



01

■ MITTELEUROPAS GRÖSSTES MOSTBIRNENANBAUGEBIET

Mostviertel

„Land der Berge, Land am Strome, Land der Äcker ...“, schon diese ersten Strophen der österreichischen Bundeshymne scheinen vom Mostviertel inspiriert worden sein, meiner Heimat. Nach vielen Jahren im Ausland konnte ich sie mit einem neuen, frischen Blick betrachten und war ob der Schönheit der pittoresken Dörfer sowie der romantischen Landschaften überwältigt. Die frische, saubere Luft in der Natur animiert zum tiefen Einatmen und zwitschernde Vögel verzaubern mit ihrer Sinfonie, die in der Lage ist, Glückshormone aufkommen zu lassen und Stress abzubauen.



Skizze von Mostviertel Tourismus

Auch optisch gibt das Mostviertel sehr viel her. Die verschiedenfarbigen Grüntöne der Äcker, Wiesen und Wälder vereinen sich zu einer ‚Patchwork-Decke‘, die sich über die sanfte Hügellandschaft legt, die sich in nördliche Richtung bis zur Donau erstreckt. Monokulturen sind hier Fehlangezeigte, dafür zeigen viele konsequent umgesetzten Naturschutzmaßnahmen ihre positiven ökologischen Auswirkungen, wie beispielsweise Renaturierungsprojekte à la Wiederherstellung ursprünglicher Flussläufe.

Den Wasserreichtum verdankt das Mostviertel den vielen Bächen und Flüssen, die von den Quellen aus den bergigen Zonen des Alpenvorlands gespeist werden. Die größten Ströme sind die **Enns**, die **Ybbs**, die **Erlauf**, die **Pielach** und die **Traisen**.

Die fruchtbaren Böden und das Klima sind prädestiniert, um Agrarwirtschaft zu betreiben. Das wussten die Menschen schon seit sehr langer Zeit und nach wie vor ist sie ein wichtiger regio-

naler Wirtschaftszweig.

Die seit Generationen geführten Familienbetriebe verteilen sich weitläufig auf den sanften Hügellandschaften und prägen das Landschaftsbild des Mostviertels. Typischerweise handelt es sich um stattliche **Vierkanthöfe**, wo die Wohn- und Betriebsgebäude bzw. die Stallungen um einen Innenhof herum gebaut wurden, wie bei Atriumhäusern, und sind somit nach außen hin geschützt. Dieser Eindruck wird durch den auf allen Seiten gleich hohen Dachfirst noch verstärkt. Manchmal finden sich unverputzte Fassaden, so wie es einst üblich war.

■ Birnbäume en masse - wieso eigentlich?

Namensgebender Protagonist dieser Region ist der **Most** (lat. *mustum*), ein alkoholhaltiger Fruchtsaft aus Obst, meist aus Äpfeln, Birnen oder Trauben. Über 300.000 Bäume wachsen verstreut über das Mostviertel und prägen als Streuobst das rurale Er-



dichten Wäldern bis hin zu den Bergregionen der nördlichen Alpenkette samt spektakulären Panoramaausblicken, die Sie an einem der vielen Aussichtspunkte genießen können (z. B. Mosthöhenstraße ab St. Peter an der Au bis St. Georgen oder dem Sonntagberg).

Darüber hinaus wird das umfassende Freizeitangebot des Mostviertels, von den Netzen an Wander- und Fahrradwegen bis hin zu Ab-Hof-Erlebnissen, Almfesten und Veranstaltungen. Auch Informationen über Vorteilskarten und speziellen Urlaubsangeboten werden auf der offiziellen Webseite des Mostviertler Tourismusverbands übersichtlich präsentiert (mostviertel.at).

Obstkultivierung. Ein Blick zurück zu den Ursprüngen

Wie kam es dazu, dass ausgerechnet hier so viele Obstbäume gepflanzt wurden? Wild- oder Holzbirnen schon vor mindestens 6.000 Jahren vom Balkan kommend in den europäischen Urwäldern vorzufinden, doch die Kultivierung war ein 'Kulturimport'.

