

Presseinformation

Graz, 28. April 2023

Das Rennen machten moderne Lifestyle-Obstweine alter Apfelsorten

Landesprämierung 2023: Sternstunde für das Lifestyle-Getränk Most und für die arrivierten Produzenten. Unter den sechs Landessiegern katapultierte sich *Günter Brunner mit einem Hatrick – also mit drei Landessiegen – an die absolute Spitze.*

Erfolgsgekrönte Mosthersteller. „Mit seinem Qualitätsobstwein aus der alten traditionellen Apfelsorte Maschanzker, dem neu kreierten ‚Cider Brunhild‘ und dem innovativen ‚Bruno‘ aus Obstwein mit Limette und Holunderblütensirup setzt **Günter Brunner** aus Dambach/Ilz neue Maßstäbe als Mostproduzent und Mostschenker“, gratuliert Vizepräsidentin Maria **Pein** zum Dreifach-Landessieg. Ebenfalls mit einem Landessieg gekrönt wurde die meisterhafte Qualitätsarbeit der frisch gebackenen Obstbau- und Obstverarbeitungsmeisterin **Hanna** mit ihrem Vater **Martin Mausser** aus Hitzendorf: Sie reüssierten mit ihrem Qualitätsobstwein der alten und beliebten Sorte ‚Champagner Renette‘. Die weiteren zwei Landessieger gehen ebenfalls an keine Unbekannten in der Mostszene: Julia und Michael **Kuchlbauer** aus Voralpe mit ihrem trockenen Rubinette-Qualitätsobstwein; Tanja und Manfred **Macher** aus Leska bei Weiz mit ihrem restzuckerhaltigen Qualitätsobstwein ebenfalls aus der Apfelsorte Rubinette.

Steirische Mostlinie mit staatlicher Prüfnummer macht Furore und wird wie Wein hergestellt. „In der Steiermark hat sich eine neue, hochqualitative Qualitätsobstweinlinie etabliert, die auf einem ähnlich hohen technologischen und qualitativen Niveau hergestellt wird wie der allseits bekannte und beliebte steirische Wein. Die steirischen Qualitätsobstweine gibt es von trocken bis lieblich und sie werden sowohl aus alten traditionellen Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, aber auch aus neuen, modernen Tafelapfelsorten aus Obstanlagen, hergestellt. Entscheidender Faktor dabei ist, wie so oft, die kompromisslose Qualität der Obstweine, die unsere Obstveredler mit viel Leidenschaft herstellen“, unterstreicht der Verkostungsleiter Georg **Thünauer**. Diese Qualitätsmoste, die auch als Qualitätsobstweine bezeichnet werden dürfen, tragen wie Weine eine staatliche Prüfnummer. Um diese zu erlangen, sind sowohl eine sensorische als auch eine analytische Prüfung im Labor auf die entsprechenden Qualitätskriterien erforderlich. Seit vielen Jahren sind die steirischen Produzenten



diesbezüglich österreichweit wegweisend. Nur Qualitätsobstweine mit staatlicher Prüfnummer sind für das Landessieger-Finale zugelassen. Im Knock-out-Verfahren werden die Landessieger aus den Finalisten erkostet.

Harte Konkurrenz: Sechs von 118 Mosten, Schaumweinen und Cidern katapultieren sich an die Landesspitze. 118 Moste, Cider, Schaumweine und Innovationen von 27 Obstproduzenten waren bei der Landesprämierung im Rennen. Daraus ermittelte die 16-köpfige Top-Expertenjury die sechs Landessieger. Bewertet werden die Kriterien Sauberkeit, Typizität in Geruch und Geschmack, die Persistenz und das Mundgefühl und die Harmonie des Produktes. Der Top-Expertenjury gehörten Spezialisten des Bildungszentrums Silberberg, der Bundeskellereiinspektion sowie Sommeliers und Experten aus der Weinbranche, sowie die Top Mostproduzenten der Steiermark an.

Erkennbar am Auszeichnungskleber für die Flasche und an der Hoftafel. 27 ausgezeichnete Betriebe dürfen ab sofort auf ihren Flaschen eine der drei runden Plaketten „Ausgezeichnet bei der Landesbewertung 2023“, „Gold bei der Landesbewertung 2023“ oder „Landessieger 2023“ führen. Die Betriebe erhalten die Hoftafel „Ausgezeichneter steirischer Obstverarbeitungsbetrieb 2023“ in den Landesfarben, Landessieger erhalten die Hoftafel mit der Aufschrift „Landessieger 2023“ in Gold.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360;