OBERÖSTERREICHISCHE HEIMATBLÄTTER

49. Jahrgang 1995 Heft 2

Herausgegeben vom Institut für Volkskultur

Max Mauernböck
Die Mostkosten in Oberösterreich 115

Ivan Tscholos und Georg Melika
Arbeits- und Lebensbedingungen der Salzkammergütler von Königsfeld in Transkarpatien (Ukraine) 126

Wolfram Tuschner
Johann Nepomuk David an Helmut Hilpert 1942
Dokument einer politischen Verweigerung 136

Felix Manzenreiter
„Drakl" – der vergessene Hausgeist 156

Elisabeth Kronsteiner
Steyrdorf 167

Josef Demmelbauer
Aus dem Biedermeier nach Amerika – und Rückkehr in die Heimat 173

Losenstein – zur Klärung eines Ortsnamens – Adolf Brunnthaler 179

Die spätmittelalterliche Kreuzplatte an der Pfarrkirche in Ottensheim – Friedrich Karl Azzola 181

Die Geschichte des „Brückler" in Untergaisbach – Franz Daxecker 183

Volkskultur aktuell 186

Buchbesprechungen 187

Die Mostkosten in Oberösterreich

Von Max Mauernböck

Der Most, auch Obstwein, im Lande auch liebevoll „Landessäure" genannt, ist ein aus dem Safte von Mostobst bereitetes, natürliches, gegorenes und alkoholisches Getränk. Den Most aus Mostäpfeln nennt man Apfelmost, den aus Mostbirnen Birnenmost und den aus Mostäpfeln und Mostbirnen Mischlingmost. „Zwiedruck" ist ein minderwertiger Most, der in Mostobstmangeljahren aus dem zweiten Preßvorgang der Mosttrester entsteht. Derzeit erzeugen etwa 20.000 oberösterreichische Bauern bei durchschnittlichen und darüber liegenden Mostobsternten rund 15 Millionen Liter Most, was einer Wertschöpfung von mehr als 150 Millionen Schilling entspricht.

Die Bereitung von Most im Lande ist älter als die von Traubenwein und war den Kelten in Noricum schon in der Vorrömerzeit bekannt. Lange galt Most als Armeleutegetränk. Mit dem Ende des Weinbaues im Lande gewann die Mosterzeugung wieder an Bedeutung. In einem Haushaltsbüchel (1601–1612) vom Besitzer Kremsecks, Philipp Jacoben von Grünthal, erfahren wir über die Mosterzeugung: „Oepffl vnd Piernmösst. Holtz Oepffl vnd Piern gestoßen, gepröest, vnd in Vässl gossen, jesen[1] lassen, ist ein guett Tranckh für die Bawrn."[2]

Bei der großen Landwirtschaftsausstellung in Wien vom 9. bis 17. Mai 1857 wurde das Chorherrenstift St. Florian wegen des „guten, alten Apfelmostes" belobend erwähnt.

Bereits ab 1900 wurden bei landwirtschaftlichen Kollektivausstellungen auch Mostproben zur Schau gestellt. Es fehlten aber noch einheitliche Richtlinien zur Feststellung der Mostqualität. Die Aussteller waren im Lande bestens bekannte Mostproduzenten, deren Proben von qualifizierten Mostkennern sensorisch getestet wurden. Ausstellungsobjekt war meist der sich durch mehrjährige Haltbarkeit auszeichnende Apfelmost. Birnen- und Mischlingmost haben nur begrenzte Haltbarkeit und waren in den meist im Herbst stattfindenden Kollektivausstellungen nur selten anzutreffen.

Allerdings brachte die Präsentation der Moste in Kollektivausstellungen nicht den gewünschten Erfolg, denn sie wurden in der Vielfalt der ausgestellten Produkte kaum beachtet.

Der Most war in den Hauptmostgebieten des Landes zu einer wichtigen und unverzichtbaren Einnahmequelle der Bauern geworden. Um den Mostabsatz zu fördern, war es naheliegend, daß die bäuerlichen Standesvertretungen, das k. k. Ackerbauministerium in Wien und im Erzherzogtum Österreich ob der Enns, der k. k. Landeskulturrat und die k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft, ihre Mitglieder bei landwirtschaftlichen Ausstellungen und Volksfesten in den Verbraucherzentren Linz, Steyr und Wels,

[1] Jesen = gären.

[2] G. Grüll, „Ein altes Wirtschaftsbuch erzählt". In: OÖ. Heimatblätter, Heft 4, 1950, S. 359.



