

Most & Kost

(Stand: 13.05.2004)



„**Most**“ oder laut Weingesetz auch „Obstwein“ genannt, erfährt zunehmend eine Renaissance und ist auf dem Weg sich auch in der Gastronomie nachhaltig zu etablieren.

Gerade der Umstand, dass Most ein traditionelles Getränk ist, aber mit der Zeit in ein Schattendasein gedrängt wurde, beschert ihm jetzt nie da gewesene Chancen. Heutige Konsumenten und Kunden sind immer wieder auf der Suche nach etwas Neuem. Die Moststraße kann also etwas Neues mit Tradition anbieten.

Most hat Tradition, moderaten Alkoholgehalt, ist erfrischend und natürlich.

Zur besseren Orientierung und als Wissensbasis über die Vielfalt des Mostes, wird in diesem Leitfaden nicht die Herstellung des Mostes erläutert. Nur die **rein „sensorischen“ und „gastronomischen“ Indikatoren**, die für die Kommunikation zwischen Produzenten, Gastronomen und Kunden wichtig sind werden behandelt.

Alle sollen die gleiche „Sprache“ sprechen um Ungereimtheiten zu vermeiden, und richtige Empfehlungen abgeben zu können. Das Wissen um den Most ist also speziell für Gastronom und Produzent gleichermaßen wichtig, müssen doch beide den Kunden zufrieden stellen. Um den Gast oder Kunden über verschiedene Sorten beraten, bzw. Most auch als Speisenbegleiter empfehlen zu können, wurde dieser Leitfaden erstellt.

Zur leichteren Orientierung im Leitfaden gibt es 4 Kapitel:

Kapitel 1 Grundgeschmacksrichtungen von Most

Kapitel 2 Sensorik und Beschreibung von Most

Kapitel 3 Kochen mit Most

Kapitel 4 Most als Speisenbegleiter

Zusammengetragene überarbeitete „Einzelwerke“ („Die Mostgalerie“, NÖ –LLWK, „Obstbauverband Mostviertel“, HLW Haag und AGES-LMTZ Wolfpassing) und ein Workshop von Mostproduzenten, Wein-Sommelière, Most-Sensoriker, Käse-Sommelier und Gastronomen war nötig um dieses Ergebnis zu erhalten.

Anregungen die zu einer besseren Übersicht oder Gestaltung führen, senden Sie an Hr. Alexander Zirkler, Tourismusverband Moststraße, Gießhübl 7, 3300 Amstetten, Tel: 07472/68100.

Die Verwendung des Leitfadens ist frei. Eigenmächtige Veränderungen mit anschließender Veröffentlichung und Weiterverbreitung bzw. auszugsweise Veröffentlichung ohne Erlaubnis sind nicht gestattet. Achten Sie auf den Letztstand, denn dieser Leitfaden wird „leben“. Die letztgültige Version finden Sie immer auf www.moststrasse.at >> Mostinfo >> Most&Kost-Leitfaden.

Copyright © Tourismusverband Moststraße

DANKE:

Besonderer Dank für die Unterstützung, Mitarbeit und Bereitstellung von Wissen und Unterlagen gilt: **Fr. FV FOL Marianne Edermayr (HLW Haag), Hr. Ing. Andreas Ennser (NÖ-LLWK, Obstbauverband), Hr. Ing. Toni Distelberger (Obmann Mostgalerie, Produzent), Hr. DI Johann Grubhofer (ehem. AGES-LMTZ Wolfpassing), Hr. Johann Hochholzer (Gafringwirt), Fr. Verena Gugler, Hr. KM Christian Gaspar (Seminare „Kochen mit Most“), sowie Hr. Bernhard Datzberger (Obmann Obstbauverband, Produzent), Hr. Ernst Lehbrunner (Produzent), Hr. Hans Hiebl (Produzent), Hr. Josef Zeiner (Zeillener Mostland, Produzent)** für die Teilnahme am Workshop bzw. für die „zur Verfügungstellung“ der Verkostungsprodukte. Die vorhandenen Einzelwerke wurden von **Hr. Ing. Alexander Zirkler (Projektbetreuung Moststraße)** zusammengetragen, verknüpft, ergänzt, und bearbeitet.

1 Die 4 Grundgeschmacksrichtungen von Most

1.1 Allgemeines



Wozu vier Geschmacksrichtungen?

Die Vielfalt der österreichischen Moste ist so groß wie die Landschaften und Regionen unterschiedlich sind.

Die Bandbreite reicht von ca. 5 bis 12 Promille Gesamtsäure, hohem und niedrigem Gerbstoffgehalt, von trocken ausgebauten bis zu stark Restzucker-hältigen Produkten.

Die Obstart (Apfel / Birne), eine eventuelle Sortenbezeichnung und die Bezeichnung der Ursprungsregion reichen oft nicht aus, um

aufgrund des Etiketts zuverlässig einschätzen zu können, wie der Flascheninhalt nun schmecken wird. Der Konsument ist häufig auf die Erfahrung „seines“ Mostbauern oder auf vorsichtiges, suchendes, prüfendes Verkosten angewiesen.

