Erster Salon des Mostes
Am Sonntag, den 14. April 2013 von 11.00 bis 18.00 Uhr auf der Schallaburg

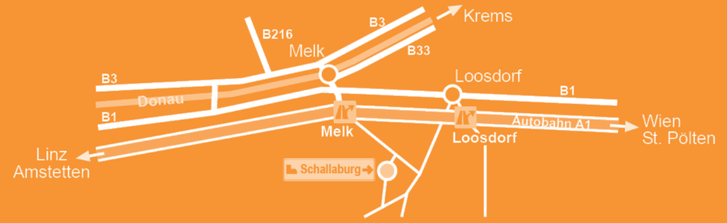
„Hellgelbes bis bernsteinfarbenes Leuchten im Glas, Aromen, die an frische, saftige Kräuterwiesen erinnern. Erfrischende Melisse, animierende Grapefruit, ein wenig Veilchen und leise Honignuancen tänzeln leichtfüßig und spielerisch am Gaumen. Herbe Gerbstoffnoten und feine Säure sorgen für eine elegante Struktur und eine langen Nachhall.“

So schmeckt ein typischer, köstlicher Birnenmost aus dem Mostviertel.
Es ist ein leicht alkoholisches, erfrischendes, natürliches Getränk,
das seit hunderten von Jahren im Mostviertel hergestellt wird.

Wo noch auf der Welt wird Birnen- oder Apfelsaft vergoren?
Wie schmeckt der Most dort? Und wie lautet sein Name?
Wie unterscheidet sich der Birnenmost vom Apfelmost?

ANTWORTEN AUF DIESE UND NOCH VIEL MEHR GENUSSAFFINE FRAGEN LIEFERT DER ERSTE SALON DES MOSTES.

ANREISE



RENAISSANCESCHLOSS SCHALLABURG
3382 Schallaburg 1, +43 2754-63 17-0, *office@schallaburg.at*

ÜBERNACHTUNG
Verbringen Sie angenehme Tage im Mostviertel und erkunden Sie Land und Leute.
Gerne ist Ihnen die Mostviertel Tourismus GmbH für Übernachtungen behilflich.
Bitte kontaktieren Sie Mostviertel Tourismus, Adalbert Stifter Straße 4, 3250 Wieselburg,
+43 7416-521 91, *office@mostviertel.at*

Weitere spannende Events rund um den Mostviertler Birnenmost:

MOSTFESTWOCHEN VON FREITAG, 22. MÄRZ BIS SAMSTAG, 11. MAI 2013
Die engagierten Wirte und Gastronomen entlang der Moststraße rufen zum zweiten Mal die MostFestWochen aus. Geboten werden regionaltypische drei- oder viergängige Menüs, die von köstlichen Mosten begleitet werden. Nähere Information unter *www.moststrasse.at*

TAG DES MOSTES AM SONNTAG, 28. APRIL 2013
Unter prächtig blühenden Mostbäumen wird der Frühling im Mostviertel gefeiert. Wirte, Heurige, Mostbarone und Ausflugsziele entlang der 200 km langen Moststraße laden an diesem Tag zu einem besonders bunten Programm. Nähere Information unter *www.moststrasse.at*

Abdruck der Illustration mit freundlicher Genehmigung von www.*bialik.de*

Mostviertel schallaburg NIEDERÖSTERREICH HINEIN INS LEBEN.

Sonntag, 14. April 2013, Schallaburg/Mostviertel

Erster Salon des Mostes

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Das niederösterreichische Mostviertel ist eine prachtvolle Natur- und Kulturlandschaft mit sanften Hügeln und weitflächigen Streuobstwiesen. Sagenhafte 700.000 Obstbäume gedeihen hier. Zwei Drittel davon sind Birnenbäume unterschiedlichster Sorten, die althergebrachte Namen wie „Rosenhofbirne“, „Winawitzbirne“ oder „Rote Pichlbirne“ tragen. Aus ihnen wird seit Jahrhunderten eine reiche Palette an Mosten gekeltert, die in der Region als leichte, erfrischende Durstlöscher und als perfekte Speisebegleiter genossen werden.

Im Mostviertel hat die Birnenmost-Erzeugung seit dem 17. Jahrhundert Tradition – eine Angelegenheit, die Geduld und Weitblick über Generationen erfordert und als Königsdisziplin in der Mosterzeugung gilt. Ein Birnbaum bringt erst nach 20 bis 30 Jahren einen nennenswerten Ertrag. Und erst mit 150 bis 200 Jahren trägt er die saftigsten und schmackhaftesten Birnen. Manche Bäume erreichen sogar ein stolzes Alter von 500 Jahren.

Auf den humus- und nährstoffreichen Böden des Mostviertels wurzeln die Birnenbäume tief. Die pannonischen Einflüsse sorgen für ein mildes Klima. Von der nahen, alpinen Bergwelt wehen frische Winde über das sanft-hügelige Land mit seinen traditionellen Streuobstwiesen. Unter diesen idealen Bedingungen fühlen sich die Birnenbäume besonders wohl.

Die Birnen reifen langsam und entwickeln dabei ihren unverwechselbaren, vollen und erfrischenden Geschmack, bevor sie von September bis November geerntet und zu feinen Mosten vergoren werden.

Birnenmoste aus dem Mostviertel schmecken mit samtiger Süße, einer bekömmlichen Säure, eleganten Gerbstoffen und mit rund 5 % Alkohol gleichzeitig archaisch und avantgardistisch.