Johann Kreilmayr (1861–1938), Besitzer des Hofmayrgutes in Kirchberg-Thening. Foto: privat



Anerkennungsdiplom von der 1. oberösterreichischen Landesmostkost am 30. und 31. Jänner 1907 in Linz für Johann Kreilmayr aus Kirchberg-Thening.

den Most einer breiten Bevölkerungsschichte als gesundes, natürliches und preiswertes Produkt vorzustellen und bekanntzumachen, unterstützten.

Eine neue Veranstaltungsart, der Weinvermarktung nachvollzogen, war die „Erste Oberösterreichische Landesmostkost" im städtischen Redoutensaal in Linz vom 30. bis 31. Jänner 1907. Initiatoren waren der Präsident des Oö. Landeskulturrates Abt Norbert Schachinger vom Stift Schlägl, der Direktor der Ackerbau- und Obstbauschule Ritzlhof Franz Heger und der Besitzer des Hofmairgutes in Kirchberg-Thening Johann Kreilmayr. Zweck der Landesmostkost war, Gastgewerbe und Mosthändler über Einkaufsquellen und Qualität der Moste unseres Landes zu informieren, die Bürger von Stadt und Land für den Mostkonsum zu gewinnen, die Produzenten zur Qualitätsmosterzeugung anzueifern und eine Erhöhung des Mostabsatzes anzubahnen und damit einen wichtigen Zweig der bäuerlichen Produktion zu fördern. Die Beschickung der Landesmostkost war außerordentlich reichlich und hatte einen ausgezeichneten Überblick über die Mosterzeugung Oberösterreichs gegeben. 937 Aussteller aus allen Bezirken des Landes hatten 1.608 Mostproben ausgestellt, die von 60 bekannten Mostkennern geprüft und mit zahlreichen Staats- und Landeskulturratsmedaillen,

Geldpreisen und Anerkennungsdiplomen ausgezeichnet wurden.[3]

Schon ab 1907 wurde, um einen umfassenden Überblick über die Mostqualitäten des Landes zu erhalten, vom Landeskulturrat die Abhaltung regionaler Mostkosten angeregt. Damit sollte gezielt der Most einem größeren Interessentenkreis vorgestellt, besonderen Leistungen eine Anerkennungsmöglichkeit geboten und eine gründliche Erfassung der qualitativen Eigenschaften der Moste aller Gebiete Oberösterreichs ermöglicht und damit die Grundlage zu einer individuellen Belehrung der Produzenten und letzten Endes eine durchgreifende Hebung der Mostqualität erreicht werden.

Der Landesmostkost folgten bis zum Ersten Weltkrieg vier Mostkosten. Nach einer kriegs- und nachkriegsbedingten Unterbrechung begann man 1923 mit der Veranstaltung von Mostkosten in Ried im Innkreis.

Man erkannte, daß in Zukunft auch eine chemische Untersuchung der Mostproben notwendig ist, um einen sicheren Schluß über Haltbarkeit, Güte und Wert des Mostes zu erhalten. Über Anregung des Landesobstbauinspektors Koloman Hofer fanden Gespräche mit dem Leiter der Landwirtschaftlich-chemischen Bundesversuchsanstalt in Linz, Dr. Franz Wohak, und dem Landeskellereiinspektor Johann Terasch über eine geordnete Untersuchung und Beurteilungskriterien für die bei Mostkosten eingereichten Mostproben statt. Es wurde festgelegt, daß ein ambulantes Laboratorium unter Mitwirkung der Landwirtschaftlich-chemischen Bundesversuchsanstalt Linz und des Landeskellereiinspektors die chemische Untersuchung der Mostproben an Ort und Stelle durchführt. Dabei werden das spezifische Gewicht, der Gehalt an Alkohol in Vol.-%, an Gesamtsäure, flüchtigen Säuren und am Gesamtextrakt festgestellt. Die sensorische Prüfung erfolgt durch Preisrichter.

Die Berechnung der Punktezahl für die Preiszuerkennung wurde nach folgenden Grundsätzen festgelegt: Für den Alkoholgehalt wird für 4 Vol.-% ein Punkt und für jedes weitere ½ Vol.-% ein weiterer Punkt berechnet. Für die Beurteilung durch die Preisrichter standen für Aussehen, Farbe und Klarheit vier Punkte, für Geruch drei Punkte und für Geschmack zehn Punkte zur Verfügung. Dieses Bewertungsschema wurde in den Folgejahren entsprechend den Erkenntnissen und Erfahrungen geändert, ergänzt, verbessert und fallweise leider auch verschlechtert, sodaß heute nach vielerlei Beurteilungskriterien geprüft wird.