Um hier eine wesentliche Verbesserung zu erreichen, hat „Die Mostgalerie“ begonnen, Moste in **vier Geschmacksrichtungen** einzuteilen - "**mild**" - "**halbmild**" - "**kräftig**" oder "**resch**" und zwar aufgrund des sensorischen Gesamteindrucks. Dieses System hat sich mittlerweile in **großen Teilen der Moststraße und des Mostviertels** bzw. auch in den anderen österreichischen Mostregionen bewährt.

1.2 Geschmacksrichtungen

Die 4 Geschmacksrichtungen sind systematisch eingeteilt, wobei vor allem dem Säure- und dem Gerbstoff-, aber auch dem Restzuckeranteil einige Bedeutung zukommt. Süße und Säure heben sich bekanntlich auf, und so ist es auch bei Most.

Bei der Einteilung der Sorten nach Geschmacksrichtungen gibt die Säure den wichtigsten Anhaltspunkt. Je nach Pressverfahren und vor allem durch die Saftbehandlung vor der Vergärung, kommen auch mehr oder weniger Gerbstoffe in den Most. Für die Geschmacksrichtungs- und Sortencharakteristik spielt hier auch die Herkunft des Obstes, also der Standort der Obstbäume eine große Rolle.

1.2.1 mild

„*Milde*“ Moste haben eine Gesamtsäure bis 6,5 ‰ und keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt, haben also wenig Säure oder einen ausgleichend hohen Restzucker (ist der Restzuckeranteil also größer als der Säureanteil, spricht man vom „milden“ Most).

typisch: Schweizer Wasserbirne, grüne Winawitzbirne, Speckbirne

1.2.2 halbmild

„*Halbmilde*“ Moste haben einen Gesamtsäuregehalt zwischen 6,5 ‰ und 8 ‰, weiters keinen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt. Der Restzuckerwert ist gleich dem Säureanteil oder er liegt darunter.

typisch: Stieglbirne, Speckbirne, Rote Pichlbirne, Knollbirne



1.2.3 kräftig

Als „*kräftig*“ werden Moste bezeichnet, die einen deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt haben, auch wenn der Restzuckeranteil hoch und der Säureanteil niedrig ist.

typisch: Dorschbirne, Rosenhofbirne, Gelbmöster

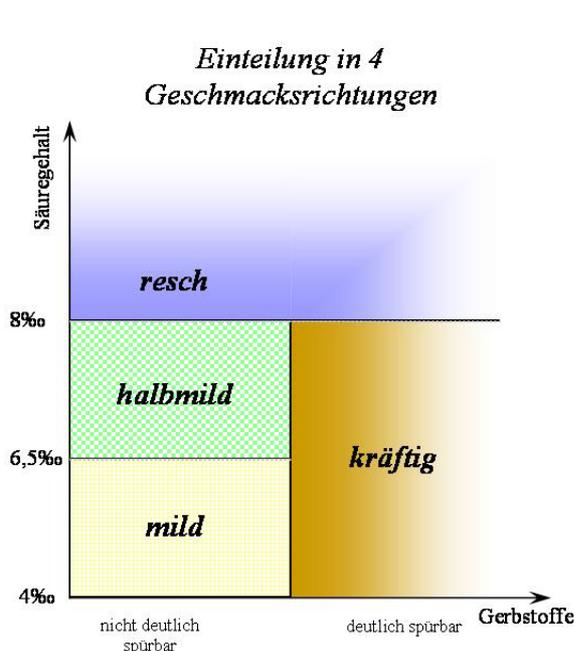
1.2.4 resch

„*Resche*“ Moste sind all jene Vertreter, die einen Säureanteil über 8 ‰ haben.

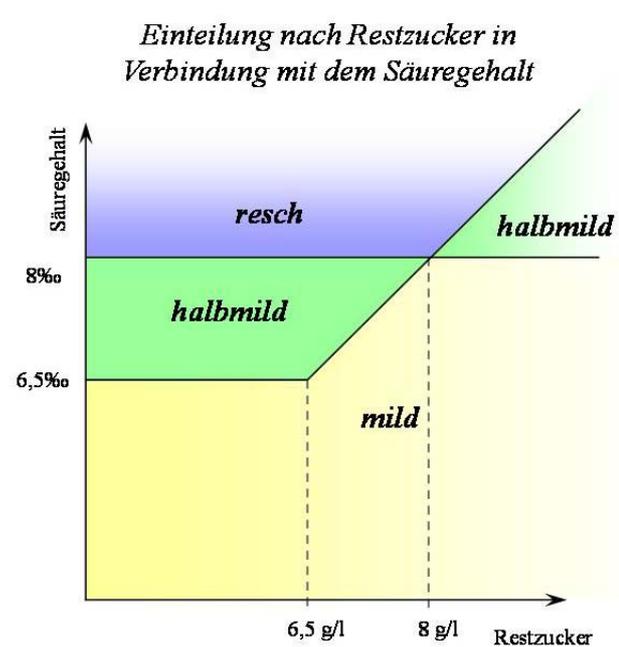
typisch: Dorschbirne, Landlbirne, Grüne Pichlbirne

