

Wein – Most – Schnaps – Heuriger :

Begriffserklärungen von Reinhard Wallentin

Most:

In der Weinerzeugung verwendet man den Begriff Most für den süßen, frisch gepressten Saft der Weitrauben.

Abseits der Weinbauregionen wachsen vor allem im „Mostviertel“ mächtige Mostbirnbäume, aus deren Früchten auch Süßmost erzeugt wird. Most nennt man hier aber den vergorenen Süßmost, der früher eher mindere Qualität hatte und als Hastrunk für die landwirtschaftlich tätige Bevölkerung diente.

Durch sorgfältige Verarbeitung und viel Knowhow wurde aber ein würziges, leicht alkoholisches Getränk, das in den letzten Jahrzehnten auch in der Gastronomie Einzug gehalten hat. Most kann fast zu allen Speisen getrunken werden und ist mit kohlen säurehaltigem Mineralwasser gespritzt an heißen Sommertagen ein hervorragender Durstlöcher.

Das Mostviertel hat seine Namen davon. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit sind hier ideal für die Bildung und Ausprägung des typische Aromas der Birnen, von denen es zahlreiche Sorten gibt. Jede erfüllt bei der Produktion des Mostes eine besondere Rolle.



Wein:



Übrigens ist das Weinbaugebiet „Unteres Traisental“ berühmt für seine hervorragenden, trockenen Weißweine, wie den Grünen Veltliner und den Riesling. Den Traisenfluss abwärts beginnt die Region einige Kilometer nördlich von St. Pölten und grenzt in Donau Nähe an die Weinbaugebiete Wachau und Donautal.

Heuriger:



Überall dort gibt es die „Heurigen“, also Buschenschenken, in denen die Weinbauern mehrmals jährlich ihre Weine und dazu passende, kalte Speisen verkaufen dürfen. Am Strohkrans oder Strohbuschen und einer Laterne erkennt man, das „ausgesteckt is“, also geöffnet ist.

Oft im Presshaus oder im Weinkeller, manchmal aber auch in einem eigenen, für diesen Zweck gebauten Gebäude versammelt man sich, um die „Früchte des Weinstockes“ zu genießen.

Bier, Most (Birnenmost) oder Kaffee wird man hier nicht finden, der Weinbauer verkauft seine eigenen Erzeugnisse. Natürlich gibt es auch alkoholfreie Getränke, in erster Linie Traubensäfte.

In letzter Zeit haben einige der Heurigenwirte eine Gasthauskonzession und bieten somit auch nicht selbst erzeugte Produkte an. Aber der Heurigencharakter bleibt trotzdem erhalten.



Im Mostviertel gibt es die Heurigen nach gleichem Muster, nur dass hier natürlich statt Wein der Most ausgeschenkt wird. Es lohnt sich, einen solche Mostheurigen zu besuchen und die Speisen und Getränke der Region zu verkosten. „So schmeckt Niederösterreich“ ist der Slogan, der auf die hervorragende Qualität unserer heimischen Produkte hinweisen soll. Der Großteil unsere Landwirte sind Biobauern, also streng kontrollierte und zertifizierte Betriebe.

Schnaps:



Was die meisten der landwirtschaftliche Betriebe noch erzeugten ist der Schnaps. Auch hier hat sich aus oft minderwertigem Alkohol durch sehr viel mehr Sorgfalt ein riesiger Qualitätsaufschwung erreichen lassen. Der Edelbrand (so sagt man jetzt zu gutem Schnaps) wird legal unter der Kontrolle des Zollamtes hergestellt und muss verschiedenen Qualitätskriterien entsprechen, damit er verkauft werden darf.

Viele Edelbrenner, meist landwirtschaftliche Betriebe, erzeugen eine Vielfalt an „geistigen Produkten“. Die kleineren Betriebe dürfen dabei nur ihre eigenen Früchte brennen, daher entsteht eine starke regionale Ausprägung der Destillate.