Nach Abschluß der Mostkost wurden den Ausstellern die Anmeldescheine mit den entsprechenden Eintragungen zurückgestellt, wodurch dem Aussteller ein fachliches Urteil über seine ausgestellten Mostproben und damit ein wertvoller Behelf für eine rationelle Verbesserung seiner Produktion zur Verfügung stand.

1925 wurde vom Landeskulturrat die Untersuchung der bei den Mostkosten eingereichten Mostproben durch das ambulante Laboratorium an Ort und Stelle nach den neuen Bewertungsrichtlinien aufgenommen.

---

[3] Linzer Volksblatt Nr. 26 vom 31. 1. 1907, S. 4, Nr. 27 vom 1. 2. und Nr. 29 vom 5. 2. 1907, S. 5.

Zur Belebung des stockenden Mostabsatzes und zur qualitativen Hebung der in den Verkehr kommenden Moste wurde eine Mostobstverwertungsstelle eingerichtet. Sie war beispielgebend für eine rationelle Obstverarbeitung und Bearbeitung des Mostes und kam gleichzeitig als Demonstrationsobjekt für Exkursionen und Mostereikurse in Betracht.[4]

Die seit 1925 veranstalteten Mostkosten wurden in den Tätigkeitsberichten der Landwirtschaftskammer ausführlich dokumentiert. Darüber hinaus wurde erstmals über jede Mostkost ein „Mostkatalog" aufgelegt, der neben einem allgemein erläuternden Text über Zweck und Ziel der Mostkosten auch alle auf die Güte des Mostes bezughabenden Daten enthielt.

Die 19 Mostkosten von 1925 bis 1935 wurden mit 2.929 Mostproben beschickt, die folgende Ergebnisse hatten:[5]

Alkoholgehalte:

Datum	Bei der Mostkost in	Über 8 Vol.-%	7–8 Vol.-%	6–7 Vol.-%	5–6 Vol.-%	4–5 Vol.-%	3–4 Vol.-%	Unter 3 Vol.-%	Anzahl der Proben
14.–15. 2. 1925	St. Magdalena	–	0,9	7,3	21,8	53,6	14,6	1,8	110
22.–23. 2. 1925	Grieskirchen	–	2,7	15,5	52,7	26,4	1,8	0,9	110
26.–27. 4. 1925	Scharten	–	–	23,6	59,1	14,6	1,8	0,9	110
10.–11. 5. 1925	Wartberg a. d. Kr.	–	1,7	25,1	63,7	9,0	0,5	–	223
24. 5. 1925	Klam	–	–	11,8	33,6	43,4	11,2	–	161
10. 8. 1925	Eferding	–	–	40,8	53,9	5,3	–	–	76
23. 1. 1927	St. Magdalena	1,1	6,7	11,1	20,2	32,7	26,0	2,2	89
18. 5. 1928	Nußbach	–	–	20,9	61,3	13,0	3,2	1,6	62
1.– 3. 6. 1928	Perg	–	–	2,1	12,8	59,6	21,3	4,2	47
5.– 8. 5. 1932	Ried i. d. Riedmark	–	–	1,7	24,0	44,3	30,0	–	119
6.– 8. 5. 1932	Kematen a. d. Kr.	–	–	1,1	50,1	41,1	7,7	–	90
24. 4. 1933	Wels	–	–	10,9	40,3	34,8	11,5	2,5	315
14.–15. 4. 1935	Steyr	–	1,5	36,4	55,1	6,5	0,5	–	187
6.– 7. 7. 1935	Perg	–	0,9	42,2	50,0	6,9	–	–	216
13.–14. 7. 1935	Ried i. I.	1,2	11,9	44,0	28,6	8,3	6,0	–	84
21.–22. 7. 1935	Wartberg a. d. Kr.	–	1,4	47,9	47,5	2,8	0,4	–	203
28.–29. 7. 1935	Kirchdorf a. d. Kr.	–	8,5	44,4	38,7	8,1	0,3	–	319
10.–11. 8. 1935	Wels	–	2,1	52,6	41,9	3,4	–	–	234
14.–18. 8. 1935	Grieskirchen	–	9,7	54,1	32,3	3,4	0,5	–	174
									2.929

[4] Bericht über die Tätigkeit des Landeskulturrates 1932, S. 10.

[5] Berichte über die Tätigkeit der Landwirtschaftskammer 1925–1935.