1.3 Einteilung der Geschmacksrichtungen und nach Restzucker in Verbindung mit dem Säuregehalt

Für die Einstufung werden drei Parameter herangezogen, und zwar sind das: **Säure**, **Restzucker** und **Gerbstoffgehalt**. Säure und Restzuckergehalt können analysiert werden. Für den Gerbstoffgehalt, der vorwiegend bei Birnmösten und alten Apfelsorten eine wichtige Rolle spielt, wird bei einer Verkostung die Entscheidung „**deutlich spürbarer Gerbstoffgehalt**“ oder „**nicht deutlich spürbarer Gerbstoffgehalt**“ getroffen.



Dieses System wird von vielen Konsumenten sehr geschätzt, weil es eine **echte Orientierung** ermöglicht, ohne dass jedes Produkt vorher verkostet werden muss.



Diese Grafik gilt für Moste **ohne deutlich spürbaren Gerbstoffgehalt**. (Deutlich spürbarer Gerbstoffgehalt führt zur Einstufung als „**kräftig**“ oder „**resch**“ - siehe links)

Die Analyse der Säure und des Restzuckergehaltes kann jeder Mostproduzent selbst durchführen. Anhand der rechts dargestellten Grafik kann zumindest die Einteilung in „**mild**“, „**halbmild**“ oder „**resch**“ getroffen werden. Das subjektive Empfinden der Gerbstoffe kann mit Erfahrung selbst, ansonsten im Zuge einer unabhängigen Verkostung durch Experten durchgeführt werden (z.B. Ab Hof Messe in Wieselburg, Verkosterrunde der Mostgalerie oder Obstbauverbandes).

Um dem Kunden den Überblick zu erleichtern, bietet es sich an, **die Werte der Säure, des Restzuckers und Alkoholgehaltes neben der „Geschmacksbezeichnung“ auf der Etikette anzuführen.**

1.4 Einstufung nach Restzuckergehalt (Gehalt an unvergorenem Zucker) lt. österreichischem Weingesetz

Diese Bestimmungen gelten für den österreichischen Wein. Eine analoge Anwendung bei Obstwein ist aber erlaubt, und ist wohl ein Beitrag zur besseren Orientierung des Konsumenten.

Bezeichnung	Beschreibung
trocken	0 bis 9 g/l, wobei der Säuregehalt nicht mehr als 2 g/l niedriger sein darf als der Restzuckergehalt; z. B. muss ein Wein mit 9 g/l Restzucker mindestens 7 g/l Säure enthalten, sonst ist er halbtrocken
halbtrocken	bis 12 g/l
lieblich	von 12 bis 45 g/l
süß	ab 45 g/l

2 Sensorik und Beschreibung von Most

„Die Mostgalerie“ hat im Zuge einer Seminarreihe eine spezielle „Most-Sprache“ entwickelt.

Im Rahmen einer gehobenen Trink-Kultur ist es notwendig, für alle Sinneseindrücke, die uns Moste bieten, eine anspruchsvolle Beschreibung zu finden, die dem Getränk angepasst ist.

2.1 Allgemeines zur Sensorik und Präsentation

Zunächst ist eine gewisse **Basis-Qualität** notwendig, damit über Most eine sensorische Aussage getroffen werden kann. Es gelten folgende Mindestanforderungen:

- ⇒ **blank**
- ⇒ **reintönig und fehlerfrei**
- ⇒ **charakteristisch für die Ausgangs-Frucht**

Man unterscheidet:

- ⇒ **primäre Aromen**, das sind Aromastoffe, die von der Frucht her kommen
- ⇒ **sekundäre Aromen**, die während der Gärung entstehen (z.B. als Gärungsnebenprodukte, als Ausscheidungsprodukte der Hefen und div. Mikroorganismen, Säureabbau)
- ⇒ **tertiäre Aromen**, die im Zuge der Lagerung und Reifung entstehen (z.B. mehrjährige Apfelmoste, Oxidation ...)

Als **Trink-Temperatur** werden **8 - 12 Grad Celsius** empfohlen. Leichte Produkte, sowie restzuckerbetonte kohlenensäurehaltige Produkte (Zider, Schaumwein) sollten im tieferen Temperaturbereich liegen, höhere gelten nur für Moste mit sehr erfrischender Säure.



2.1.1 Ablauf einer Degustation:

Zum Beginn der Most-Präsentation werden

Obstart (Apfel / Birne),

die **Sorte**, soweit bekannt,

die **Geschmacksrichtung**,

der **Zuckergehalt** in Worten (trocken, halbtrocken, süß, lieblich - wie im Weingesetz definiert) sowie der **Produzent** und

die **Besonderheiten** der Produktion,

die **Herkunft**,

die **Inhaltsstoffe** (Alkohol, Säure, Restzucker), und

interessante **Randinformationen** etc.

genannt.

