

## WISSENSWERTES

- Jeder erwachsene Oberösterreicher ab 16 Jahren trinkt laut Statistik circa **3,5 Liter Most**.
- **Der Pro-Kopf-Verbrauch** von Most beträgt 1,28 Liter.
- Das Mostland Oberösterreich umfasst rund **1,2 Millionen Streuobstbäume** auf rund **15.000 Hektar Fläche**.
- Jährlich werden um die **3,5 Millionen Liter** Most in Oberösterreich hergestellt.
- **110.000 Tonnen** Streuobst werden jährlich in Oberösterreich gesammelt, der Großteil wird zur Herstellung von Saft und Bränden verwendet.
- **420 bäuerliche** Betriebe vermarkten den produzierten Most direkt.
- **70 Prozent** der Streuobstbäume sind Birnbäume, nur rund 30 Prozent sind Apfelbäume.
- Es gibt ungefähr **400 verschiedene Streuobstsorten**.
- Die Bäume sind teilweise **100 Jahre alt** und älter.
- Der Most erhält durch **Witterungseinflüsse** seinen ganz eigenen Charakter.

# Die Landessäure wird immer beliebter

Der oberösterreichische Most entwickelt sich stets weiter zum modernen Qualitätsprodukt.

OÖ (vcp). Seit der Obstweinverordnung, die 2014 in Kraft getreten ist, werden Mostsorten überprüft und mit einem Gütesiegel versehen. Der ge-

## Landwirtschafts Rundschau

Mehr zum Thema auf [meinbezirk.at/landwirtschaft-ooe](http://meinbezirk.at/landwirtschaft-ooe)



Foto: Panthermedia

prüfte Most wird mit einer staatlichen Prüfnummer ausgestattet, die bestätigt, dass es sich um ein regionales, kontrolliertes und hochwertiges Produkt handelt. „Most wird

zum Qualitätsmost, wenn eine Mostprobe in das Bundesamt für Wein- und Obstbau zur amtlichen Kontrolle im Labor sowie zur kommissionellen Verkostung durch eine staatlich geprüfte Verkostungsjury eingereicht wird. Man erkennt ihn am Qualitätsgütesiegel am Flaschenverschluss und an der staatlichen Prüfnummer am Etikett“, sagt Karl Grabmayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ. Erhältlich sind die Sorten bei Most-Buschenschanken, Mostbauern und auch im Handel oder in der Gastronomie. Um die Sorten auszuzeichnen, werden Preise wie der „Culinarix Most“ und die „Jungmostprämierung“ verliehen. 2016 schlossen sich die Qualitätsmostbetriebe zur „Arge OÖ Qualitätsmost“ zu-



Die Mostproduktionen der „MOSTtraun4tler“. Foto: Schedelberger

sammen. „Unser Ziel ist es, den Ausbau des ‚Qualitätsmost aus OÖ‘ zu forcieren sowie die Produzenten in der Sichtbarkeit gegenüber den Konsumenten zu stärken“, sagt Irene Wurm von der Arge OÖ. Im Traunviertel haben sich im April 2017 neun Mostproduzenten zum Verein „MOSTtraun4tler“ zusammengeschlossen.

# Von der Lehre zum eigenen Chef

Dank perfekter Ausbildung eröffnet eine Lehre in der Gastronomie alle Möglichkeiten.

Wer eine Lehre in der Gastronomie macht, dem stehen alle Türen offen. Österreichs Junggastronomen erhalten eine fundierte, vielseitige Ausbildung. Und das macht sie so begehrt. Auch Sabrina Kurzmann ist eine dieser Fachkräfte mit Top-Ausbildung.

Ihr Bildungsweg hat sie über viele verschiedene Stationen im In- und Ausland geführt. Nach ihrer Lehre hat die leidenschaftliche Köchin am Arlberg, in Salzburg und sogar in der italienischen Schweiz gearbeitet.

Egal in welchem Bereich der Küche – die Jahre auf Saison waren für Sabrina enorm lehr-



Sabrina Kurzmann hat den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und übernahm den Gasthof zur Traube in Grein. Foto: Gasthof zur Traube

reich. Eine Station war für sie besonders wichtig: In der Wintersaison 2013/2014 lernte sie ihren Ehemann Florian kennen. Nach diesen zahlreichen wertvollen Erfahrungen war der nächste Schritt ganz klar: Sabrina übernahm, gemeinsam mit

ihrem Florian, den Gasthof zur Traube in Grein. Damit hat sie die Chance, ihr eigener Chef zu werden, beim Schopf gepackt und sich den Traum vom eigenen Gasthof erfüllt und so ihre berufliche Vision verwirklicht. Die beiden sind ein Paradebei-

spiel für die Aufstiegsmöglichkeiten in der Gastronomie. Denn mit der richtigen Ausbildung und einer großen Portion Fleiß ist in dieser Branche alles möglich.

Mehr Infos zur Ausbildung und den Jobs in der Gastronomie und Hotellerie gibt's unter [www.dasrichtigefuermi.at](http://www.dasrichtigefuermi.at) WERBUNG

