

gress (Mandel, Haselnüsse, Esskastanien) und **Schädlingsfrei Obst und Gemüsekonzentrat** (Beerenobst, Walnüsse, Haselnüsse, Mandel)

Verwendung von Pflanzenschutzmitteln (PSM) im Bio-Bereich

Der aktuelle Betriebsmittelkatalog (BMK) wurde bereits versendet. Grundsätzlich dürfen nur PSM verwendet werden, die im BMK bzw. in der infoxgen-Datenbank (online) gelistet sind. Neuzulassungen, Zulassungsänderungen bzw. Notfallzulassungen sind nicht im

BMK, aber auf www.infoxgen.com unter Bio-Betriebsmittel/Anmeldung von Produkten/Pflanzenschutzmittel... zu finden. Für die Kontrolle bzw. zur Rechtfertigung am besten die aktuelle Liste (Nachmeldung Pflanzenschutzmittel) ausdrucken und ablegen.

Düngung und N-Bilanz

Ab 16. Feb. ist eine Düngung wieder zulässig, sofern der Boden nicht schneebedeckt, wassergesättigt oder durchgefroren ist. Eine Kalkung bzw. Kompostausbringung wäre auch zeitig im Frühjahr möglich. Bei der organischen Düngung (Vor-

gaben der Vermarktung und BIO AUSTRIA beachten!) sollte der Zeitpunkt an die Umsetzungsgeschwindigkeit angepasst werden und danach eine rasche Einarbeitung erfolgen. Bei der Wahl der Menge sollte der Ertrag bzw. das Wachstum vom Vorjahr, aber auch die Wirksamkeit des Düngers berücksichtigt werden.

Sollte noch eine Behandlung mit Vinasse zum Laubabbau geplant sein, ist bei den meisten Vinasse-Produkten eine Ausnahmegenehmigung für BIO AUSTRIA-Betriebe notwendig!

Eine N-Bilanz für 2020 ist für Betriebe mit >15 ha LN bzw. mit >2 ha Gemüse bis Ende März 2021 erforderlich.

Eine generelle Aufzeichnung der verwendeten Dünger bzw. Menge ist unabhängig von der N-Bilanz von allen Betrieben für die Bio-Kontrolle bzw. AMA notwendig. BIO AUSTRIA Betriebe müssen auch weiterhin org. Dünger (siehe BMK), die nicht biolog. Ursprungs sind vor dem Zukauf beantragen.

Unterlagen Bio-Fachtage 2021

Die Folien von den online Bio-Fachtagen (Kern- und Steinobst) sind ca. Mitte März wieder auf unserer homepage www.kernteam.at im Bereich Service. ■

Mostkönigin Hanna Mausser

Das Mostjahr 2020



Das Jahr 2020 war ein spannendes und herausforderndes Jahr für alle von uns.

Der Frühling begann mit schönen angenehmen Temperaturen und die Bäume konnten nach dem Schnitt mit viel Energie & Wachstum in das neue Ertragsjahr starten. Die ersten Monate waren von etwas Trockenheit geprägt, was sich aber bis in den Sommer hin gleichmäßig ausbalancier-

te. Leider war die Steiermark auch teils von Hagelunwetter betroffen, besonders die Oststeiermark.

Das Wetter wird von Jahr zu Jahr immer extremer und somit wird es für uns Obstbauern immer herausfordernder, eine saubere Ernte einzufahren.

Die Äpfel konnten bis in den Herbst schön am Baum ausreifen und das legte den Grund-

stein für einen qualitativ hochwertigen Apfelwein.

Die **Ernte** begann planmäßig Anfang September und dauerte je nach Sorte teils bis Anfang November. Die Qualität der einzelnen Früchte war sehr zufriedenstellend. Alte Sorten wie zum Beispiel ein Ilzer Rosenapfel oder eine Champagner Renette zeigten einen höheren Säuregehalt, was daran lag, dass der Behang teilweise

geringer war als in den Jahren zuvor. Die Erntemenge und die Qualität der Früchte erbrachten je nach Anlage einen sehr zufriedenstellenden Wert.