2.2 Allgemeine Beschreibungskriterien von Most

Nach folgenden Kriterien werden die Sinneseindrücke bei der Verkostung von Mosten beschrieben. Die angegebenen Worte dienen als Beispiele:

2.2.1 Aussehen

⇒ **Klarheit**

transparent, klar, strahlend

matt, stumpf, trüb, staubig, flockig, opalisierend, milchig

⇒ **Farbe**

blass, hellgelb, grüngelb, gelb, strohgelb, zitronengelb, goldgelb, altgold, bernsteinfarbig, ocker, rötlich, oxidativ, bräunlich

2.2.2 Geruch, Bukett

Zu beschreiben sind Reintönigkeit, Intensität und die Art / Kategorie des Geruchs

⇒ **Reintönigkeit**

reintönig, sauber,

unrein, dumpf, fehlerhaft (*mit Beschreibung, welcher Fehler, z.B. muffig,*

schimmelig, nach flüchtiger Säure, Essigstich, buttrig, Milchsäurestich,

Sauerkrautton, mäuseln, Pferdeschweiß etc.)

⇒ **Intensität**

verhalten, zart, dezent, ausgeprägt, kräftig, markant, voll, intensiv,

aufdringlich

⇒ **Entwicklung**

hefig, mostig, gereift, müde, oxidativ

⇒ **Geruchskategorien**

fruchtig, sortentypisch, birnig, apfelig, blumig, pflanzlich, würzig, erdig, mineralisch, chemisch



2.2.3 Geschmack

- ⇒ **Säure**
schal, säurearm, mild, frisch, lebendig, spritzig, rassig, resch, grasig (unreif), aggressiv
- ⇒ **Zuckergehalt**
trocken, halbtrocken, harmonische Süße, dezente Süße, lieblich-halbsüß, süß, üppige Süße
- ⇒ **Gerbstoffe**
gerbstoffarm, kraftlos, leicht spürbar, angenehm, weich, ausgewogen, reif, deutlich spürbar, unreif, adstringierend (= zusammenziehend), gerbstoffreich, bitter
- ⇒ **Alkohol**
leicht(gewichtig), mittel(gewichtig), gehaltvoll, kompakt, kräftig, füllig, schwer, brandig
- ⇒ **Extrakt, Körper**
dünn, schlank, rund, vollmundig, voll, dicht, extraktreich oder körperreich, kraftvoll, schmalzig, wuchtig, lang anhaltend

2.2.4 Folgerungen

- ⇒ **Qualität**
fehlerhaft, schwach, mittelmäßig, gut, sehr gut, außergewöhnlich
- ⇒ **Alter, Reife**
unreif, hefig, Gärten, jugendlich, entwicklungsfähig, trinkreif, reif, ausgebaut, am Höhepunkt, abbauend, alt, über dem Höhepunkt,
- ⇒ **Harmonie**
ausgeglichen, harmonisch, rund, ausgewogen oder balanciert, subtil, elegant, vielschichtig, perfekt, unausgewogen, eckig, einseitig, gerbstofflastig, säurebetont, geschmacklos

Zuletzt können noch ein **Gesamturteil**, sowie eine Empfehlung zur **Verwendung des Mostes** (besonders geeignet zur deftigen Jause, zu Schafkäse, zu leichten Speisen, als Durstlöscher, zur Glühmostbereitung etc.) ausgesprochen werden.

2.3 Sortenbeschreibungen von reinsortigen Mosten

Die Geschmackseinteilung der Mostsorten in „mild“, „halbmild“, „kräftig“ und „resch“ geben nur Anhaltspunkte, denn jeder Mostproduzent hat sein eigenes Press- und Verarbeitungsverfahren. bzw. baut seine Moste auch verschieden aus (trocken oder mit Restsüße). Manche Mostsorten können dabei auch in andere Kategorien rutschen. Die hier beschriebenen Sorten sind nach „trockenem“ Ausbau eingeteilt.

2.3.1 milde bis halbmilde Moste

⇒ **Knollbirne**

grünlich gelbe Farbe, frischer Birnenduft, zart am Gaumen (kann leichte Johannisbeernoten haben) mild und harmonisch im Körper

⇒ **Speckbirne**

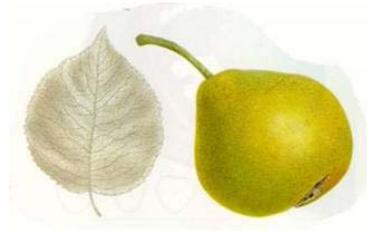
sehr helles Gelb, frisch in der Nase, zarter, feiner Birnton, erinnert an Speisebirnen, alkoholreich, wuchtig

⇒ **Schweizer Wasserbirne**

hellgelbe Farbe, zartfruchtig in der Nase, eleganter, ausgewogener Körper, keine dominante Säure

⇒ **Rote Pichelbirne**

grünlich gelbe Farbe, intensiver Duft (an Beeren erinnernd), intensiv ausgeprägter Fruchtkörper, spürbares Säurespiel, Gerbstoff eher im Hintergrund, wuchtig und lang im Abgang.



