

REGION

## Bester Most im Landkreis ausgezeichnet

29.04.2017, VON UWE GOTTWALD —

Hermann Haußmann aus Oberboihingen ist der Gewinner der ersten kreisweiten Mostprämierung – Insgesamt 23 Teilnehmer

Most aus Kernobst ist im Kommen, davon ist Alexander Seiz überzeugt. Der Mostexperte aus Schwäbisch Gmünd moderierte die erste kreisweite Mostprämierung, zu der das Landratsamt eingeladen hatte. Der beste Most kam dabei aus dem Keller des Oberboihingers Hermann Haußmann.



Sensorik am Gaumen (Marion Leuze-Mohr, in der Mitte) ebenso wie in der Nase (Helmut Dolde, links) und ein Blick auf die Farbe (Bürgermeister Matthias Bäcker, rechts) sind beim Most-Test gefragt. ug

„Most und der Schutz und die Pflege der Landschaft gehören zusammen“, sagte Marion Leuze-Mohr, die Landrats-Stellvertreterin und Umweltdezernentin im Landratsamt, bei der Premiere des kreisweiten Most-Wettbewerbs am Donnerstagabend, wozu die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck ihren historischen Weinkeller zur Verfügung gestellt hatte. Damit ist auch schon der Beweggrund beschrieben, warum das schwäbische Traditionsgetränk wieder stärker in das Licht der Öffentlichkeit gerückt werden soll.

Dass Most nicht mehr als das Arme-Leute-Getränk gilt, sondern immer mehr im Trend liegt, ist die Erfahrung von Alexander Seiz, der eine eigene Mosterei betreibt. „Im Sommer gibt es nichts Besseres als ein kühles Mostschorle“, so der Mostexperte. Und dass Most nicht gleich Most ist, betonte Jury-Mitglied Helmut Dolde. Der Linsenhöfer Winzer, der auch Erzeugnisse aus dem Streuobstbau im Sortiment hat, brachte den Teilnehmern der Kreisausscheidung, für die sich die meisten über örtliche Prämierungsveranstaltungen empfohlen hatten, im Schnelldurchlauf Wissenswertes über den Ausbau von Apfel- und Birnenmost nahe, wie Geschmacksvarianten zu erzielen und wie sogenannte Geschmacksfehler zu vermeiden sind.

„Die Prinzipien sind weitgehend dieselben wie bei der Weinbereitung“, so Dolde. Allerdings verfüge man im Weinausbau über einen wesentlich größeren Erfahrungsschatz. „Die Bereitung von gutem Most ist noch ein zartes Pflänzchen, kann aber vom Wissen des Weinausbaus profitieren.“ Und dafür hielt der Linsenhöfer ein

Plädoyer: „Für Most als relativ leichtes Getränk mit nur halb so viel Alkoholgehalt wie Wein lässt sich zum Beispiel in der Gastronomie auch jenseits der wirtshäuser auf der Schwäbischen Alb ein Markt ausgestalten“, so seine Überzeugung.

Die achtköpfige Jury bestand aus Helmut Dolde sowie dem pensionierten Deizisauer Bürgermeister Gerhard Schmid, dem Mostexperten Rudolf Thaler vom Obst- und Gartenbauverein Bissingen, den Vorsitzenden der Kreisverbände Nürtingen und Esslingen der Obst- und Gartenbauvereine, Sigrid Jetter und Christel Schäfer, Neuffens Bürgermeister Matthias Bäcker, Kreis-Dezernentin Marion Leuze-Mohr und der geprüften Sommelière Christiane Leibssle von der Weinhandlung Terra Vinum aus Kirchheim. Letztere bestätigte, dass die Mostverkostung für sie eine interessante Erfahrung sei. Vergleichbar sei die Herangehensweise mit entsprechender Sensorik, doch sollte man den Geschmack von Wein und Most nicht gegenüberstellen: „Jedes hat etwas für sich“, so die Sommelière, wobei der Wein mit seinem höheren Gehalt an Alkohol als Geschmacksträger doch eine größere Bandbreite und mehr Dichte aufweise.

Die Prämierung selbst erläuterte Seiz. Das Urteil der Jury, deren Mitglieder einzeln punkteten, zählte zu 40 Prozent zum Gesamtergebnis. Die Teilnehmer selbst punkteten ebenfalls, jedoch in Gruppen, in denen man sich einig sein musste. Das Ergebnis zählte zu 60 Prozent.

### **Feierabend-Moster waren schnell in Fachgespräche vertieft**

Der Most sollte möglichst klar sein, an der Farbe scheiden sich jedoch schon die Geister. „Es kommt auf die Obstsorten an, mit vorwiegend roten Äpfeln bekommt man eben keinen goldfarbenen Most“, so Seiz. Ein Geschmack nach Lösungsmitteln wie in Klebstoff weist auf einen fehlgeschlagenen Gärprozess hin, auch nicht vergorene Hefe ist herauszuschmecken. Sie wird meist als Gärstarter zugegeben, manche verlassen sich aber auch auf die Spontangärung, also das zufällige Vorhandensein von Bakterien, die den Prozess in Gang setzen. So gilt es vieles zu beachten und schnell fachsimpelten die Wettbewerbsteilnehmer untereinander. Weil 23 Mostsorten zu verkosten waren, gab es immer nur einen kleinen Schuss ins Glas, von dem die meisten dann nach kleinen Schlucken den Rest noch in bereitgestellte Gefäße wegkippten.

Nachdem auch die fünf Produkte geschafft waren, die bei der Vergärung mit Beerenobst vermengt und deshalb in einer eigenen Kategorie gewertet wurden, stand das Ergebnis fest. Es gewann der älteste und so vielleicht auch der erfahrenste Teilnehmer Hermann Haußmann aus Oberboihingen mit seinem Birnenmost aus Champagner-Bratbirne und Oberösterreicher. Er nimmt nun am Regionalwettbewerb des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies teil. In der Kategorie der Fruchtmoste gewann Peter Röser aus Baltmannsweiler mit einem Most aus Glockenapfel und der Weintraube Cabernet Cantor rosé.

