gemessen** und nur jene verkostet, welche dem Säuregehalt von 5,0 g/l entsprechen. (siehe unterhalb!)

Das Säuremessen bei der Ortsmostkost ist somit nicht mehr notwendig. Es kann jedoch freiwillig als Information für die Mostproduzenten durchgeführt werden. Sinnvoll ist davor seitens der Landjugendgruppe eine ausreichende Einschulung bei einer Mostkostschulung zu erlangen.

Bei der Säure und im Labor gelten folgende Grenzwerte:

Alkoholgehalt: *mindestens 5 % vol.*
 Säure: *mindestens 5,0 g/l (berechnet als Weinsäure)*
 Freies SO₂: *maximal 50 mg/l*
 Restzucker: *maximal 8 g/l*
 Restzuckermoste (Restzucker über 8 g/l) dürfen nur zur Kost zugelassen werden, wenn diese steril abgefüllt wurden.

Findet die Vormostkost und die Verkündung des Ergebnisses am gleichen Tag statt, so müssen alle eingereichten Moste für die Bezirksmostkost vorher im Labor getestet werden.

Die Untersuchung hat in einer Fachschule zu erfolgen. Die Betreuungslehrer werden gebeten, die Analyseergebnisse an die jeweilige Landjugend weiterzugeben.

2.5.2. Bewertung der Mostsensorik

Auf Bezirksebene ist es sinnvoll und empfohlen einen „Schnellkoster“ (Mostsommelier, Betreuungslehrkraft einer LFS, geübter Koster o.ä.). Dieser hat die Moste vor dem Ausschicken mit ja/nein zu beurteilen um Fehlteile zu vermeiden, sowie alle fehlerhaften Moste auszuschneiden. Dabei sollen trübe Moste, hochfärbige-oxidierte Moste, instabile Moste aus der Kost ausgeschieden werden. (d.h. diese werden aus der Wertung genommen)

Nähere Informationen zur Mostsensorik für die Verkoster im Kapitel 3.1.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Bewertungsbogen ausdrucken (je Verkoster/Gruppe ein Ausdruck!)	
Kugelschreiber für jeden Verkoster bereitstellen	
Lehrer, Mostsommelier, geübter Mostkenner für Einschulung ansprechen (siehe oben!)	
Aus Bezirksebene Säuremessgerät organisieren und 1 – 2 geschulte Personen, welche die Säuremessung vor Beginn der Mostkost durchführen. (Die Säuremessung auf Ortsebene ist freiwillig und der Wert von 5,0 g/l kein Ausschlusskriterium mehr – erst auf Bezirksebene.)	

2.6. Die Auswertung und Siegerehrung

Die Punkte der Verkoster werden in die Auswertungsdatei (Excel) eingegeben. (<https://noe.landjugend.at/programm/landwirtschaft-umwelt/agrarische-weiterbildung/mostkosten>) Die Ergebnisse nach erfolgreicher Eingabe in die Auswertungsdatei noch einmal kontrollieren. Stimmt alles zusammen – stichprobenartige Kontrolle und 4-Augen-Prinzip anwenden. Speziell bei den 5 besten Mosten.

Je nach Vorgabe des Landjugendbezirkes kommen die besten 3 oder 5 Moste der Sprengelmostkost zur Bezirksvormostkost. Bei der Bezirksmostkost gelangen die besten Moste zur Viertelsvormostkost. Dabei gilt folgende Regelung:

Grundsätzlich sind die besten 3 Moste einer Bezirksmostkost für die Viertelsvormostkost teilnahmeberechtigt. Ab 100 Proben bezirkswweit (alle Ortsmostkosten in Summe) darf pro 50 Proben noch ein zusätzlicher Most eingereicht werden (zB: Ein Bezirk hat gesamt 125 Moste -> 3 Moste + 2 zusätzlich= er darf 5 Moste schicken).

Die besten 16 Moste der Viertelsvormostkost werden bei der Viertelsmostprämierung „Most & Kultur“ ausgezeichnet. Es gibt keine weitere Reihung, die Mostliste wird alphabetisch erstellt. Als „Schankmost“ bei Most & Kultur wird ein Most aus den 16 prämierten Mosten verwendet. Er soll das Mostgütesiegel besitzen.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Auswertungsdatei (Excel) herunterladen und durchtesten	
Preise für die Sieger vorbereiten	
Einladung zur Bezirks- bzw. Viertelsvormostkost für Sieger vorbereiten bzw. abklären	
Urkunden für die Sieger anfertigen oder im Landjugend Webshop bestellen: https://noe.landjugend.at/quicklinks/webshop	
Ehrengäste einladen und einige Worte sprechen lassen	
Nach Bezirksvormostkost die besten 3 oder 5 Moste ins Labor in die LFS Gießhübl oder LFS Pyhra bringen	
Presseaussendung über die Gewinner an Zeitungen senden + soziale Medien	

2.7. Das Fest zur Mostkost

Um die Besonderheit unseres Nationalgetränkes noch höher zu heben und deren Produzenten und Kulturlandschaft Erhalter zu ehren, wird gerne ein Fest gemeinsam mit der Mostkost oder nach einer erfolgreichen Vormostkost durchgeführt.