2.3.2 kräftige bis resche Moste

⇒ **Landbirne**

gelbe bis strohgelbe Farbe, sehr fruchtig (typ. an Walderdbeeren erinnern) in der Nase und im Körper, deutlich spürbare Säure, merkbarer Gerbstoff, typ. leichter Bitterton im Abgang. Besonders körperreich

⇒ **Rosenhofbirne**

gelbe bis strohgelbe Farbe, birnig, kletzig in der Nase (kann auch einen leichten Beerenton aufweisen) eher kräftiger Körper mit spürbarem Gerbstoff und betonter Säure

⇒ **Stieglbirne**

hellgelb in der Farbe, kräftig in der Nase, mit einer angenehmen Säure am Gaumen und lebendigem Abgang

⇒ **Dorschbirne**

Goldschimmernde Farbe, typische feine Holunderblütennote in der Nase und am Gaumen, kann am Gaumen auch lemonige Noten aufweisen, säurebetont, leichter Gerbstoff erwünscht

⇒ **Grüne Pichelbirne**

gelbe bis grüngelbe Farbe, würziger Birnton in der Nase, sehr voll im Körper, Gerbstoff erwünscht, säurebetont, kräftig resche Gesamterscheinung, typisch nach Zitronen und Kräutern

3 Kochen mit Most

Grundsätzlich sollte man mit dem Most kochen, der auch als Begleiter vorgesehen ist, weiters sind Moste zu verwenden die man auch trinken würde (also ebenfalls hochqualitativen Most).

„Erlaubt ist was schmeckt und passt“. Most soll wie ein Gewürz verwendet werden und kann in den meisten Rezepten statt des dort vorkommenden Weißweines bemerkenswerten Ersatz finden. Die Gerichte erfahren insofern eine Aufwertung, da die Fruchtigkeit mancher Mostsorten die Aromatik der Speisen wesentlich bereichern kann.

Tipps vom Küchenmeister:

- ⇒ Um die Frucht von Most besonders zu betonen, wird er in der Küche oft auf die Hälfte „reduziert“. So erhält man sehr schmackhafte Saucen.
- ⇒ Für Süßspeisen eignen sich eher Moste mit weniger Säure eventuell mit Restzuckergehalt. Zu säurebetonte Moste können bei manchen Süßspeisen stören oder Ausflockungen hervorrufen. Sollte Eiweiß dennoch ausflocken, kann man es durch ein feines Sieb seihen.
- ⇒ Für Desserts sollte man den Most am besten schon mit Zucker reduzieren, um gleichzeitig einen runden Geschmack zu erhalten (Parfaits und Cremes). Besonders schmackhaft verbinden sich auch Most und Honig.
- ⇒ Most kann auch in der asiatisch inspirierten Küche (Chinesisch, indisch) verwendet werden. Besonders bei Gerichten die zusätzliche Frucht benötigen bzw. Süß-Saurem eignet sich Most hervorragend.
- ⇒ Backen: Säure und Hefe kann ein Problem werden. Um dem entsprechend entgegen zu wirken und den „fruchtigen“ Geschmack in Hefeteige zu bringen, wählt man einfach die Hefemenge höher. Oder aber man nimmt statt Hefe dementsprechende Backtriebmittel.
- ⇒ Most, Zider und Birnensekt harmonieren hervorragend mit frischen Früchten.
- ⇒ Vorsicht bei Verwendung mit intensiven herben Kräutern wie beispielsweise Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Estragon. Die Kräuter können sich negativ auf das Mostaroma auswirken wenn sie hoch dosiert verwendet werden (geschmacksverstärkend).



4 Most als Speisenbegleiter

Auch sortenreine Moste können sich im Geschmack deutlich unterscheiden, da es auf die geographische Lage der Mostobstbäume ankommt, den Pressvorgang, die Verarbeitung generell und den Ausbau durch den Mostproduzenten.

Manche Produzenten bauen die Moste eher trocken aus, andere bevorzugen eine leichte Restsüße. Die hier gebotene Vielfalt muss bei der Auswahl von Most als Speisenbegleiter berücksichtigt werden. Ist der Mostbauer des Vertrauens aber einmal gefunden, wird es mit diesem Leitfaden wesentlich leichter sein, den passenden Most zur gewünschten Speise zu finden.



4.1 Allgemeine Grundsatzregeln zur Harmonie von Speisen und Most

Für die Harmonie am Gaumen spielen die vier wahrnehmbaren Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter eine maßgebliche Rolle.

