

Es muss nicht immer



Der „Steinbacher Hugo“ von der Mostkellerei Höllhuber wurde 2020 in Wieselburg als Gesamtsieger in der Kategorie Perlwein mit der Goldenen Birne prämiert.



Stefan Reiter hat sich auf seinem Naturhof in Laakirchen auf den Anbau und die Veredelung von verschiedenen Obstsorten spezialisiert. Neben Most und Säften produziert der Nebenerwerbs-Landwirt seit kurzem auch prickelnden Cider. Eine besondere Spezialität ist der „Lavendulin“.



Die Franzosen haben ihren Champagner, die Italiener schwören auf Prosecco – und die Österreicher lassen gern die Sektkorken knallen, wenn es was zu feiern gibt. Cider und Perlweine sind eine prickelnde, fruchtige und vor allem leichte Alternative zu diesen Traditionsgetränken und werden auch in Oberösterreich immer beliebter. Thomas Sternecker hat vier ausgezeichnete regionale Produzenten besucht.

In Irland, Frankreich oder Finnland ist der Cider seit jeher ein Nationalgetränk. Auch bei uns im südlichen Oberösterreich wird das fruchtige, leichte und prickelnde Getränk, bei dessen Herstellung Apfel- oder Birnensaft versektet wird, immer beliebter.

„Mit einem Alkoholgehalt von unter fünf Volumsprozent ist der Cider nur etwa halb so stark wie Sekt oder Champagner“, erklärt Franz Höllhuber. Auf seinem Hof im Rodatal in Steinbach an der Steyr wird seit mehr als 200 Jahren Most gepresst. Seit zehn Jahren erzeugt und verkauft der Mostsommelier seine Säfte, Moste, Cider und Perlweine im Vollerwerb gemeinsam mit Sohn Stefan. Der 29-Jährige hat an der Obst- und Weinbauschule in Klosterneuburg den Obstbaumeister gemacht und legt bei der Erzeugung und in der Kellertechnik die gleichen strengen Maßstäbe an, wie Österreichs Spitzenwinzer.

Und das schlägt sich in der hervorragenden Qualität nieder. Auf der Wieselburger Messe, die bei Österreichs Ab-Hof-Produzenten als inoffizielle Staatsmeisterschaft gilt – werden die Produkte der Höllhubers regelmäßig mit Goldmedaillen prämiert. Im Vor-

jahr gabs erstmals zwei „Goldene Birnen“ für den Bundessieger in der Kategorie Perlwein und Most mit ihrem Steinbacher- Hugo und MT4-Apfel-Birnen-Wein.

Neue Mostkellerei in Nußbach

„Für die Cider-Produktion verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertigen Most mit harmonischer Restsüße“, verrät Stefan Höllhuber eines der Erfolgsgeheimnisse. Seine feine Perlage bekommt das milde Trendgetränk in der eigenen Abfüllanlage, die dann auch an den neuen Standort in die ehemalige Distillery nach Nußbach übersiedelt wird. Die Mostkellerei Höllhuber hat den wunderschönen Bauernhof mit einem Bestand von mehr als 500 Obstbäumen und 100 Walnussbäumen heuer gekauft und wird dort schon Anfang 2021 ihre Moste, Säfte, Cider und Perlweine Ab-Hof verkaufen.

Im Gegensatz zum Cider weisen Perlweine, die oft auch als Frizzante angeboten werden, einen höheren Alkoholgehalt von mindestens fünf Volumsprozent Alkohol auf. Neben dem klassischen Apfelperlwein werden bei Höllhuber auch der Steinbacher Hugo und ein Rosante-Perlwein mit Weichseln hergestellt.

Einer der wichtigsten Arbeitsschritte bei der Produktion von Cider und Perlwein ist das Cuveétieren – das Mischen der einzelnen Komponenten. „Das erfordert viel Erfahrung“, weiß Franz Höllhuber, „da ist guter Geschmackssinn gefragt!“ Cider und Perlwein schmecken am besten in einem schönen Weißweinglas oder in einer Sektlöte.

Mehr Infos zu den Produkten der Mostkellerei Höllhuber gibts auf www.hoellhubers.at