Gehalte an flüchtiger Säure:

		Gramm in Liter					Anzahl
		Unter 0,5	0,5–1	1–1,5	1,5–2	Über 2	der Proben
		Prozentueller Anteil der Proben					
14.–15. 2. 1925	St. Magdalena	56,3	27,3	7,3	7,3	1,8	110
22.–23. 2. 1925	Grieskirchen	64,6	27,2	1,8	5,4	1,0	110
26.–27. 4. 1925	Scharten	80,9	19,1	–	–	–	110
10.–11. 5. 1925	Wartberg a. d. Kr.	65,2	29,8	2,3	0,9	1,8	223
24. 5. 1925	Klam	41,7	49,0	6,9	2,4	–	161
10. 8. 1925	Eferding	58,0	31,6	5,2	2,6	2,6	76
23. 1. 1927	St. Magdalena	48,5	21,5	11,1	17,8	1,1	89
18. 5. 1928	Nußbach	50,0	50,0	–	–	–	62
1.– 3. 6. 1928	Perg	34,0	34,0	19,2	12,8	–	47
5.– 8. 5. 1932	Ried i. d. Riedmark	48,4	35,7	13,6	1,7	2,6	119
6.– 8. 5. 1932	Kematen a. d. Kr.	62,5	17,1	10,2	2,3	7,9	90
29. 4. 1933	Wels	67,2	26,0	3,8	1,5	1,5	315
14.–15. 4. 1935	Steyr	5,8	48,7	25,7	7,5	12,3	187
6.– 7. 7. 1935	Perg	8,8	39,4	27,3	14,3	10,2	216
13.–14. 7. 1935	Ried i. I.	22,5	47,7	16,7	11,9	1,2	84
21.–22. 7. 1935	Wartberg a. d. Kr.	23,4	67,4	8,4	0,4	0,4	203
28.–29. 7. 1935	Kirchdorf a. d. Kr.	12,6	46,6	23,6	9,1	8,1	319
10.–11. 8. 1935	Wels	31,6	54,3	9,4	3,4	1,3	234
14.–18. 8. 1935	Grieskirchen	19,0	53,0	21,1	4,6	2,3	174

Da die Landwirtschaftskammer mit Ende 1951 die Herausgabe der Mostkataloge einstellte, ist man bezüglich der Mostkosten auf Fachzeitschriften und örtliche Wochenzeitungen angewiesen, deren Angaben fallweise ungenau und unvollständig sind.

Die letzte Mostkost in der Ersten Republik veranstaltete die Landwirtschaftskammer im Mai 1936 in Schwanenstadt.

Der Zweite Weltkrieg und die Nachkriegswirren machten die Veranstaltung von Mostkosten unmöglich. Darüber hinaus fand der Most in dieser Zeit des Mangels ohnehin reißenden Absatz. Um die Abhaltung von Mostkosten wieder anzukurbeln, erklärte sich die Landwirtschaftskammer bereit, die Veranstaltung von Mostkosten durch Ortsbauernschaften und Obst- und Gartenbauvereine zu unterstützen. Der Erfolg war beachtlich: Von 1949 bis 1954 wurden 32 Mostkosten veranstaltet.

Der Änderung im Konsumverhalten zu süffigen Mischlingmosten kam man dadurch entgegen, daß die Zahl der ausgestellten Mischlingmoste immer größer wurde und die Zahl der schweren Apfelmoste zurückging.

Im Rahmen einer großen Kellerlehrschau beim Welser Volksfest im September 1952 fand eine Landesmostkost statt, bei der Spitzenmoste aus dem Eferdinger Gebiet, aus den Bezirken Wels, Linz und Steyr und aus dem Kremstal ausgestellt wurden und zur Ausschank kamen.[6]

[6] Welser Zeitung Nr. 36 vom 4. 9. 1952, S. 24.



Beispielmostkeller, eingerichtet von der oö. Landwirtschaftskammer in der Landes-Ackerbau- und -Obstbauschule Ritzlhof im Jahre 1946. *Foto: Lang*

Die sich immer deutlicher abzeichnende Änderung in der Geschmacksrichtung verlangte dringend Umstellungsmaßnahmen, die eine Trendumkehr des Mostabsatzrückganges bewirken sollten. Wegen mangelnder Qualität der Moste, der nicht zeitgemäßen Aufmachung und Verkaufsmethoden war der Mostverbrauch stark rückläufig. Diesem Übelstand sollten die in den Mustermostkellern erzeugten Moste gleichbleibend guter Qualität und der Absatz in etikettierten Flaschen entgegenwirken.[7]

Nachdem nach 1955 nur mehr sporadisch Mostkosten stattfanden – von 1955 bis 1958 waren es zwei –, rief die Standesvertretung im Hinblick auf die zahlreich vorhandenen Qualitätsmoste auf, 1959 wiederum in Stadtnähe die beliebten Mostkosten zu veranstalten. Das Echo war gering und hielt nur kurz an. Von 1959 bis 1966 waren es wieder nur zehn Veranstaltungen, hauptsächlich im Bezirk Steyr.