Folgende chemisch-physikalische Zusammenhänge lassen sich daraus bilden:

⇒ **Bei Speisen und Most summieren bzw. verstärken sich Salz, Säure und Gerb- bzw. Bitterstoffe**

Hoher Salz- und Säuregehalt in Speisen betonen die Säure im Most (z.B. intensive Marinaden, stark gesäuerte Saucen, Käse mit hohem Salz- und Milchsäuregehalt), deswegen empfiehlt man zum Ausgleich eher säurearme Moste.

Bitterstoffe wie sie beispielsweise in Gemüse (Spargel, Radicchio, Endivie), Röstprodukten oder in der Käserinde (besonders bei Edelschimmelkäse) vorkommen **verstärken Gerbstoffe im Most**

Gerbstoffe im Most lassen **salzreiche Speisen und Käsesorten bitter schmecken**, was bedeutet, dass beispielsweise stark salzhaltige Edelschimmelkäsesorten mit kräftigen Mosten bitter schmecken.

⇒ **Die Kombination von Säure, Alkohol und starken Gewürzen bewirkt oft eine explosionsartige Verschärfung der Wahrnehmung von Gewürzen.**

⇒ **Salz, Würze, Säure und Bitterstoffe werden durch Restsüße im Most gut gebunden und es ergibt sich so ein harmonischer Gesamteindruck.**

Extrakt- und Restzuckergehalt im Most gleichen nicht nur Salz und Säure in den Speisen aus, sondern lassen den Most durch den Ausgleich auch trockener erscheinen als er tatsächlich ist. Moste mit mehr Restsüße als Säure (Restzuckerwert größer als Säurewert, also *milde und halbmilde*) bilden oft einen interessanten Kontrast zu würzigen Gerichten. In Verbindung mit aromatischem Käse können sie dessen Schärfe mildern und gewinnen dabei an Ausdruckskraft.

⇒ **Süße im Most und Süße in Speisen ergänzen einander.**

Zucker (in Speisen) und Süße (im Most) ergänzen sich und können kaum zu intensiv werden. Mit zunehmender Zuckerzufuhr durch Speisen und Getränke erhöht sich die Reizschwelle der Geschmackspapiellen, da eine gewisse Sättigung erfolgt.

⇒ **Fette in Speisen können Bitterstoffe (Gerbstoffe) und Säure im Most neutralisieren.**

Das Fett in Speisen belegt auf der Zunge und am Gaumen die Geschmackspapiellen und minimiert so Gerb- und Bitterstoffe. Mostsäure wiederum löst ölig-fettreiche Substanzen mehr oder weniger auf.

4.2 Spezielle Regeln bei Most & Käse

In Zusammenarbeit mit der Moststraße, der Mostgalerie und dem Regionalmanagement NÖ Mitte-West, hat sich die Dienststelle AGES-LMTZ Wolfpassing in den letzten Jahren mit dem Thema „Most und Käse“ intensiver beschäftigt.

Die Einteilung der Käsesorten erfolgte nach der Schärdinger Infomappe „Kennen Sie Käse“ um auch hier einen leichteren Überblick zu geben:

- ⇒ **mild-fein**
- ⇒ **g`schmackig**
- ⇒ **würzig-kräfzig**

Auf www.kaesekenner.at finden Sie eine Einteilung der Käsesorten in die 3 Kategorien

Die wichtigsten Geschmacksstoffe, die bei „Most-Käsekombinationen“ zu beachten sind:

- ⇒ Bei Käse: Säure (Milchsäure), Salz, Bitterstoffe (speziell bei Schimmelkäse)
- ⇒ Bei Most: Säure (Fruchtsäuren), Süße (Restzucker), Herbe (Gerbstoffe)

Des Weiteren ist die „Aromaintensität“ abzustimmen. Ganz allgemein kann man sagen, dass „**milde bis halbmilde**“ Moste besser zu „**mild-feinen**“ Käsetypen passen, zu „**kräftigen-reschen**“ Mosten eher „**würzige, pikante**“ Käsetypen.



„**Regulatoren**“ wie „**Fett**“ bei Käse und „**Alkohol**“ bei Getränken können ausgleichend oder auch verstärkend wirken. Auch der Umstand den Käse mit oder ohne Rinde zu essen, kann Einfluss auf die zu wählende Mostsorte haben.

Die Sommelier - Empfehlungen sind als Hilfestellungen gedacht. Auch bei „**Most und Käse**“ gilt die Regel:

„Erlaubt ist, was schmeckt“

4.3 Orientierungs-Beispiele

4.3.1 Kalte Vorspeisen

Einige Beispiele zu kalten Vorspeisen verdeutlichen die Wirkung von Salz und Gewürzen.

