



GLE 350 d 4MATIC Coupe, silber met., EZ 04/2024, 3.281 km, 333 PS, Diesel, Automatik 9G-Tronic, AMG Line, Night Paket, Head up Display, Multibeam LED, AHK, Park Paket m. 360° Kamera uvm. **€ 91.900,-**



CLA 200 Shooting Brake, silber met., EZ 03/2024, 10.782 km, 163 PS, Benzin, Automatik 7G-DCT, AMG Line, Night Paket, Burmester Surround System, Multibeam LED, Park Paket m. Rückfahrkamera uvm. **€ 42.900,-**



A 180d, silber met., EZ 12/2024, 1.025 km, 116 PS, Diesel Automatik 8G-DCT, Progressive Line, LED, Keyless Go, Park Paket m. Rückfahrkamera uvm. **€ 36.900,-**



GLA 250 E, grau met., EZ 02/2023, 21.051 km, 262 PS, Elektro Automatik 8G-DCT/Tempomat, AMG Line, Park Paket m. Rückfahrkamera, Navi, MBUX, Sitzheizung uvm. **€ 42.900,-**

Herr Schuster
Mobil 0664/2006317



Mercedes-Benz

PAPPAS★

Pappas Automobilvertriebs GmbH
Autorisierter Vertriebs- und Servicepartner für Mercedes-Benz PKW und Transporter
3300 Amstetten | Gottlieb-Daimler-Str. 1
T +43 7472 644 88-0
www.mercedes-benz-pappas.at

FALSTAFF-TROPHY 2025

Der Most hat einen Qualitätssprung gemacht

Die besten Mostproduzenten des Landes hat das Falstaff Magazin gekürt. Nun holte es sie gemeinsam mit Raiffeisen NÖ-Wien, NV und der Landwirtschaftskammer NÖ im Raiffeisenhaus in Wien vor den Vorhang.

MOSTVIERTEL Die Mostkultur erlebt derzeit eine spannende Renaissance: Auf der einen Seite stehen jahrhundertealte Obstsorten, auf der anderen innovative Methoden im Keller. Schon bei der Falstaff-Prämierung der besten Moste 2022 wurde deutlich, wie fruchtbar dieses Zusammenspiel sein kann. „Drei Jahre später zeigt sich: Das einst gerne unterschätzte »Heurigen-Getränk« Most hat einen weiteren qualitativen Sprung gemacht. Reinsortig oder als Cuvée, extratrocken oder süß, klassisch oder modern interpretiert – die Vielfalt ist größer denn je“, sagt Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam.

Sieger in sieben Kategorien

Falstaff hat die Sieger in sieben Kategorien ermittelt – von Apfelmmost, reinsortigen Birnenmosten und Cuvéés über Cider bis zu Obstschäum- und Obstdessertweinen. Vom Mostviertel bis in die Bucklige Welt führte der Streifzug der Jury durch die besten handwerklichen Most-

und Cider-Spezialitäten. Bewertet wurden mehr als 100 Produkte nach dem bewährten 100-Punkte-System. Neben Falstaff-Profi-Chefredakteur Roland Graf wirkten auch Daniela Smutny und Martina Piribauer von der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth als Mitverkosterinnen mit.

Beeindruckende Entwicklung

„Mit der Most- und Cider Trophy macht Falstaff sichtbar, welche beeindruckende Entwicklung die niederösterreichische Most- und Ciderkultur genommen hat. Aus einem einst einfachen Heurigen-Getränk ist eine hochqualitative Spezialität geworden, die Tradition und modernes Handwerk verbindet – und die wir mit großer Freude ins Rampenlicht stellen“, sagt Rosam.

Der Direktor der Raiffeisenbank Region Amstetten, Andreas Weber, moderierte vor Beginn der Preisverleihung eine informative Talkrunde mit Generaldirektor Michael Höllner,

Präsident des Landesobstbauverbands NÖ Martin Sedelmaier und dem falstaff-Herausgeber.