Auf unserer Spurensuche reisen wir gedanklich zurück bis etwa 1.500 v. Chr., wo in Persien und Syrien die Obstkultivierung weit vorangeschritten war. Von dort wurde sie ins antike Griechenland eingeführt und anschließend auch von den Römern übernommen, die schon bald über beträchtliche Kennt-

Fortsetzung n.ä. Seite ...

01: Blick auf die mostviertler Hügel-
landschaft und Streuobstwiesen

02: Most, das typische Getränk aus
der Region

03: Im Mostviertel wachsen über
200 Birnbaumarten (hier aus dem
Garten im Stift Seitenstetten)

scheinungsbild. Im Vergleich zum Intensivobstanbau ist diese Produktionsmethode zwar aufwendiger, allerdings auch umweltverträglicher. Das kommt der Biodiversität und dem schönen Landschaftsbild gleichermaßen zugute.

In dieser Gegend befindet sich **Mittel-europas größtes geschlossenes Mostbirnbaumgebiet**, im Besonderen in der westlichen Zone des Mostviertels.

Und jetzt stellen Sie sich diese Gegend während der Blütezeit vor, wenn die majestätisch anmutenden Birnbäume mit einer üppigen weißen Blütenpracht versehen sind. Es bietet sich ein unvergleichlich schöner Augenschmaus, der vielleicht nicht mit Japans Kirschblüte konkurrieren kann, sich aber hinter der Marillenblüte in der Wachau nicht verstecken muss. Das Naturschauspiel findet alljährlich im April statt und wer es doch versäumt, der kann eben die Blüten der Apfelbäume genießen, die im Anschluss starten. Inzwischen ist die Blü-

tezeit zu einem zusätzlichen Touristenmagneten avanciert. Ungeachtet der Jahreszeit bietet sich jederzeit ein Ausflug ins Mostviertel an.

Tipp: Der Tourismusverband Mostviertel hat in seinem übersichtlichen Folder eine detaillierte Landkarte „Die große Moststraße, Genusskarte durch die Birnenmost-Region“ mit den schönsten Radtouren und Panoramaausblicken entlang der 200 km langen Moststraße dargestellt, inklusive Übernachtungsmöglichkeiten, kulinarischen Tipps, Ausflugszielen etc. Sie liegt in den Touristeninformationszentren sowie in regionalen Museen auf. Davon abgesehen bietet die Region überaus abwechslungsreiche Landschaften, von tiefen Schluchten, Wasserfällen,



■ MOSTVIERTEL

nisse über den Obstbau verfügten, indem sie die Sortenvielfalt durch Veredelungen bereicherten. Die Römer brachten schließlich die ersten Kultursorten nach Österreich.

■ **Im Mittelalter** waren es vor allem die Klöster, die maßgeblich für die Weiterentwicklung und Verbreitung des Obstanbaus in ganz Europa verantwortlich waren.

Ab dem 14. Jhd. forcierten die Landesherrn den Anbau und die Zahl der Obstgärten wuchs stetig, was auch zum Fortschritt im Obstanbau führte.

■ **'Kaiserin' Maria Theresia** soll 1763 die Anpflanzung von Streuobstbäumen entlang sämtlicher Straßen angeordnet



Verweise/Quellen

- Frankfurter Allgemeine „Eine Birne für die Ewigkeit“ vom 19.10.2011, faz.net
- Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft „Traditionelle Kultivierung von lokalen Mostbirnensorten in Österreich“ vom 19.12.2023 - siehe https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/obst/oe_mostbirnensorten.html
- ÖKO-L „Die Mostbirne - Kulturgut seit der Kelten-Zeit“, 2005, Biologiezentrum.at
- Mostviertel Tourismus. www.mostviertel.at
- Mostbarone - www.mostbarone.at
- Most for da people (Was ist Most) <https://www.mostfordapeople.at/>



haben, denn vor dem Hintergrund der wachsenden Bevölkerung sollte jedes Stück Land produktiv genutzt werden, damit das Volk günstig mit Obst versorgt werden konnte.