Nach der Zusage der Landwirtschaftskammer im Jahre 1966, die Mostkosten durch Beihilfen zu unterstützen, gab es ab 1967 wieder einzelne Veranstaltungen. Im Herbst 1969 wurden in den Bauernhöfen wieder größere Mengen Gärmost ausgezeichneter Qualität eingemacht, was zu einer neuerlichen Empfehlung der Standesvertretung Anlaß war, in den Mostgegenden Mostkosten zu veranstalten.

1969 ergab eine neue Obstbaumzählung in Oberösterreich 514.800 Mostapfel- und 937.400 Mostbirnenbäume.

[7] Der Bauer Nr. 8 vom 12. 2. 1953, S. 14.



Mostfaß in der Landes-Ackerbau- und -Obstbauschule Ritzlhof. *Foto: privat*

Die Lehrschau „Edelobst und Obstsäfte" im Rahmen der Sonderausstellung „Die Qualität beginnt beim Bauernhof" bei der Welser Messe vom 27. August bis 6. September 1970 nahmen die in der Arbeitsgemeinschaft der oberösterreichischen Mostproduzenten zusammengeschlossenen Mosterzeuger zum Anlaß, einem zahlreichen Publikum die Qualität ihrer Moste in einer Mostkost vorzustellen und für den Mostkonsum zu werben.[8]

Nachdem die Landwirtschaftskammer ein Qualitätssiegel für Most geschaffen hatte, haben sich die Qualitätsmostproduzenten der Arbeitsgemeinschaft 1972 entschlossen, ihre Moste mit dem Etikett „Obstmost aus Oberösterreich" unter der Verpflichtung einer laufend von der Landwirtschaftskammer überprüften Mostmindestqualität auf den Markt zu bringen. Dieser Most mußte klar und blank, von typischer Farbe, frei von fremdem Geschmack, Mostfehlern und Mostkrankheiten sein, mindestens 5 Vol.-% Alkohol, mindestens fünf Promille Fruchtsäure, höchstens 0,8 g flüchtige Säure je Liter enthalten und durfte keinerlei Essigstich haben.[9]

Immerhin waren es von 1967 bis 1973 22 Veranstaltungen, die in bekannten Mostgemeinden des Traun-, Hausruck- und Mühlviertels veranstaltet wurden. Die seit 1974 zahlreich veranstalteten Mostkosten entwickelten sich immer mehr zu den bedeutendsten Veranstaltungen im bäuerlichen Jahresablauf. Viele Veranstalter sind von der ursprünglichen Abwicklung ihrer Mostkost zur „Volksmostkost" mit Unterhaltungsprogrammen und der Verabreichung bäuerlicher „Schmankerln" übergegangen. Sie entwickelte sich zu volksfestartigen Massenveranstaltungen, bei denen neben dem Qualitätswettbewerb die Unterhaltung der vielen Mostkostbesucher an Bedeutung zunahm. Während Landwirtschaftskammer und die Bezirksbauernkammern ihre örtlichen Berufsorganisationen weiterhin unterstützten, traten eine Reihe neuer Veranstalter, wie Musikvereine, Feuerwehren, Sportvereine, Sparvereine, kirchliche Organisationen, politische Parteien und sogar Privatpersonen, als Veranstalter auf den Plan, wodurch die Vielfalt in der Abwicklung, Gestaltung und Durchführung wesentlich bereichert wurde. Den neuen Veranstaltern erschloß sich durch

[8] Welser Zeitung Nr. 36 vom 3. 9. 1970.

[9] Vgl. Der Bauer Nr. 18 vom 3. 5. 1972, S. 6.

die Veranstaltung von Mostkosten die Chance, ihre Finanzen aufzubessern und auch karitativ tätig zu sein. Es entwikkelte sich auch eine Vielfalt in den Bewertungsgrundsätzen, die zum Leidwesen mancher Mostfreunde der ursprünglichen Idee nicht mehr oder nur noch teilweise entsprachen. Leider sind seither manche dieser Mostkosten nicht mehr oder nur sehr mangelhaft dokumentiert.