Die Mostproduzenten in den Bezirken Amstetten und Scheibbs bewiesen mit zahlreichen Auszeichnungen einmal mehr die hohe Qualität ihrer Produkte, was natürlich den Obmann des Obstbauverbandes, Michael Oberaigner aus St. Johann, sehr freut. Er erzählt, wie es überhaupt zu dieser Trophy kam. „Auf Initiative des Obstbauverbandes Mostviertel gab es bereits 2011 das erste ‚Mostviertler Birnmmost Tasting‘ mit Falstaff, danach kam in den Jahren 2019, 2022 und 2025 Falstaff auf uns zu und es wurde ein bundesweites Tasting durchgeführt. Es ehrt uns Mostproduzenten sehr, dass ein so renommiertes Magazin, man könnte auch Institution sagen, für ihre genussaffine Leserschaft ein Tasting für Most und Obstweinprodukte durchführt.“

Falstaff sei in den Bereichen Essen, Trinken und Reisen ein wertvoller Ratgeber für Feinschmecker. „Für die österreichischen Mostproduzenten ist es

Die Kategoriensieger in Niederösterreich:

Apfel-Birnenmost Cuvée

Apfel Birnenmost – Seppelbauer (96 Punkte)

Apfelmmost

Braeburn Apfelmmost – Most Michl (93 Punkte)

Birnenmost Cuvée

Grüne Selektion (ex aequo) – Rei-

kersdorfer Presshaus (96 Punkte)

Brous Mostviertler Birnenmost (ex aequo) – Die Mostbarone (96 Punkte)

Birnenmost reinsortig

Next Birnenwein – Most Michl (95 Punkte)

Cider

Baron Cider Apfel – Die Mostbarone (96 Punkte)

Obstdessertwein

Pinova Apfelmmost – Most Michl (95 Punkte)

Obstschäumwein

Moscante – Speckbirnen Frizzante – Binder – Zur Steinernen Birne (97 Punkte)



▲ Bei der Falstaff-Prämierung im Raiffeisenhaus in Wien: die heimischen Mostproduzenten durften sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen.
Foto: mostropolis.at

daher ein tolles Signal, wird doch der Most in ein Licht gerückt, durch das er hell erstrahlen kann“, schwärmt der Obmann des Obstbauverbandes. Das Traditionsgetränk gewinne dadurch an Bekanntheit, was wiederum dazu beitrage, die regionale Wertschöpfung sowie die Streuobstkultur zu erhalten

und zu steigern. „Persönlich freuen wir uns als Familienbetrieb über die tollen Auszeichnungen, speziell über unseren Moscante Speckbirnen Frizzante mit 97 Punkten“, sagt Oberaigner zu Recht stolz. Denn mehr Punkte erhielt keines der getesteten Produkte.

Hohen Stellenwert haben

die falstaff-Auszeichnungen auch für Mostbaron Bernhard Datzberger. „Es freut mich sehr, dass wir so gute Produkte in der Region haben. Ab 90 Punkten ist das vergleichbar mit einer Goldmedaille bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg. So hohe Auszeichnung mit 97 oder 96 Punkten hat es für Obstwein und Ci-

der noch nie gegeben“, sagt er.

Die Falstaff-Prämierung sei vor allem auch werbungsmäßig von hoher Bedeutung, weil sie bei Leuten angesehen sei, für die Genuss hohen Stellenwert habe. Selbst hat Datzberger zehn Produkte eingereicht und für acht eine Auszeichnung erhalten.

SUPER HYBRID DM-i TECHNOLOGIE IN TOP-AUSSTATTUNG MIT BIS ZU 1.350 KM REICHWEITE. SICHERE BLADE BATTERY MIT VEHICLE-TO-LOAD.



BYD SEAL 6 DM-i TOURING ab € 35.890,-*

Normverbrauch: 1,7-2,6 l/100 km; Stromverbrauch: 14,6-16,4 kWh/100 km; CO₂-Emission: 38-60 g/100 km; Reichweite kombiniert: bis zu 1.350 km.

*Unverbindl. empfohlener, nicht-kartellierter Aktionspreis. Preis beinhaltet € 390,- für das Österreich Paket. Gültig bei Kaufvertrag bis 31.12.2025 bzw. bis auf Widerruf bei allen teilnehmenden BYD Partnern. Werte jeweils (gewichtet) kombiniert, nach WLTP-Prüfverfahren. Elektrische Reichweite bis zu 100 km. Antriebsbatterie-Garantie: 8 Jahre oder 200.000 km. Symbolfoto. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Stand September 2025.