Nun zur spannenden Zeit im **Keller**: Die Ausbeute bei einer Bandpresse erreicht je nach Sorte bis zu 80%. Der Saft bleibt dann über die Nacht in einem Tank und wird mit Enzymen, Bentonit und je nach Sorte mit einer Gerbstoffschönung versetzt und am nächsten Tag in den Gärtank gepumpt und mit einer Reinzuchthefer angerührt. Bei den Hefen gibt es eine sehr breite Produktpalette, die je nach gewünschtem Ergebnis, von einem fruchtigen bis zu einem harmonischen runden und sortentypischen Most reicht. Die Gärung dauert im Schnitt circa 15 Tage. Dabei spielt die Tankkühlung eine enorm wichtige Rolle, nur durch eine präzise Steuerung der Temperatur kann

man eine saubere, und problemlose Gärung durchführen. Die Grundvoraussetzung dafür ist eine Top-Qualität der Früchte. Nur aus einem sauberen Grundprodukt, dem dazugehörigen know-how und mit Leidenschaft entsteht ein Qualitätsprodukt. Die typischen Geschmacksnuancen können nur durch Sauberkeit und perfekte Verarbeitungsbedingungen vom Apfel in die Flasche gelangen.

Nach der Gärung wird der Most von der Hefe abgezogen und verbringt noch einige Tage auf der Feinhefe, diese Zeit ist für die Aromafestigung sehr wichtig, der Most wird dadurch cremiger, harmonischer und fülliger.

Nach dieser prägenden Phase wird der Most meist filtriert, hierzu gibt es verschiedene Verfahren wie zum Beispiel den Schichtenfilter, den Kieselgurfilter oder die Cross-Flow Variante. Mit Hilfe dieser Filter werden sämtliche Trubstoffe dem Produkt entzogen und man erhält einen blanken, klaren Apfelwein.

Das Zusetzen von Saccharose ist laut Obstweinverordnung in jenem Ausmaß erlaubt, so dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 246 g/l nicht überschritten wird.

Das heißt, wir dürfen Apfelwein mit Saccharose versetzen, damit wir verschiedene Ausbauvarianten erzielen.

- trocken = 4 g bis 9 g je Liter, sofern der Säuregehalt (berechnet als Weinsäure) nicht niedriger ist als der Restzuckergehalt
- halbtrocken: wenn sein Zuckergehalt, den vorgenannten Höchstwert übersteigt und höchstens 18 g je Liter aufweist
- lieblich: wenn sein Zuckergehalt zwischen 18 g und 45 g je Liter aufweist
- süß: wenn sein Zuckergehalt über 45 g je Liter aufweist

Vor der Füllung werden die Apfelweine noch wie gewünscht eingestellt und bevor der Most in die Flasche gefüllt wird, mit Kohlensäure versetzt, sodass er frischer und spritziger bleibt.

Die Haltbarkeit einer Flasche Qualitätsobstwein liegt bei einem Jahr bis eineinhalb Jahre. Durch den leichten Alkoholgehalt ist Apfelwein nicht ewig lagerfähig und sollte für den angenehmen Trinkgenuss innerhalb dieses Zeitraumes getrunken werden.

Seit einigen Jahren gibt es für Obstwein auch eine staatliche zugelassene **Prüfnummer**. Zur Erlangung müssen die Proben in Eisenstadt oder in Silberberg einer Untersuchung unterzogen werden und gewissen Kriterien entsprechen.

Erst dann darf man die Banderole mit dem österreichischen Adler am Schraubverschluss anbringen. Dieser Schritt war für alle Produzenten ein großer und wichtiger, vor allem für die Qualitätssicherung und -steigerung des Produktes.