Das erfrischende und bekömmliche Naturprodukt Most fand in breiten Bevölkerungsschichten und neuerdings auch bei Feriengästen immer mehr Freunde, wozu auch die Veranstaltung der Mostkosten beitrug. Während auf vielen Höfen die Mosterzeugung wegen des schwindenden Mostkonsums durch den starken Rückgang des Hauspersonals eingestellt wurde, haben sich andererseits zahlreiche Betriebe entschlossen, die Mosterzeugung zur Marktbeschikkung auszuweiten.[10]

Von der Mostkost sieht man als Außenstehender meistens nur die Publikumskost oder die Preisverteilung. Bevor dies möglich ist, bedarf es einer gewissenhaften Untersuchung der eingereichten Mostproben, als deren Ergebnis in den meisten Veranstaltungen ein von den Veranstaltern individuell gestalteter Mostkatalog entsteht. Derzeit ist die Prämierung zumindest für die von bäuerlichen Berufsorganisationen veranstalteten Mostkosten nach einem Punktesystem vorgesehen, bei dem die Punktehöchstzahl von 24 erreicht werden kann, wenn man in allen fünf Bewertungskriterien voll punktet: Gesamtsäure 2, Alkohol 3, Aussehen 5, Geruch 4 und Geschmack 10 Punkte. Ein harmonischer Most hat 6 bis 8 Promille Gesamtsäure, und bei Alkohol ist ein Gehalt von 7 Vol.-% wünschenswert. Farb-, Geruchs- und Geschmacksbeurteilung erfolgen durch eine unabhängige Kommission sensitiv.[11]

An erster Stelle in der Beliebtheit unserer drei Mostsorten steht derzeit der „Mischling" mit einem Anteil von zirka 80 Prozent. Aber auch Birnen- und Apfelmoste haben nach wie vor ihre Liebhaber. Mit Nachdruck wird von der Standesvertretung die Vermarktung des Mostes in Flaschen forciert, wodurch man den Most auf den Weinstatus bringen will. Most ist kein Zufallsprodukt mehr, sondern ein gesundes Naturprodukt, dessen Gesellschaftsfähigkeit in unserem Land unbestritten ist.[12]

Von 1974 bis 1981 gab es rund 143 Mostkosten, von denen etwa je 30 Prozent im Hausruck-, Inn- und Traunviertel veranstaltet wurden. Der Rest von 10 Prozent entfiel auf das Mühlviertel. Bemerkenswert ist das rasante Gleichziehen des durch den Teschener Frieden 1779 von Bayern an Österreich gekommenen, 1809 bis 1814 nochmals bayrischen, als Bierland bekannten Innviertels mit den alten Mostgebieten des Hausruck- und Traunviertels. Rund 58 Prozent dieser Mostkosten wurden von landwirtschaftlichen Berufsorganisationen, 27 Prozent von Vereinen und 15 Prozent von Privaten veranstaltet.

1984 wurden die Richtlinien für die Aktion „Qualitätsmost aus Oberösterreich" veröffentlicht, wonach für die Erlangung des Qualitätssiegels folgende

[10] Vgl. Der Bauer Nr. 23 vom 2. 6. 1976, S. 8.
[11] Vgl. Der Bauer Nr. 27/28 vom 4. 7. 1979, S. 5.
[12] Vgl. OÖ. Nachrichten vom 28. 5. 1976, S. 9.

Voraussetzungen zu erfüllen waren: Der Bewerber muß Landwirt und der Most von ihm hergestellt worden sein. Der Most muß den gesetzlichen Bestimmungen und den speziellen Anforderungen entsprechen und in neuwertigen Flaschen abgefüllt werden, auf denen das Etikett „Qualitätsmost" sowie Name und Adresse des Herstellers enthalten sein müssen. Erst nach erfolgter Prüfung durch die Landwirtschaftskammer werden die fortlaufend numerierten Etiketten dem Produzenten übermittelt.[13]

Um den Mosterzeugern vor großem Publikum die Möglichkeit zu bieten, ihre Spitzenmoste zu präsentieren, wurde von der Landwirtschaftskammer gemeinsam mit Radio Oberösterreich am 20. April 1985 im Rahmen der Welser Messe eine Landesmostkost veranstaltet. Die Moste nahmen zuerst an einer Bezirksausscheidung teil, bei der der Bezirkssieger ermittelt wurde. Die Bezirkssieger nahmen dann in Wels an einer Endbewertung durch eine Prominentenjury teil, die als Landessieger Franz Deubl aus Aschach an der Steyr ermittelten. Der zweite Preis kam in den Bezirk Wels und der dritte in den Bezirk Schärding. Die besten Moste der 15 Bezirke wurden in ein Mostverzeichnis aufgenommen, das interessierten Mostliebhabern als Bezugsquellennachweis zur Verfügung stand.[14]