SLAWITSCHECK
Mit Garantie besser dran

Slawitscheck AutohandelsgmbH
Automeile 5, 3304 Amstetten-St.Georgen/Y.
Telefon 07472 / 64962, E-Mail info@slawitscheck.at
www.slawitscheck.at



OKTOBERFEST

Weisswurst & Probefahren

10. Oktober von 13.00 - 17.00 Uhr
11. Oktober von 09.00 bis 12.00 Uhr

„AMBROS PUR!“

Ambros unplugged in der Messehalle

Wolfgang Ambros gastiert mit seinem Programm „Ambros pur!“ am 24. Oktober in Wieselburg.



▲ Wolfgang Ambros kommt am 24. Oktober zu einem Unplugged-Konzert nach Wieselburg.
Foto: Barbara Nidetzky

WIESELBURG Am 24. Oktober erlebt man Wolfgang Ambros in der Messe Wieselburg in seiner wohl ursprünglichsten Form: reduziert auf das Wesentliche, nahbar, authentisch – und damit so berührend wie selten zuvor. Bei „Ambros pur! Das Konzert“ gibt's keine aufwendigen Effekte, kein großes Bühnengewitter, sondern pure Musik, Gefühl und Geschichten – eine einzigartige „Unplugged“-Zeitreise durch sein musikalisches Lebenswerk. Mit dabei: Günter Dzikowski an den Tasten und Rolands Vogl (Gitarre/Bass).

„Ambros pur!“

- Wolfgang Ambros spielt „Ambros pur! Das Konzert“ in der Halle 3 der Messe Wieselburg
- **24. Oktober**, Einlass: 19 Uhr, Beginn 20 Uhr
- **Tickets:** ab 47,50 Euro im Raiffeisen-Ticketshop und auf oeticket.com

FALSTAFF-TROPHY 2025

Der Most hat einen Qualitätssprung gemacht

Die besten Mostproduzenten des Landes hat das Falstaff Magazin gekürt. Nun holte es sie gemeinsam mit Raiffeisen NÖ-Wien, NV und der Landwirtschaftskammer NÖ im Raiffeisenhaus in Wien vor den Vorhang.

MOSTVIERTEL Die Mostkultur erlebt derzeit eine spannende Renaissance: Auf der einen Seite stehen jahrhundertealte Obstsorten, auf der anderen innovative Methoden im Keller. Schon bei der Falstaff-Prämierung der besten Moste 2022 wurde deutlich, wie fruchtbar dieses Zusammenspiel sein kann. „Drei Jahre später zeigt sich: Das einst gerne unterschätzte »Heurigen-Getränk« Most hat einen weiteren qualitativen Sprung gemacht. Reinsortig oder als Cuvée, extratrocken oder süß, klassisch oder modern interpretiert – die Vielfalt ist größer denn je“, sagt Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam.

Sieger in sieben Kategorien

Falstaff hat die Sieger in sieben Kategorien ermittelt – von Apfelmmost, reinsortigen Birnenmosten und Cuvéés über Cider bis zu Obstschäum- und Obstdessertweinen. Vom Mostviertel bis in die Bucklige Welt führte der Streifzug der Jury durch die besten handwerklichen Most-

und Cider-Spezialitäten. Bewertet wurden mehr als 100 Produkte nach dem bewährten 100-Punkte-System. Neben Falstaff-Profi-Chefredakteur Roland Graf wirkten auch Daniela Smutny und Martina Piribauer von der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth als Mitverkosterinnen mit.

Beeindruckende Entwicklung

„Mit der Most- und Cider Trophy macht Falstaff sichtbar, welche beeindruckende Entwicklung die niederösterreichische Most- und Ciderkultur genommen hat. Aus einem einst einfachen Heurigen-Getränk ist eine hochqualitative Spezialität geworden, die Tradition und modernes Handwerk verbindet – und die wir mit großer Freude ins Rampenlicht stellen“, sagt Rosam.