⇒ **Schafkäse (Frischkäse) ungewürzt/gewürzt:**

Die milde leicht säuerliche Grundcharakteristik des ungewürzten Schafkäses erfordert leicht süßliche und süßliche Moste (milde, halbmilde mit Restzucker) wie z.B. Speckbirnmost. Würzt man dann mit Pfeffer, Salz und Schnittlauch, verlagern sich die passenden Moste vom eher Milden zum Halbmilden mit Restzucker. Resche und kräftige Moste wie z.B. die Grüne Pichelbirne passen aufgrund der starken Dominanz des Mostes nicht dazu.



⇒ **Sülzchen von geräucherter Forelle mit Blattsalat und Birnenbalsamessig**

Durch die Essigsäure und das Salz in der Marinade und leichten Bitterstoffen im Salat (Feldsalat, Rucola) die durch den Birnenbalsamessig leicht gebunden werden, passen grundsätzlich halbmilde Moste mit deutlicher Frucht, frischem jugendlichem Säurespiel und leichtem Restzucker, wie sie oft in Speckbirnmosten (halbmild – trocken ausgebaut) zu finden sind. Fruchttige Moste passen oft auch bei höherem Gerbstoffgehalt dazu. Extrem süße und trockene zu säurebetonte, gerbstofflastige Moste passen nicht zu dieser Kombination.

⇒ **Selchwaren und Brettjausekombination**

Salzige, würzige Produkte mit Räucheraromen wie beispielsweise Dauerwurst, Karreespeck, Rindersaftschinken bzw. auch Blutwurst verlangen eher nach kräftigen und reschen Mosten mit der Frucht im Hintergrund wie z.B. Dorschbirne, Stieglbirne und Grüne Pichelbirne. Je nach Stärke der Würze kommt ev. auch noch die Rote Pichelbirne dazu, die aber bei sehr starken Würzgrad eventuell zu wenig Gegengewicht haben könnte. Zu Gefülltem (Semmelfülle und somit Dextrine die eine leicht Süße bewirken) mit Fett und Blutwurst passen eher die kräftigen, weniger die reschen Moste (Landlbirne), da das Fett die Würze der Speise etwas neutralisiert. Grundsätzlich unpassende Moste sind extrem süße und milde bis halbmilde Moste die der Würze zu wenig Geschmack entgegensetzen.

4.3.2 Warme Vorspeisen

Warme Vorspeisen, wie leichte Gemüse und Nudelgerichte, sind je nach Geschmack unterschiedlich zu begleiten. Hier werden zwei sehr unterschiedliche Beispiele gezeigt.

⇒ **Zucchini im Mostbackteig**

Das sehr neutral schmeckende Gemüse im ebenfalls neutralen Backteig, wird aufgrund der dezenten bis wenig vorhandenen Würze und Eigengeschmackes gerne mit leichten milden bzw. halbmilden Mosten (z.B. Stieglbirne und Speckbirne) begleitet. Das Fett im Backteig neutralisiert zusätzlich die Grundwürze der Speise. Unpassend sind resche und kräftige Moste die zu säurebetont sind und den Grundgeschmack des Gerichtes überdecken.

⇒ **Tortellini mit Paradeissauce**

Durch den süß-sauren Grundgeschmack der Paradeiser und den mediterranen Kräutern (Oregano, Basilikum, ...), braucht die Speise eine gewisse süße Untermauerung, die in halbmilden Mosten mit Restsüße gefunden wird (z.B. Speckbirne aber auch Rote Pichelbirne mit Restsüße). Unpassend sind milde Moste die der Säure im Gericht zu wenig Gewicht entgegensetzen.

4.3.3 Hauptspeisen

Bei den Hauptspeisen erfolgte eine Gliederung in verschiedene Fleischsorten, um eine Zuordnung der Moste zur erleichtern. Grundsätzlich sollte bei allen Gerichten der Grundgeschmack des Ausgangsproduktes dominieren.

⇒ **Pute natur mit neutraler Rahmsauce, Dinkelreis und Chutney aus Zwetschken und Äpfeln**

Zum zarten neutralen Geflügelfleisch passen halb milde, leicht fruchtige Moste mit etwas Restsüße (z.B. Rote Pichelbirne mit Restsüße oder auch Stieglbirne). Das süß-saure Chutney alleine würde eher nach etwas Kräftigem verlangen wie z.B. Landbirne oder auch Apfelm most, welche eine gewisse Säure mitbringen und die überwiegende Süße vom Chutney abfangen. Sehr milde Moste passen aufgrund des fehlenden Gegengewichts nicht dazu.



⇒ **Mit Dörrzwetschken gespickter Surbraten in Most gebraten**

Das grundsätzlich sehr kräftig gewürzte salzige Schweinefleisch braucht auch sehr kräftige Moste mit ausgeprägtem Fruchtcharakter und leicht betonter Säure (z.B. Rote Pichelbirne – trocken ausgebaut). Je nach Würzgrad können aber resche Moste in Kombination mit dem salzigen Gericht unangenehm schmecken. Unpassend sind milde süßliche Moste die dem Gericht zu wenig Gegensatz bieten.