Was vor zehn Jahren nur zögernd begann, hat sich als der große Renner für Produzenten und Konsumenten erwiesen: die alljährlichen Mostkosten. Initiiert und gefördert von der Landwirtschaftskammer hat sich die Mostkost in vielen Gemeinden des Landes zur bestbesuchten landwirtschaftlichen Veranstaltung herausgemausert, und vielerorts sind die Mostkosten schon lange zur unverzichtbaren und guten Tradition im Rahmen der bäuerlichen Volkskultur geworden.[15]

Nach neuen Erhebungen beträgt die Zahl der Mostäpfelbäume nur mehr 300.700 und die der Mostbirnenbäume 586.200. Noch immer wird die fehlende Qualitätsdifferenzierung bei Most beklagt. Von der Standesvertretung wird Beratung angeboten, um die teilweise traditionsgebundene Herstellungsweise aus qualitativen Überlegungen zu reformieren.

Im § 36a der Weingesetznovelle vom 1. August 1992 wurde endlich der Begriff „Qualitätsmost" definiert. Mängel und Nachholbedarf sind noch immer bei der Produktaufmachung des Mostes festzustellen. Geeignete, gefällige, leicht pflegbare und den hygienischen Standards entsprechende Flaschen, die die Haushaltsgröße berücksichtigen, und ein ansprechendes Etikett, das die vom Lebensmittelrecht geforderten Angaben enthalten muß, werden in Zukunft für den Verkaufserfolg immer bedeutsamer. Die Produktaufmachung wird wie bei anderen Produkten auch zur wichtigen Marketinghilfe.[16]

Die „Grüne Welle", 1979 vom Agrarlandesrat Hofinger ins Leben gerufen, half mit, Oberösterreich zum führenden Streuobstland der Republik zu entwikkeln. Agrarischer Themenschwerpunkt ist seit 1993 das „Obst- und Mostland Oberösterreich".

---

[13] Vgl. Der Bauer Nr. 13 vom 4. 4. 1984, S. 6.
[14] Vgl. Der Bauer Nr. 16 vom 24. 4. 1985, S. 8.
[15] Vgl. Der Bauer Nr. 25 vom 2. 7. 1986, S. 7.
[16] Vgl. Der Bauer Nr. 30 vom 22. 7. 1992, S. 8.

Die Mostkosten von 1982 bis 1994:

Jahr	Anzahl der Mostkosten					Davon im Umfeld von Linz	Veranstalter		
	Gesamt	Hausruck-viertel	Inn-viertel	Mühl-viertel	Traun-viertel		Landw. Organisationen	Vereine	Private
1982	43	10	16	4	13	12	27	9	7
1983	61	13	19	8	21	17	42	13	6
1984	77	16	27	13	21	20	51	20	6
1985	97	21	36	15	25	21	67	21	9
1986	105	24	36	18	27	22	71	25	9
1987	119	31	44	19	25	18	83	27	9
1988	85	27	25	9	24	19	62	15	8
1989	151	42	55	26	28	24	113	25	13
1990	115	42	32	14	27	22	77	27	11
1991	162	47	48	30	37	27	121	32	9
1992	119	44	37	9	29	22	80	28	11
1993	178	53	55	31	39	26	133	35	10
1994	178	55	54	30	39	28	137	28	13
	1.490	425	484	226	355	278	1.064	305	121
In %	100	28,5	32,5	15,2	23,8	18,7	71,4	20,5	8,1

Insgesamt wurden im Rahmen dieser Arbeit 1.721 Mostkosten in allen Bezirken des Landes in 243 Gemeinden festgestellt. 343 Veranstalter brachten mit großem Einsatz 98.900 Mostproben auf den Prüfstand und haben damit zur Verbesserung der Mostqualität wesentlich beigetragen. Die meisten Mostkosten in Oberösterreich wurden in St. Marienkirchen an der Polsenz durch 34 Jahre hindurch veranstaltet, was dem freundlichen Ort im Polsenztal prompt den Titel „Mosthauptstadt" einbrachte.

Die großen Probleme im Streuobstbau liegen nach wie vor in den von Jahr zu Jahr stark schwankenden Ernteerträgen, in den für Mostobst in Rekorderntejahren nur erzielbaren nicht kostendeckenden Preisen und Absatzschwierigkeiten und in den hohen Kosten für die arbeitsintensive Mosterzeugung, die durch die erzielbaren Marktpreise kaum mehr abgedeckt werden können.