Sehr erfreulich ist die Zusammenarbeit innerhalb der einzelnen Betriebe, so gibt es mehrere Zusammenschließungen welche an einem Strang ziehen. Mit viel Fleiß, Freude zur Arbeit und Innovativen Ideen kann man zusammen mehr erreichen. Das ist den Betrieben auch sehr gut gelungen, aus dem „arme Leute Getränk“ wurde ein Lifestyle-Produkt, das auch sehr viele Freunde und Liebhaber gewonnen hat.

Die steirischen Moste, welche bis dato verkostet werden konnten, überzeugen durch die kraftvolle Struktur und das wuchtige Aroma. Der Jahrgang 2020 überragt im Glas durch

intensive, harmonische Aromen und durch eine wunderschöne herrliche Eleganz. Vor allem die alten Sorten stechen mit ihrem einzigartigen Bouquet hervor, sehr kräftig und füllig und sie tragen mit Stolz ein extravagantes typisches Sortenaroma. Das ergibt sich aus der genussreifen Qualität und der sauberen Gärung. Der Alkoholgehalt schwankt je nach Sorte von 6,5 % bis 8,0 %.

Es macht sehr viel Freude, den neuen Jahrgang zu verkosten und vor allem macht es Lust nach mehr. Die herausfordernde Arbeit der Mostbauern kann sich im neuen Jahrgang sehen, zeigen und vor allem mit Genuss trinken lassen.



Der Most hat in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt, ein wichtiger Schritt war auch die vorhin erwähnte staatliche Prüfnummer, dadurch wurde der leider „schlechte Ruf“, welcher den Most jahrelang verfolgt hat, um einiges unterbunden. Die Apfelweinliebhaber der heutigen Zeit, genießen ein Achterl aus einem stilvollen Glas und verkosten ein breites Sortenspektrum.

Die optimale **Trinktemperatur** von Most liegt zwischen 10 – 12 Grad Celsius. Wenn der Most zu kalt serviert wird, können sich die Aromen und das Bouquet nicht zu 100% entfalten. Deshalb immer darauf achten, ein hohes, etwas bauchiges Glas zu verwenden, sodass Luft hinzukommt und sich dadurch das Qualitätsprodukt mit seinen traumhaften Aromen ausbreiten kann. Somit hat man eine optimale Voraussetzung, alle Bouquetknospen zu riechen, zu schmecken und zu genießen.

Die steirischen **Mostbuschen-**

schenken sind die Hauptaustauschquellen, um ein Gläschen steirischen Apfelwein zu genießen. Die früher traditionellen, aber heutzutage modern kombinierten, meist im Familienbetrieb geführten Betriebe gewinnen immer mehr an Bedeutung. Vor allem in Zeiten wie diesen ist es dem Endkunden sehr wichtig, die genauen Herkunftsbezeichnungen einzelner Produkte zu kennen. Umso besser ist es, wenn man den Kunden das Produkt direkt vor Ort verkauft, so kann er sich ein Bild von der Produktionsstätte machen und somit die Herkunft für sich selbst bestätigen.

Die Bezeichnung Buschenschank kommt daher, dass früher ein Busch oder ein Kranz über dem Eingang darauf hinwies, dass der Buschenschank geöffnet ist und somit Getränke und Speisen verkauft wurden. Most als Speisebegleiter, fruchtig, frisch und spritzig, das zeichnet ein Glas steirischen Most aus.

In einem traditionellen Buschenschank dürfen nur kalte Speisen aus bäuerlichen Produkten serviert werden und die Getränke müssen aus eigener Produktion stammen. Der steirische Apfelmot, der in den Mostbuschenschanken im Vordergrund steht, wird in einem schönen, edlen Glas serviert und auf eindrucksvolle Weise mit kalten Speisen kredenzt.

Aber auch aus den meisten steirischen Küchen ist er nicht mehr wegzudenken und hat auch in Hotels und Restaurants Einzug gehalten. Als Alternative zu Wein wird er auch gerne für die Zubereitung sämtlicher Gerichte verwendet.

Genießen Sie ein Glas Apfelwein bei herrlichem Ambiente und einer wunderbaren Kulisse in der Steiermark! ■