Beim Fest findet gerne die Prämierung der besten Moste inkl. Preisübergabe usw. statt. Dazu Vertreter der Presse und Ehrengäste einladen. Dies verstärkt die Wertschätzung.

Bei der Gestaltung dieses Festes sind der Landjugendgruppe/-bezirk keine Grenzen gesetzt.

Wichtig ist, auf **REGIONALE PRODUKTE** zu setzen und bei der Ausschank ausschließlich Most aus der Region bzw. der prämierten Produzenten und Säfte bzw. Schnäpse aus der Region auszuschenken.

Gleichzeitig gilt dies auch bei den Speisen, auf beste, regionale Produkte zu setzen. **So erreichen wir die höchste Wertschätzung und Präsentation unserer Region und unserer hochqualitativen Produkte!**

Zusätzlich besteht die Möglichkeit die Wahl oder die Präsentation der Mostprinzessinnen im Zuge eines Mostfestes durchzuführen. Weitere Informationen dazu im nächsten Punkt:

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Ehrengäste einladen, begrüßen usw.	
Rahmenprogramm und Musik organisieren	
Regionale Produkte organisieren für Ausschank und Speisenausgabe	
Pressearbeit	

2.8. Mostprinzessinnen & Mostköniginnen

Die Mostprinzessinnen und Mostköniginnen repräsentieren das Produkt Most und sorgen für einen wirksamen Auftritt in der Öffentlichkeit.

Die Mostprinzessinnen werden alle zwei Jahre im Zuge der Bezirksmostkosten bzw. der Bezirksvormostkosten oder im Zuge von eigenen Prinzessinnenabenden gewählt. Jeder Bezirk wählt eine Prinzessin und eine Stellvertreterin, sie repräsentieren gemeinsam die Moste des eigenen Bezirkes und besuchen neben den eigenen Ortsmostkosten weitere Bezirksmostkosten, Weiterbildungen, Veranstaltungen uvm.

Wie die Auswahl und die Wahl der Prinzessinnen erfolgt, wird vom jeweiligen Bezirk entschieden. Eine Hilfestellung für die Vorbereitung auf das Amt bietet die Fachinformationsunterlage der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, welche auf Anfrage im Landjugendbüro erhältlich ist.

Die Mostköniginnen werden vom Obstbauverband ebenfalls ca. alle zwei Jahre gewählt. Dazu findet eine Ausschreibung der Landwirtschaftskammer

Niederösterreich statt, welche nach einheitlichen Auswahlkriterien und Aufnahmeverfahren die Mostkönigin inkl. Mostkönigin-Stellvertreterin auswählt. Beide vertreten wiederum die Kulturlandschaft Mostviertel mit ihrem Nationalgetränk Most bei sämtlichen Großveranstaltungen, Mostkosten, Produktprämierungen uvm.

Checkliste:

WAS?	Erledigt
Mostprinzessinnen zu Orts- & Bezirksmostkosten einladen	
Auf Bezirksebene:	
Mostprinzessinnenbewerbung und Infoabend organisieren	
Mostprinzessinnenwahl und Präsentation organisieren	
Mostköniginnen einladen	
Fachinformation zur Verfügung stellen und auf Aufgabe vorbereiten (Schulungen besuchen usw.)	

3. Produktkunde

3.1. Mostsensorik

Die sensorische Bewertung stellt in der Publikumsverkostung den Hauptteil dar. Dabei soll jeder Verkoster den gleichen Wissenstand besitzen, wie ein Most richtig verkostet wird. So kann nur das Beste und einwandfreiste Produkt gewinnen.