Aus vielen Gründen kommt den Bestrebungen der Landwirtschaftskammer, den Veranstaltern von Mostkosten in Kursen und Schulungen ein Grundgerüst für eine rationelle Mosterzeugung und für die Veranstaltung von Mostkosten zu vermitteln, besondere Bedeutung zu.

Es ist auch sehr zu begrüßen, daß die landwirtschaftlichen Fachschulen in Burgkirchen, Katsdorf, Ritzlhof, Schlierbach und Waizenkirchen, mit modernen Laboratorien ausgerüstet, als Untersuchungsstellen auch für die Untersuchung von Mostproben installiert werden.

Es begann 1907 mit einer Landesmostkost. Dieser folgten bis zum Zweiten Weltkrieg hauptsächlich Bezirks-

mostkosten, an denen sich Mostproduzenten eines politischen oder Gerichtsbezirkes beteiligten. Ihre Moste wurden auf eine damals mögliche „wissenschaftliche" Weise geprüft, die wesentlich zur Hebung der Mostqualität beitrug. Daran schlossen sich bis etwa 1982 wenige Bezirks- und Gemeindemostkosten an. Schließlich, ab 1982, begann die Zeit, wo sich die Veranstalter im Wettbewerb bemühten, die Besseren zu sein, der Massenmostkosten, vielfach mit volksfestartigem Charakter, in Gemeinden und Ortschaften. Nur mehr selten standen Bezirksmostkosten auf dem Programm.

Um einen größeren Marktanteil und neue Absatzgebiete zu erobern, sind neben einem gefälligen Outfit und ständiger Werbung Innovationen notwendig, die die Qualität und Haltbarkeit dieses gesunden Naturproduktes Most weiterhin verbessern und die hier durchaus mögliche Spezialisierung voranzutreiben. Und dazu können die Mostkosten einen wesentlichen Beitrag leisten. Mostproduzenten und Interessenvertretung sind gefordert.

Literaturverzeichnis

Berichte über die Tätigkeit des Landeskulturrates 1906–1932.

Berichte über die Tätigkeit der Landwirtschaftskammer 1933–1992.

Der Bauer, Mitteilungsblatt der oö. Landwirtschaftskammer.

Gielge, Ignaz: Typographisch-historische Beschreibung aller Städte, Märkte, Schlösser, Pfarren und anderer merkwürdiger Oerter des Landes Österreich ob der Enns, 1814.

Hofer, Koloman: Obstsortenbuch, 2., erw. Auflage, Linz 1932.

Karning, Karl: Aus der Geschichte des Obstbaues in Oberösterreich. In: Heimatland 1932, Hefte 45, 46, 47.

Krackowitzer, Ferdinand: Der Most. Eine wirtschaftliche Studie, Linz 1899.

Land- und volkswirtschaftliche Mitteilungen, Amtliches Organ des Landeskulturrates für Oberösterreich.

Landwirtschaftliche Zeitschrift der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft für Oberösterreich.

Landwirtschaftskalender für Oberösterreich.

Lipp, Franz Carl: Most und Mostwirtschaft in Oberösterreich in Vergangenheit und Gegenwart. In: Veröffentlichung des Verbandes österreichischer Geschichtsvereine, Wien 1968.

Lipp, Franz Carl: Herzhafter Haustrunk Most, Linz 1988.

Mostkataloge der oö. Landwirtschaftskammer.

OÖ. Landwirtschaftszeitung.

Pillwein, Benedikt: Geschichte, Geographie und Statistik des Erzherzogsthums Österreich ob der Enns und des Herzogthums Salzburg, 3. Teil, Linz 1830.

Rieß, Wilhelm Ludwig: Vom Most und den Mostschädeln, Linz 1983.

Runkel, Josef: Der Obstbau auf dem Lande. In: Landwirtschaftskalender 1871.

Schmidsberger, Joseph: Leichtfaßlicher Unterricht von der Erziehung der Obstbäume gegeben in einer kritischen Darstellung des gegenwärtigen Zustandes der Obstbaumzucht in Österreich ob der Enns, Linz 1824.

Statistisches Zentralamt, Statistik der Ernte im Bundesstaat Österreich 1925–1993.

Werneck, Heinrich L.: Die naturgesetzlichen Grundlagen der Land- und Forstwirtschaft in Oberösterreich. Versuch einer Pflanzengeographie und Ökologie. In: Jahrbuch des OÖ. Musealvereines, Band 86, Linz 1935.

Zahlreiche oberösterreichische Tages- und Wochenzeitungen.