

Daniela Haas, Most- und Fruchtsafthoheit

Das Mostjahr 2018

Das Mostjahr 2018 kann, ohne zu übertreiben, als ein sehr außergewöhnliches bezeichnet werden. Auf jeden Fall festzuhalten ist, dass nach den sehr durchwachsenen letzten beiden Frostjahren wieder eine mehr als ausreichend große Erntemenge zur Verfügung stand.

Ein prägender Faktor des Vorjahres war der verregnete Juni. Durch die häufigen Niederschläge gab es vor allem in puncto Pflanzenschutz große Herausforderungen. Jedoch waren diese Niederschläge auch sehr förderlich für das Pflanzenwachstum beziehungsweise für die Vegetation. Es war auffallend, dass nach zwei Frostjahren aufgrund der sehr niedrigen, beziehungsweise völlig ausgebliebenen Erträge, hohes Energiepotential in den Bäumen verfügbar war, was sich in hoher Fruchtbarkeit und Ertrag widerspiegelte.

Dadurch ergaben sich höhere Arbeitsspitzen bei der händischen Fruchtausdünnung und Ernte, um die Fruchtqualität zu gewährleisten. Der enorme Fruchtbehang hatte jedoch auch zur Folge, dass der Nährstoff- und Zuckergehalt der Früchte eher niedriger war. In Folge dessen ergaben sich natürlicherweise niedrige Zuckergradationen in den Mosten, die auf der einen Seite zu niedrigeren Alkoholgehalten führten, beziehungsweise durch Aufbesserung der Moste kompensiert werden mussten. Trotz alledem konnten sich sortentypische Aromen ausreichend entwickeln.

Kellertechnisch war die Produktion herausfordernd: Hohe Erntetemperaturen, durch Überbehang und Trockenzeiten mitunter niedrige Nährstoffgehalte und Säurewerte erforderten professionelle Maßnahmen für guten Gärstart und Gärverlauf, die aber von unseren Mostproduzenten gut gemeistert wurden und zu schlanken, sortentypischen Mosten führten.

Die schiere Menge an zu verarbeitendem Obst stellte viele

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass das Mostjahr 2018 mit außergewöhnlich viel Arbeit verbunden war,

Als Most- und Fruchtsaftkönigin wünsche ich allen Produzenten ein erfolgreiches Jahr 2019 und viel Freude und Ehr-



Betriebe vor Herausforderungen bezüglich des rechtzeitigen Pressens. Auch Lohnverarbeiter hatten ein hohes Arbeitspensum zu erfüllen, da tatsächlich jeder Streuobstbaum einen Rekordbehang aufwies und somit viele Privatkunden ihre Äpfel zu Säften oder Mosten verarbeiten lassen wollten.

jedoch bei richtiger Handhabung und Organisation zu einer überdurchschnittlichen Menge an sehr aromatischen, frischen, trinkfreudigen Mosten geführt hat. So konnten nach den letzten zwei Frostjahren die Lager wieder gefüllt und der Optimismus der Produzenten für die Zukunft gestärkt werden.

geiz am Herstellen ihrer ausgezeichneten Produkte.

Bedanken möchte ich mich bei Ing. Bernhard Haas (Obstbau Haas) und Ing. Christof Krispel (Kögerlhof) für das Bereitstellen und Erklären der Informationen. ■

www.rauch.co.at

RAUCH

A 8041 Graz, Liebenauer Hauptstraße 138
(+43) 0316 816821-0

Waagen & Systeme A-Z Eichservice



Mikro Sprühnebeltechnik



Lebensmittelmaschinen A-Z



Palettenwaagen Übernahmewaagen Brückenwaagen Laborwaagen Luftbefeuchtung Aufschnittmaschinen Vakuumeräte