Zudem bedeutete dies eine zusätzliche Erwerbsmöglichkeit für die ärmere Landbevölkerung. Interessanterweise lauteten weitere Argumente 'Schatten spendende Bäume entlang der Straßen zum Schutz des Wanderers', die ‚Versorgung durchziehender Truppen‘, die ‚Zierde der Straße‘ sowie die ‚Orientierungshilfe bei Schneeverwehungen im Winter‘ waren weitere Aspekte. Ihr Nachfolger, Joseph II., versprach außerdem jedem Landwirt, der mehr als 100 Obstbäume pflanzte, eine silberne Medaille. Selbst auf Hochzeitsfesten war es später üblich, Bäume zu pflanzen.

■ Wohlstandsbirne, ein Auf und Ab

Im 19. Jhd. herrschte eine große Nachfrage nach dem beliebten Getränk Most, das die Städter von den Landwirten auf den Märkten bezogen. Das führte zu großem Wohlstand der Bauern, was in prachtvollen Vierkanthöfen seinen Ausdruck fand und die die Gegend des Mostviertels auch heute prägen, wie schon eingangs erwähnt.

■ **Erst ab den 1960-ern** erlebte der Streuobstanbau einen Einbruch, bedingt durch Abwanderung von Arbeitskräften, schwierigeren Wettbewerbsbedingungen des sich immer

stärker ausbreitenden Intensivanbaus. Zudem änderte sich das Konsumverhalten durch andere Tafelobstsorten, die den Markt eroberten. Viele Landwirte verwendeten das Streuobst aufgrund des wirtschaftlich uninteressanten Preisniveaus nur noch als Pressobst.

■ Reich an Obstsorten

Mostbirnbäume übertreffen Apfelbäume hinsichtlich Alter oder Wuchshöhe betrifft, denn sie können bis zu 200 Jahre alt werden und produzieren bis zu 1.000 Kilogramm Früchte pro Baum und Jahr.

Das Mostviertel kann sich nicht nur über eine Vielzahl an Bäumen, sondern auch über geschätzt mehr als 200 Birnensorten rühmen und durch die traditionelle Kultivierung gelten einige der typischen Sorten als autochthon: *Betzelsbirne, Dorschbirne, Gelbmöstler, Grüne Pichelbirne, Grüne Winawitz, (Kleine) Landlbirne, Knollbirne, Luxemburger, Rosenhofbirne, Rote Lederbirne, Grüne und Rote Pichelbirne, Schmotzbirne, Schweizer Wasserbirne, Speckbirne, Stieglbirne, Tollbirne, Rote Kochbirne, Rote Haindlbirne, Pöllauer Hirschbirne* etc.

■ Renaissance eines 'Superdrinks'

Angeblich haben schon die Kelten den erfrischenden Most nicht nur aufgrund des Geschmacks zu schätzen gewusst,



sondern auch aufgrund der verdauungsfördernden Wirkung. Doch in Wirklichkeit hat Most viel mehr zu bieten, denn er enthält die wertvollen Inhaltsstoffe der verwendeten Obstsorten. Ergo: Er ist reich an Vitamin C, Kalium, Kalzium. Magnesium soll die Cholesterinwerte senken und die Verkalkung der Blutgefäße vermindern. Nicht zuletzt enthält er viele Antioxidantien und kann eine positive Wirkung auf die Verdauung haben.

■ Pressen, nicht essen

Im Herbst ist die Zeit gekommen, das Obst zu ernten. Maschinell ist dies kaum möglich, da durch den Streuobstanbau die Bäume vereinzelt auf den Hügeln gepflanzt wurden und darüber hinaus die Wuchshöhe ungeeignet dafür sind. Das bedeutet, dass der Mensch gefordert ist. Von Hand werden die reifen Früchte geklaubt, wie das Pflücken im Mostviertel genannt wird. Im Prinzip ist die Produktion einfach, denn Most wird durch das Pressen (Keltern) von dafür besonders geeignetem und davor gründlich gewaschenem Mostobst gewonnen, vornehmlich Äpfel, Birnen oder Trauben. Der 'erkelterte', noch süße Saft, wird anschließend einem einige Wochen andauernden Gärungsprozess unterzogen. Dabei wandeln die Hefepilze den Fruchtzucker zu Alkohol um bzw. lassen diesen gären, wodurch von Natur aus Kohlensäure entsteht.