⇒ **Streifen vom Jungrind mit Linsenkürbisgemüse und Spätzle**

Zu dunklem Fleisch mit einem ausgeprägten extraktreichen Geschmack in Kombination mit dem leicht gesäuerten Linsenkürbisgemüse mit Gewürzaromen, passen kräftige und resche Moste (z.B. Grüne Pichelbirne, Dorschbirne und Apfelm most), mit der Frucht im Hintergrund, die das nötige Gegengewicht zum starken Geschmack liefern. Milde und süßliche Moste passen nicht zu den starken Aromen des Rindes.

⇒ **Seelachs und Wels mit gekochten Erdäpfeln**

Die leicht salzigen Fischfilets verlangen nach milden, leichten und fruchtigen Mosten mit ca. 10g Restzucker (z.B. Gödnmost, Speckbirne, Schweizer Wasserbirne, milder Apfelm most). Damit wird der typische Fischgeschmack nicht überdeckt. Säurebetonte resche Moste sind für diese zarten Aromen nicht geeignet.

4.3.4 Desserts

Zu Süßem reiche man grundsätzlich Süßes.

⇒ **Mostpudding**

Das traditionelle Dessert des Mostviertels verlangt durch die g'schmackige Süße und den Gewürzaromen (Zimt, Nelken) nach einem milden leicht süßlichen Most mit wenig Säure (z.B. Schweizer Wasserbirne, Gödnmost). Kräftige und resche Moste passen grundsätzlich nicht zu dieser Süßspeise

⇒ **Vanille-Mostparfait mit Birnenknödel und Zwetschkenröster**

Dieses süße cremige und geeiste Dessert mit feinen Zimtaromen braucht spritzige fruchtige milde Moste bzw. Zider (Gödnmost, Birnentraum). Kohlensäure und 15-20g Restzucker sind vorteilhaft. Wie bei den meisten süßen Gerichten passen hier keine kräftigen und reschen Moste.

4.3.5 Käse

Da eine Aufzählung aller Käsesorten nicht möglich ist und es sehr viele Käsetypen mit unterschiedlichen Geschmacksnuancen gibt, wurde hier ein Vorschlag erstellt, bei dem die Most-Käse Kombinationen in 4 Gruppen einteilt wurden.

⇒ Most-Käse Kombination Gruppe 1 (Frischkäse, milde Schnittkäse):

Käsesorten: milde-feine z.B. Gouda, Bergbaron, Rollino, Bojar etc. und Frischkäse aus Schaf- und Ziegenmilch z.B. Erlauftaler, Frischkäse -Bällchen in Öl eingelegt, ev. Frischkäse-Röllchen mit Schinken und Speck etc.

Mostsorten: milde fein fruchtige Moste mit leichter Restsüße, bzw. halbmilde und spritzige z.B. Schweizer Wasserbirne (jung), milder Speckbirne, Gödnmost oder Mostbaron.

Nicht passend: kräftige, gerbstoffhaltige, säurebetonte Moste.

⇒ Most-Käse Kombination Gruppe 2 (Weißschimmelkäse, aromatischer Schnittkäse):

Käsesorten: g'schmackig-mild z.B. Camembert, Rahm-Brie, Chorherren-Käse, Jausenkäse, Jerome etc. und milde Käsesorten aus Schaf- u. Ziegenmilch z.B. Mohnkäse etc.

Mostsorten: milde fein fruchtige Moste mit leichter Restsüße bzw. halbmilde z.B.

Speckbirne, Schweizer Wasserbirne, Rote Pichelbirne. **Nicht passend:** kräftige, gerbstoffhaltige, säurebetonte Moste.



⇒ Most-Käse Kombination Gruppe 3 (Käse mit ausgeprägter, pikanter Charakteristik):

Käsesorten: würzig-kräftig mit Rotkulturenreifung z.B. Moosbacher, Raclette oder Fontina, St. Severin, Bergkäse, oder geräuchert z.B. Mostviertler und kräftige Käsesorten aus Schaf- u. Ziegenmilch z.B. Rotes Schaf oder Rote Ziege etc.

Mostsorten: kräftige/resche Moste z.B. Dorschbirne, Landlbirne, fruchtiger Apfelmot, Rote Pichelbirne.

Nicht passend: milde-halbmilde, leichte und süßliche Moste.

⇒ Most-Käse Kombination Gruppe 4 (Blau- und Grünschimmelkäse):

Käsesorten: würzig-kräftig, vorwiegend mit Blauschimmelreifung z.B. Dolce Bianca, Österkron und Blauschimmelkäse aus Schaf- u. Ziegenmilch z.B. Trautenfelser etc.

Mostsorten: süßliche Moste, Zider, Sekt, mit ausgeprägter Restsüße mit min 15g Restzucker, z.B. Schweizer Wasserbirne, Birnenzider, etc. Kohlensäure ist bei dieser Gruppe von Käsen vorteilhaft.

Nicht passend: kräftige und resche Moste.

G'sundheit – Sollst leben!
mit bestem Most aus der Moststraße