Sie sind Alltagsgetränk für die Mostviertler – und absoluter Geheimtipp für die meisten Genießer außerhalb der Region. Sommeliers entdecken die spannendsten Moste und setzen sie zunehmend auf die Getränkekarten von Gourmet-Restaurants – als spannende, erdige und einzigartige Begleitung zu anspruchsvollen Gerichten.

Folgende Produzenten bieten ihre Mostspezialitäten zur Verkostung an:

NIEDERÖSTERREICH (MOSTVIERTEL)

ADELSBERGER BIOPRODUKTE Familie Adelsberger, Randegg
MOSTHEURIGER ZUR STEINERNEN BIRNE Familie Binder, St. Peter/Au, *www.steinernebirne.at*
MOSTBAUERNHOF DISTELBERGER Familie Distelberger, Amstetten, *www.distelberger.at*
EDELDESTILLERIE JOSEF FARTHOFER Öhling, *www.edelschnaps.at*
FERDL-GETRÄNKE Ferdinand Litzellachner, Kematen an der Ybbs, *www.ferdl-getraenke.at*
HANSBAUER Familie Hiebl, Haag, *www.hansbauer.at*
HECHAL'S BIOSPEZIALITÄTEN Familie Frühwald, Reinsberg, *www.hechal.at*
DESTILLERIE GEORG HIEBL Hiebl Georg, Stadt Haag, *www.die-schnapsidee.at*
REIKERSDORFER'S PRESSHAUSHEURIGER Familie Reikersdorfer, Neuhofen an der Ybbs, *www.mosti.at*
SEPPELBAUER OBSTPARADIES Familie Datzberger, Amstetten, *www.seppelbauer.at*
WASTLBAUER Karl Wagner, Strengbergl, *www.mostviertel.com/wastlbauer*
WIESER'S OBSTWELT Familie Wieser, Randegg
MOSTHEURIGER WURZENBERGER Familie Wurzenberger, Oberndorf, *www.mostheuriger.net*
ZEILLERNER MOSTGWÖLB Familie Zeiner, Zeillern, *www.mostgwoelb.at*

STEIERMARK

OBSTVEREDELUNG HAAS Familie Haas, Gnas, *www.obstbauhaas.at*
STEIRERMOST (STEIERMARK), *www.steirermost.at*
- **MOSTSCHENKE BRUNNER** Familie Brunner, Ilz, *www.mostschenke.com*
- **MANFRED FAUSTER** Graz-Maria Trost, *www.most-sommelier.at*
- **MOSTGUT KUCHLBAUER** Anton Haspl, Vorau, *www.kuchlbauer.at*
- **HOLZER MOST** Anton Holzer, Vorau, *www.holzermost.com*
- **OBSTBAU MACHER** Manfred Macher, Weiz, *www.obstbau-macher.at*
- **MAUSSER MOST** Martin Mausser, Hitzendorf, *www.maussermost.at*

OBERÖSTERREICH

LINDINGER MOST & SAFT Josef Lindinger, St. Thomas/Hausruck
ANDRE IN RENHARTSBERG Hans und Traudi Maier, Pram/Hausruck, *www.birnsecco.jimdo.com*
W2 WURM & WURM Irene Wurm, St. Florian/Hausruck, *www.wurm-wurm.at*

BURGENLAND

MOSTSCHANK KARNER Sabine und Werner Karner, Mariasdorf/Südburgenland

KÄRNTEN

BUSCHENSCHANK LIPPITZ Familie Lippitz, St. Paul/Granitztal, *www.lippitz.biz*

DEUTSCHLAND

APFELWEINKONTOR Konstantin Kalveram und Michael Rühl, Frankfurt, *www.apfelweinkontor.de*
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER Schlat/Göppingen, *www.manufaktur-joerg-geiger.de*
OBSTBAU KNAUS Christian Knaus, Weißensberg am Bodensee/Allgäu, *www.moststraedle.de*
OBSTHOF AM STEINBERG Andreas Schneider, Frankfurt/Nieder-Erlenbach, *www.obsthof-am-steinberg.de*

Zur Umrahmung der Mostverkostung bringen regionale Produzenten regionale Spezialitäten sowie Destillate zur Degustation und zum Verkauf mit.

In der **KINDER-LOUNGE** können sich die jüngeren Familienmitglieder austoben, wenn das Programm der Älteren zu langweilig wird.

DER EINTRITT zum „Ersten Salon des Mostes“ beträgt € 13,– pro Person und berechtigt auch von 9:00–18:00 Uhr an diesem Tag zum Besuch der Schallaburg-Ausstellung „Das Indien der Maharadschas“. Ein Familienticket für Salon und Ausstellung kostet € 26,– und gilt für maximal zwei Erwachsene plus bis zu vier Kindern bis 18 Jahre. Die jüngsten Familienmitglieder können sich in der fachkundig betreuten Kinder-Lounge austoben.

KARTENVORBESTELLUNG bei Mostviertel Tourismus an Verena Salzger *vs@mostviertel.at* (Karten werden an der Kassa in der Schallaburg hinterlegt). Kartenverkauf auch vor Ort in der Schallaburg *www.schallaburg.at*

Unter allen Besuchern, die bis Sonntag 07. April ihre Karten vorbestellen, wird ein **DREITÄGIGER KURZURLAUB** für eine ganze Familie im Mostviertel verlost! Der Gewinner wird schriftlich bekanntgegeben.