

## **20. Most-Seminar mit Mostverkostung im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck**

**Ein Abend rund um die heimische Mostkultur. Mit Gelegenheit zum Fachsimpeln und Meinungsaustausch, mit Informationen zur Mostherstellung und Lagerung sowie mit Musik und Gesang. Am Freitag 13. April von 19.30 – 23.55 Uhr.**

Die Suche nach dem besten Most der Region geht in die 20. Runde.

Im Gegensatz zum Schweizer Thurgau und dem österreichischen Mostviertel hat die die Gastronomie zwischen Alb, Schwarzwald und Bodensee den Trend hin zu dem traditionsreichen Getränk weitgehend verschlafen. Entgegen dem gastronomischen Trend trifft sich jedoch alljährlich und mit zunehmender Begeisterung eine wachsende Zahl von Mostenthusiasten in Neuhausen um den besten Most der Region zu küren.

Auf den knorrigen Hochstämmen die unserer Landschaft ihren markanten Charakter verleihen wachsen so namhafte Sorten wie Goldparmäne, Freiherr von Berlepsch, Gewürzluiken und Bohnapfel. Auch traditionsreiche Birnensorten wie Gelbmöstler, Oberösterreichische Weinbirne oder Sülibirne finden ihren Weg ins Mostglas. Aus dieser Vielzahl altherwürdiger Sorten reifen in heimischen Kellern interessante Unikate. Wer seinen Jahrgang für gelungen hält, der stellt sich der Verkostung im Freilichtmuseum in Neuhausen.

Der Historiker und Mostexperte Dr. Günther Schäfer und eine Fachjury bewerten gemeinsam mit dem Publikum den besten Most aus unserer Region.

Alljährlich werden bei diesem ebenso unterhaltsamen wie lehrreichen Most-Seminar mit Mostverkostung, der sowohl den Teilnehmern als auch den Mostproben alles abverlangt, in der besonderen Atmosphäre der alten Museumsgaststätte „Ochsen“ zwischen 15 und 25 verschiedene Mostproben aus der gesamten Region getestet. Die Teilnehmer bringen dabei ihren eigenen Most mit, den sie im vergangenen Herbst selbst hergestellt haben, und stellen ihn dem Urteil einer fachkundigen Jury aus Obstbaufachleuten und stets kritischem Publikum. Die besten fünf Mostproben werden dann prämiert und ihre Erzeuger mit Sachpreisen geehrt.

Der Leiter des Mostseminars Dr. Günther Schäfer von der Streuobstmosterei aus Stahringen gibt zudem hilfreiche Tipps rund um die Herstellung und Lagerung des Getränks, einen Rückblick auf das vergangene Obstjahr und Einblicke in die bis in die Jungsteinzeit zurückreichende Traditionen der Mostherstellung rund um den Bodensee. Umrahmt wird der Abend von Musik und Gesang durch Bruno Störk aus Emmingen-Liptingen (Kontrabass) und Adolf Riester aus Leibertingen (Akkordeon).

Die Teilnahmegebühr beträgt 8,00 €, sowohl für Teilnehmer mit wie auch für Teilnehmer ohne Mostprobe. Eine Anmeldung ist obligatorisch, die Zahl der Teilnehmer ist auf 60 Personen und 20 Mostproben begrenzt. Anmeldung des Mostes für die Prämierung unter 07461 926 3206. Je Teilnehmer kann nur eine Mostprobe mitgebracht werden; es müssen 5 Liter Most in klaren Weißglasflasche je Probe für die Verkostung zur Verfügung gestellt werden. Veranstaltungsort: Museumsgasthof „Ochsen“ im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck, Museumsweg 1, Neuhausen ob Eck.

Bild: Die Gewinner beim Mostseminar 2017 von links: Frank Baur (2.Platz), Arnold und Gudrun Heni (1.Platz zum dritten Mal in Folge!) und Karl-Heinz Renner (3.Platz).