



Mehr Fotos auf NÖN.at

zeitig befinden sich auch die Säurewerte in einem optimalen Bereich. Diese Kombination gilt als wichtige Grundlage für hochwertige Moste“, freut sich Ennser.

Trockenes Frühjahr, heißer Sommer, rechtzeitig Regen

Ebenso erfreulich präsentieren sich die Früchte äußerlich. Die Schalen zeigen sich außergewöhnlich gesund. Das trockene Frühjahr und der heißste Sommer habe Pilzkrankungen weitgehend ferngehalten und damit zu einer hervorragenden Fruchtqualität beigetragen.

„Die Birnenbäume stehen zumeist auf Streuobstwiesen, sind Tiefwurzler und können sich auf den Lehmböden des Mostviertels bestens entwickeln. Durch ihr breites und tiefes Wurzelsystem sind sie auch gegenüber der Trockenheit widerstandsfähiger als etwa Tafelobst“, weiß Ennser.

Die derzeit wohligen warmen Tagestemperaturen und die

doch schon kühleren Nächte tragen nochmals dazu bei, dass sich der Zucker optimal in den Früchten einlagert.

Früchte mit optimalen Zuckergehalt

„Der heuer höhere natürliche Zuckergehalt der Birnen lässt einerseits vollmundige und aromatische Moste in den Kellern heranreifen und andererseits verleiht es den Produkten mehr Stabilität und längere Haltbarkeit“, weiß Datzberger.

Die diesjährige gute Ernte werden viele Bauern auch dazu nützen, sich den reinen Birnensaft einzulagern, um damit das nächste, vermutlich schwierigere Jahr zu überbrücken. Denn so positiv die heurige Ernte ist, so sehr muss man 2027 befürchten, dass es weit weniger Früchte gibt. Da droht sogar eine „Nullernte“.

Denn normalerweise bilden die Obstbäume ihre Blüten- und Blattknospen im Juli und August aus. Aufgrund der Trockenheit

und des „Hitzestresses der Bäume“ im heurigen Sommer wurden aber praktisch keine Knospen gebildet.

„Bei aller Euphorie über die heurige Ernte dürfen wir den Gesamtblick nicht aus den Augen verlieren. Es wird für die Zukunft wichtig sein, die Sortenvielfalt zu erhalten und insbesondere auch spätere Sorten zu forcieren“, sagt Datzberger, bei dem im Mostkeller schon die ersten Dorschbirnenmoste in den Fässern reifen.

Ersten Jungmoste gibt es ab Mitte November

Mitte November werden die ersten Jungmoste abgefüllt. Auf die „Jahrhundert-Moste“ des heurigen Jahrgangs wird man allerdings noch etwas warten müssen. „Zu Weihnachten wird es eine erste Auswahl geben. Die große Sortenvielfalt und die Top-Qualitäten sind dann aber im Frühjahr 2027 vorhanden“, sagt der Primus der Mostbarone.

der als Schnittstelle zwischen betreuungsbedürftigen Menschen bzw. deren Familien und Betreuungskräften fungiert.

JVP setzt auf Vernetzung

WOLFPASSING, MOSTVIERTEL Bei der Mostviertelkonferenz der Jungen Volkspartei (JVP) Niederösterreichs in Wolfpasing trafen sich politisch engagierte Jugendliche und Jungfunktio-

näre aus der gesamten Region. Im Mittelpunkt standen der Austausch über Bezirksgrenzen hinweg sowie die Vorbereitung auf den JVP-Landestag am 10. Oktober in Litschau. Für den kulinarischen Teil der Veranstaltung sorgte JVP-Landesobmann und Bundesrat Sebastian Stark persönlich. Er stellte sich an den Grill. Dadurch blieb neben den inhaltlichen Diskussionen auch ausreichend Gelegenheit für persönliche Gespräche. Ein zentrales Thema der Konfe-

renz war der JVP-Landestag am 10. Oktober in Litschau. Im Rahmen der Veranstaltung wurden Ideen und Vorschläge aus den einzelnen Regionen gesammelt sowie gemeinsame Ziele für die weitere Arbeit besprochen. „Im Mostviertel gibt es viele junge Menschen, die sich aktiv einbringen und ihre Region mitgestalten wollen. Bei der Konferenz konnten wir uns gemeinsam auf den Landestag einstimmen“, sagte Mostviertelobmann Maximilian Strobl.

Aussichten



CHRISTIAN EPLINGER
über das Getränk, nach dem unser Viertel benannt ist.

Eine Frage der Identität

Ein Gedankenspiel: Sie reisen ins französische Weinbaugebiet Bordeaux und gehen dort in ein Restaurant. Was wollen Sie trinken? Natürlich: Bordeaux-Wein. Jetzt fahren Sie in ein Restaurant im Mostviertel. Wie oft findet sich dort eine Mostkarte, die diesen Namen auch verdient?

Das Mostviertel hat sich in den vergangenen Jahrzehnten als Marke etabliert. Veranstaltungen tragen den Namen des Ursprungsgetränks der Region. Der Most selbst dagegen kämpft vielerorts noch immer um seinen Platz am Tisch. Trotz intensiver Bemühungen der Mostbarone und der Moststraße. Zwar wirbt das Mostviertel erfolgreich mit seinem Namensgeber. Abseits der Moststraßen-Wirte bleibt Most oft Nebendarsteller. Auf vielen Getränkekarten ebenso wie in den Köpfen vieler Gäste.

Vielleicht bietet der aktuelle Jahrhundert-Jahrgang die Chance, das zu ändern. Ein Mostviertel ohne Most bleibt letztlich nur eine Marke. Mit Most wird es zur erlebbaren Identität.

✉ c.eplinger@noen.at