Um ein Gefühl für die Bewertung mittels Bewertungsbogen zu erhalten, sollten folgende Erläuterungen der einzelnen Kategorien eine Hilfestellung sein:

Produktbeschreibung *) Farbe/Aussehen

*) Aroma/Geruch

*) Mundgefühl/Geschmack

*) **Persistenz/Harmonie** (Gerbstoffe, Restzucker – kaschiert hohe Säure)

Farbe:

Entspricht sie der Beschreibung, der Obstart des Produktes?

positiv: hell, klar, glänzend, gelblich, leichte grün Reflexe, ...

negativ: opaleszierend, Schleier, milchig-staubig, trüb, oxidiert

Aroma:

Entspricht der Geruch/Duft der Frucht in der Nase den Erwartungen?

positiv: sauber, neutral, fruchtig (Bsp.: apfelig schalig, bzw. birnig kletzig), bis hin beerig od. exotisch

negativ: div. Fehler (Essig, Bockser, Pferdeschweiß, Fasston, ...)

Mundgefühl:

Entspricht der Eindruck am Gaumen der Fruchtbeschreibung, zu erwartenden Mosttypizität?

positiv: angenehm, rund, voll (komplex = dicht), schöne Struktur, ausgewogen Zucker : Säure, druckvoll, langanhaltend, ...

negativ: fehlerhaft, eckig, belegend, leer, vorlaut (dominante Säure/Restsüße), unharmon.,

Persistenz:

Entspricht der Most dem bisherigen Eindruck von Farbe, Geruch, Aroma und Mundgefühl?

positiv: lang, harmonisch, bleibender Eindruck - Wiedererkennung, sehr gut hergestellt, ...

negativ: unrund, ruppig, rustikal, einseitig, einfach, ... - unharmonisch

3.2. *Allgemeine Beschreibung von Most*

Aussehen

Farbe: sehr hell – hellgelb – strohgelb – goldgelb

Klarheit: trüb – milchig – blank – glänzend – kristallglänzend – strahlend

Geruch (Bukett)

zart – typisches Bukett, charakteristisch – reintönig – sauber – duftig, zart, frisch
–blumig – fruchtig – würzig –intensiv – wuchtig

Geschmack

Säure: frische, lebendige Säure, animierend, anregend – spritzig

(Kohlensäure) – harmonisch, ausgewogen, ausgeglichen, abgerundet – wenig

Säure: mild – säurearm

Gerbstoffe: zart – herb gerbstoffarm

Zucker: trocken – harmonische Süße

Alkohol: leicht – mittel – schwer

Extrakt, Körper: rund – voll, dicht – langanhaltend

Alter: heftig – stürmisch, jung – jugendlich, frisch – rund – trinkreif – reif –
oxidativ, firmig – Alterstöne

Charakter, Gesamtbild des Mostes

Positiv: rustikal – harmonisch, ausgewogen, rund – vielschichtig – elegant

3.3. *Sortenbeschreibung von reinsortigen Birnenmosten*

Speckbirne

sehr helles Gelb, frisch in der Nase, zarter, feiner Birnenton, erinnert an Speisebirnen, alkoholreich, wuchtig

Knollbirne

grünlich gelbe Farbe, frischer Birnenduft, zart am Gaumen (kann leichte Johannesbeernoten haben) mild und harmonisch im Körper

Schweizer Wasserbirne

hellgelbe Farbe, zartfruchtig in der Nase, eleganter, ausgewogener Körper, keine dominante Säure

Rote Pichlbirne

grünlich gelbe Farbe, intensiver Duft (an Beeren erinnernd), intensiv ausgeprägter Fruchtkörper, spürbares Säurespiel, Gerbstoff eher im Hintergrund, wuchtig und lang im Abgang

Landbirne

gelbe bis strohgelbe Farbe, sehr fruchtig (typ. an Walderdbeeren erinnern) in der Nase und im Körper, deutlich spürbare Säure, merkbarer Gerbstoff, typ. leichter Bitterton im Abgang. Besonders körperreich

Rosenhofbirne

gelbe bis strohgelbe Farbe, birnig, kletzig in der Nase (kann auch einen leichten Beeren-ton aufweisen) eher kräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff und betonter Säure

Stieglbirne

hellgelb in der Farbe, kräftig in der Nase, mit einer angenehmen Säure am Gaumen und lebendigem Abgang

Dorschbirne

goldschimmernde Farbe, typische feine Holunderblütennote in der Nase und am Gaumen, kann am Gaumen auch lemonige Noten aufweisen, säurebetont, leichter Gerbstoff erwünscht

Grüne Pichlbirne

gelbe bis grüngelbe Farbe, würziger Birnenton in der Nase, sehr voll im Körper, Gerbstoff erwünscht, säurebetont, kräftig resche Gesamterscheinung, typisch nach Zitronen und Kräutern