Rege Diskussion über 20 Sorten

BEI DEN DISKUSSIONEN UM DIE RUND 20 MOSTSORTEN GING ES MUNTER UND MITUNTER AUCH INTENSIV ZU. ENTSCHEIDEND FÜR EINEN GUTEN MOST: DIE HARMONIE.FOTO: STRAUB

Genuss – Die Most-Verkostung in der Mössinger Kulturscheune fiel aufgrund der zahlreichen Bewerbungen üppig aus

MÖSSINGEN. Schmeckt er ein wenig nach Zitrone? Es könnte auch trockenes Gras sein. Nur wie schmeckt das überhaupt? Schön klar, eindeutig, aber zu sauer, da war man sich einig. Und etwas leer – was indes nicht fürs Glas galt. Am Samstagabend probierten und diskutieren um die 50 angehenden Fachleute in der Mössinger Kulturscheune die verschiedensten Moste. Von Michael Niethammer erfuhren sie, wie das Getränk mit Schwefel haltbar gemacht wird. Je später der Abend, desto lebhafter und lauter ging es zu. Denn insgesamt standen 20 der selbst hergestellten, vergorenen Säfte zur Auswahl.

»Wenn der Most harmonisch ist, bedeutet das: Es stimmt alles«

Punkte gab es in den Kategorien Klarheit und Farbe, Geruch, Geschmack und Mundigkeit. Am höchsten gewichtet war die »Harmonie«. »Dabei geht es ums Gesamtbild«, sagte Joachim Löckelt, Obstbauberater vom Landratsamt Tübingen. »Wenn der Most harmonisch ist, bedeutet das: Es stimmt alles. Ich würde noch mal ein Glas trinken.« Jeweils ein Tisch einigte sich auf die Vergabe der Punkte.

Dabei wichen die Geschmackserlebnisse der Verkoster manchmal deutlich voneinander ab. Was die einen als fruchtig und angenehm empfanden (»Die Birne kommt gut raus«), schmeckte für andere säuerlich. »Aber einen richtigen Männermost hatten wir bis jetzt noch nicht dabei«, sagte eine Verkosterin. »Also so einen richtig grausligen.«

In der Regel besteht der Most aus drei Vierteln Apfel und aus einem Viertel Birne, wie Hans Wener, Vorstand des veranstaltenden Obst- und Gartenbauvereins Mössingen, erklärte. Es gab auch sortenreine Produkte und unterschiedliche Mischungsverhältnisse. Bei ihm reichten die Teilnehmer ihre Moste ein.

Dabei mussten sie auch angeben, wie sie diesen gelagert hatten (Kunststofffass, Holzfass oder Druckfass) und ob sie ihn zusätzlich mit Hefe behandelt haben. Außerdem war wichtig, wann gemostet wurde. Zur Einstimmung und außer Konkurrenz schenkte Wener einen von ihm 2021 hergestellten Most aus.

Dieser hatte sich erstaunlich gut gehalten. Anhand dieses Getränks schulten die Verkoster ihre Sensorik, bevor der launige Wettbewerb begann. »Insgesamt 20 Moste sind üppig für eine Probe, aber wir hatten unerwartete viele Anmeldungen«, sagte Wener. Etwa zehn Produkte kamen aus Mössingen und Umgebung, der Rest aus dem ganzen Landkreis.

Zwischen den einzelnen Getränken neutralisierten die Verkoster mit trockenem Brot und Wasser. Vorab gab auch Zwiebelkuchen und Schmalzbrot als passende Grundlage. Am Akkordeon sorgte Christoph Herrman für Unterhaltung. Und so wurde nicht nur getrunken, geredet und bewertet, sondern auch geschunkelt. (stb)