■ Getränk mit starkem Charakter

Das erfrischende Getränk hat weniger

Alkoholgehalt als Wein. Je nach Gärungsrad liegt der Alkoholgehalt bei 5 - 8 Prozent.

Optisch sollte die Flüssigkeit klar sein bzw. ohne Trübungen und einen fruchtigen Geruch mit einem natürlichen Kohlensäuregehalt, der durch die Gärung entsteht. Der Verband der Mostbauern unterteilt ihn in vier Geschmacksrichtungen, die sich durch Säure, Restzuckergehalt und Gerbstoffen ergeben:

- mild 6,5 Promille
- halbmild 6,5 - 8 Promille
- kräftig niedriger Säuregehalt, hoher Gerbstoffanteil
- resch mehr als 8 Promille

■ Die Mostbarone - der Mostkultur verschrieben

Tradition und Innovation ergänzen sich hervorragend in der Initiative der sogenannten Mostbarone, die sich als Botschafter und Impulsgeber der mostviertler Mostkultur verstehen. Der Titel wird ausgewählten Mostbauern verliehen, die sich aufgrund ihres Engagements für die Tradition, Region und Kultur rund um die Mosbirnen verdient gemacht haben.

Derzeit tragen 21 Personen bzw. Betriebe diesen Titel, seien es Produzenten, Edelbrenner, Gastronomen oder Hoteliers. Sie haben sich zusammengeschlossen und der Veredelung der regionalen Speisen verschrieben. Ihr abgelegter Schwur verpflichtet sie, die Kultur rund um den vergorenen Birnenmost zu pflegen und weiterzuent-

wickeln. Jeder der Mostproduzenten hat einen eigenen, ganz individuellen **Baronmost** im Repertoire, der Lieblingsmost des Barons, der sich durch seine Qualität auszeichnet und mit dem staatlichen Prüfsiegel ausgezeichnet ist. Auf ihrer offiziellen Webseite wird die Geschichte des Mosts auf wunderbare Weise erläutert.

<https://www.mostbarone.at>

Noch spannender ist der Online-Shop, der mit seinem exquisiten Angebot rund um den Most und assoziierte Erzeugnisse verführerisch lockt, sei es Gourmet-Most, Balsam-Essig, Edelbrände oder Cider etc. Und obwohl es sich um qualitativ hochwertige Produkte handelt, sind die Preise nicht abgehoben. <https://myproduct.at/brand/die-mostbarone/>

■ Die 'Alchim(o)sten'

Wer sich nun romantische Keller mit alten Holzfässern vorstellt, der ist auf dem Holzweg. Zwar halten die Mostproduzenten die Tradition hoch, doch wird in der Produktion in allen Aspekten mit der Zeit gegangen. Es steckt viel Know-How und Kellereitechnik dahinter. Der Most gärt in fast klinisch anmutenden Edelstahlbehältern, um den Prozess und die Inhaltsstoffe kritisch überwachen zu können. Die Erwartungshaltung an Geschmack und Qualität ist auf beiden Seiten hoch, sei es in der Produktion oder bei den Konsumenten.

Birnen einen niedrigeren Säuregehalt als Äpfel haben, sind sie milder im Geschmack. Obwohl es sich bei Most um ein Traditionsgetränk handelt, das zu Unrecht in ein Schattendasein geraten ist, erlebt es seit den 1990-er Jahren eine Renaissance, sowohl sortenreine Moste als auch die fein 'komponierten' Cuvées. Inzwischen gibt es viele Variationen, wie z. B. die Gourmetmoste **Brous**, **Preh** und **Exibatur**, die für wahre Gaumenfreuden sorgen!

Auch deftigere 'g'mischte Moste', also Birnen mit einem geringen Anteil an Äpfeln, werden gerne genossen. Sogar die gehobene Gastronomie hat Moste für sich entdeckt! Viel Spaß bei Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise!

Julija Major