

## Kleine Früchte, ganz groß

*Im Mostviertel gibt es mehrere  
Hundert Mostbirnensorten, die  
fast keiner mehr kennt. Oder  
sagen wir gar es. Denn  
zwei Pomologinnen  
schafften Abhilfe.*

... Von Alexandra Binder,  
zu lesen auf Seite 3



[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## Höhepunkt des Mostfrühlings

*Am 28. April laden bundesweit Betriebe in die Most-GenussRegionen ein.*



Folgen Sie uns auf Facebook und  
Instagram unter @bauernladen.at

Die österreichische Mostkultur ist heute bunt und vielfältig. Der Produktion geht bereits eine lange Geschichte voraus. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg kam Most allerdings außer Mode. Derzeit erlebt er, dank der Innovationsfreude und des Qualitätsbewusstseins, eine Renaissance.

Das kalorienarme Traditionsprodukt entwickelte sich über die Jahre zum facettenreichen Trendgetränk. Denn neben der Herstellung des traditionellen Mostes haben sich einige Betriebe auf die Veredelung zu trendigen

Cidern, Schaum- und Perlweinen spezialisiert. Most weist mit 5-8 Vol.-% einen niedrigen Alkoholgehalt auf und besitzt zudem wertvolle Inhaltsstoffe. Als lachender Dritter gilt der Most als perfekte Alternative zu Bier und Wein.

**Rund um den Tag des Mostes am 28. April in den Most-GenussRegionen**



Es finden in den Most-GenussRegionen verschiedenste Veranstaltungen statt, die den Most ins Zentrum des Erlebens rücken.  
[www.genuss-region.at/news](http://www.genuss-region.at/news)

