

# **Inhalt**

**Wie man auf den Most kommt –  
und was dabei herauskommt 7**

**Über den Most und das Mosten 7**

Wer mag den Most wohl erfunden  
haben? 9

Most, das gesunde Getränk für  
jedermann 9

Brauchtum und Bauernregeln rund  
um den Most 10

Besuch im Mostmuseum im nieder-  
österreichischen Mostviertel 14

Die Most- und Fruchtweinarten 20

Rentieren sich Mosten und Frucht-  
weinherstellung? 21

**Das Mosten –  
was man dazu braucht 23**

**Maschinen und Geräte 24**

**Das Mostobst 26**

Obstanbau, Ertrag und  
Verwertung 26

Mostobstbeschaffung, Qualität  
und Lagerung 27

**Die Gärgefäße 29**

Das Holzfaß 29

Der Glasballon 33

Der Kunststofftank 33

Der Edelstahlbehälter 34

**Zugaben zum Mosten und zur  
Fruchtweinbereitung 34**

**Das Mosten –  
die Arbeitsabläufe und  
die erste Mostprobe 41**

**Das Vorbereiten des Mostobstes 42**

Mostobstreinigung 42

Mostobstzerkleinerung 42

**Die Saftgewinnung durch Pressen 44**

Welche Saftmengen lassen sich  
erzielen? 45

**Die Bestimmung des  
Mostgewichts 47**

Die Mostwaage 47

**Qualitätsverbesserung  
durch Aufzuckern 48**

Die Trockenverbesserung 48

Die Naßverbesserung 49

**Die Steuerung des Säuregehalts 49**

**Der Gärprozeß 50**

Selbstgärung 51

Flotter Start mit dem Gärstarter 52

Zusetzen von Reinzuchtheife 53

Schütteln, Rütteln und Rühren 54

Dauer der Gärzeit 54

**Der erste Hefeabstrich 56**  
Leichter oder starker Most –  
das Vinometer zeigt's an 56

**Das Haltbarmachen durch  
Schwefelung 57**

**Mostkrankheiten heilen 58**  
Essigstich 58  
Zäher und schleimiger Most 59  
Kahmiger Most 59  
Schimmel 62  
Der Most riecht nach Sauerkraut 62  
»Mäuselnder« Most 62  
Der »schwarze Bruch« 62  
Schwefel- und Hefeböckser 63  
Der Most riecht nach fauliger  
Hefe 63

**Die Flaschenabfüllung 64**  
Reinigen der Flaschen 64  
Die Korken 64  
Das Abfüllen 64  
Die Flaschenfarbe 65

**Etikettierung, Lagerung,  
Wein-Buchhaltung 66**  
Etikettierung 66  
Lagerung 66  
Wein-Buchhaltung 67

**Die erste Mostprobe –  
das Verkosten 68**

## **Rezepte**

**Obst- und Fruchtwine in der  
jahreszeitlichen Folge 72**

**Liköre 85**

**Schaumwein aus eigener  
Herstellung 90**

## **Alkoholfreie Fruchtsäfte 97**

**Der Süßmost und seine Pioniere 99**

**Das Haltbarmachen von  
Süßmost 101**  
Pasteurisieren 101  
Dampfensaften 101

## **Rezepte**

**Gemüsesäfte 102**

**Beerensäfte 105**

**Obstsäfte 107**

**Kräuteressenzen 111**

**Der eigene Essig 114**

**Zum Most und aus Most 115**

**Quellenverzeichnis 117**

**Sachregister 118**

**Rezeptregister 119**