

Was ist „MOST?“

Most ist - rein technisch gesprochen - vergorener Obstsaft.

Meist der Saft von Mostbirnen, aber auch von Mostäpfeln. Durch ihren hohen Gerbstoffgehalt können die Früchte nicht roh gegessen werden, geben aber einen herrlich erfrischenden, bekömmlichen und leicht alkoholischen Most (um 6% vol., das ist die Hälfte von Wein!). Apropos Wein: Auch hier gibt es die Bezeichnung „Most“, nur ist da der frisch gepresste Saft der Weintrauben gemeint.

Wer's alkoholfrei mag, der bestellt „Süßmost“. Im Herbst ist dieser frisch und unbehandelt mit seinem typischen, kräftigen Geschmack, hält sich aber nur einige Tage. Deshalb wird der Süßmost durch pasteurisieren haltbar gemacht und ist so das ganze Jahr über erhältlich. Meist heißt er dann Birnensaft oder Apfelsaft.

Versuchen Sie den Most (vergoren oder süß) mit Mineralwasser aufgespritzt, das ist ein beliebter Durstlöcher an heißen Sommertagen! Er passt natürlich auch bestens zu einer zünftigen Jause (Brotzeit).



Kosten Sie dieses Getränk aus unserer Region, das in den letzten Jahren eine wahre Renaissance erlebt hat und das nicht zuletzt durch verfeinerte Herstellungstechniken und durch größere Sorgfalt vom „Haustrunk“ der Bauern und Landarbeiter wieder zum angesehenen Tischgetränk geworden ist.

P.S. Aus Mostobst werden bei uns auch hervorragende Edelbrände destilliert. Natürlich auch in der hauseigenen Schnapsbrennerei von Campingplatzchef Reinhard !

Eine Info von Reinhard Wallentin