Der Direktor der Raiffeisenbank Region Amstetten, Andreas Weber, moderierte vor Beginn der Preisverleihung eine informative Talkrunde mit Generaldirektor Michael Höllner,

Präsident des Landesobstbauverbands NÖ Martin Sedelmaier und dem falstaff-Herausgeber.

Die Mostproduzenten in den Bezirken Amstetten und Scheibbs bewiesen mit zahlreichen Auszeichnungen einmal mehr die hohe Qualität ihrer Produkte, was natürlich den Obmann des Obstbauverbandes, Michael Oberaigner aus St. Johann, sehr freut. Er erzählt, wie es überhaupt zu dieser Trophy kam. „Auf Initiative des Obstbauverbandes Mostviertel gab es bereits 2011 das erste ‚Mostviertler Birnmmost Tasting‘ mit Falstaff, danach kam in den Jahren 2019, 2022 und 2025 Falstaff auf uns zu und es wurde ein bundesweites Tasting durchgeführt. Es ehrt uns Mostproduzenten sehr, dass ein so renommiertes Magazin, man könnte auch Institution sagen, für ihre genussaffine Leserschaft ein Tasting für Most und Obstweinprodukte durchführt.“

Falstaff sei in den Bereichen Essen, Trinken und Reisen ein wertvoller Ratgeber für Feinschmecker. „Für die österreichischen Mostproduzenten ist es

Die Kategoriensieger in Niederösterreich:

Apfel-Birnenmost Cuvée

Apfel Birnenmost – Seppelbauer (96 Punkte)

Apfelmmost

Braeburn Apfelmmost – Most Michl (93 Punkte)

Birnenmost Cuvée

Grüne Selektion (ex aequo) – Rei-

kersdorfer Presshaus (96 Punkte)

Brous Mostviertler Birnenmost (ex aequo) – Die Mostbarone (96 Punkte)

Birnenmost reinsortig

Next Birnenwein – Most Michl (95 Punkte)

Cider

Baron Cider Apfel – Die Mostbarone (96 Punkte)

Obstdessertwein

Pinova Apfelmmost – Most Michl (95 Punkte)

Obstschäumwein

Moscante – Speckbirnen Frizzante – Binder – Zur Steinernen Birne (97 Punkte)



▲ Bei der Falstaff-Prämierung im Raiffeisenhaus in Wien: die heimischen Mostproduzenten durften sich über zahlreiche Auszeichnungen freuen.
Foto: mostropolis.at

daher ein tolles Signal, wird doch der Most in ein Licht gerückt, durch das er hell erstrahlen kann“, schwärmt der Obmann des Obstbauverbandes. Das Traditionsgetränk gewinne dadurch an Bekanntheit, was wiederum dazu beitrage, die regionale Wertschöpfung sowie die Streuobstkultur zu erhalten

und zu steigern. „Persönlich freuen wir uns als Familienbetrieb über die tollen Auszeichnungen, speziell über unseren Moscante Speckbirnen Frizzante mit 97 Punkten“, sagt Oberaigner zu Recht stolz. Denn mehr Punkte erhielt keines der getesteten Produkte.

Hohen Stellenwert haben

die Falstaff-Auszeichnungen auch für Mostbaron Bernhard Datzberger. „Es freut mich sehr, dass wir so gute Produkte in der Region haben. Ab 90 Punkten ist das vergleichbar mit einer Goldmedaille bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg. So hohe Auszeichnung mit 97 oder 96 Punkten hat es für Obstwein und Ci-

der noch nie gegeben“, sagt er.

Die Falstaff-Prämierung sei vor allem auch werbungsmäßig von hoher Bedeutung, weil sie bei Leuten angesehen sei, für die Genuss hohen Stellenwert habe. Selbst hat Datzberger zehn Produkte eingereicht und für acht eine Auszeichnung erhalten.

18.+19. OKT

TAGE DER OFFENEN ATELIERS

Das Handwerk der Kunst.
Die Kunst des Handwerks.

tdoa.at

kulturvernetzung
NIEDERÖSTERREICH
Kultur.Region.Niederösterreich