

So schmeckt ein typischer, köstlicher Birnenmost aus dem Mostviertel:

„Hellgelbes bis bernsteinfarbenes Leuchten im Glas. Aromen, die an frische, saftige Kräuterwiesen erinnern. Erfrischende Melisse, animierende Grapefruit, ein wenig Veilchen und leise Honignoten tänzeln leichtfüßig und spielerisch am Gaumen. Herbe Gerbstoffnoten und feine Säure sorgen für eine elegante Struktur und eine langen Nachhall.“

Wo noch auf der Welt wird Birnensaft vergoren?

Wie schmeckt der Most / Birnenwein dort?

Und wie lautet sein Name?

Wie unterscheidet sich Birnenmost von Apfelmmost?

Antworten auf diese und noch viele weitere genussaffine Fragen liefern rund 20 nationale und internationale Produzenten beim Dritten Internationalen Salon des Mostes. Landwirtschaftliche Erzeuger bieten regionale Köstlichkeiten zur Degustation und zum Verkauf an und in der Kinder-Lounge können die jungen Familienmitglieder Säfte verkosten.

Auf Ihr Kommen zum Internationalen Streuobstkongress und dem Salon des Mostes freuen sich

Die Mostviertler Mostproduzenten, die LEADER Region Moststraße, die ARGE Streuobst und die Mostviertel Tourismus GmbH.

Ausstellungsgebühren € 120,-

(inkl. Mwst)

Für Ausstellerinnen und Aussteller, die am Internationalen Streuobstkongress teilnehmen, entfallen die Ausstellungsgebühren.

Der Eintritt für Besucherinnen und Besucher beträgt € 15,- pro Person und entfällt ebenfalls bei der Teilnahme am Streuobstkongress

Mostviertel

Salon des Mostes

So, 23. August 2015
11 - 18 Uhr
MostBirnHaus,
Ardagger Stift

Mostviertel

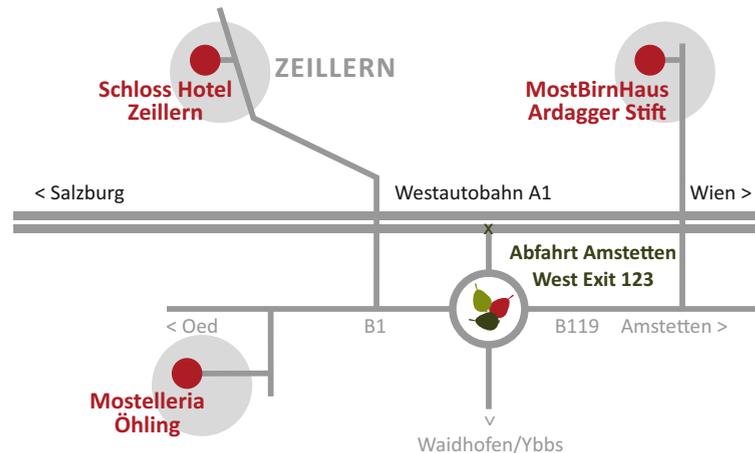
BIRNEN LEBEN

21.-22. August 2015
Internationaler
Streuobstkongress

23. August 2015
Salon des Mostes

Amstetten | Österreich

So finden Sie zu uns:



Donnerstag 20. August

Schloss Hotel Zeillern
(www.schloss-zeillern.at, Schloss-Straße 1, 3311 Zeillern)

18:00 **Kommentierte Verkostung von Produkten der Streuobstwiese**



Freitag 21. August

Treffpunkt Schloss Zeillern

08:30 Bustransfer vom Schloss Zeillern in die Mostelleria

ab 08:00 **Mostelleria**
(www.mostelleria.at, Öhling 35, 3362 Öhling)

09:00 **Fachblock I: Produktentwicklung – Von der Idee zum regionalen Leitprodukt**

„Wie schmeckt Herkunft?“ – Die Sehnsucht der Menschen nach Ursprünglichkeit
Dorli Muhr, WINE&PARTNERS

„Do`s and Don`ts“ – Produktentwicklung in der Obstverarbeitung
Dr. Manfred Gössinger,
HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

„Gourmetmost“ – die aktuelle Produktinnovation der Mostbarone
Toni Distelberger, Most-Bauernhof Distelberger, Mostbaron
Diskussionsrunde mit den Vortragenden

11:30 **Lasecco Empfang und Grußworte**

LAbg. Bgm. Michaela Hinterholzer,
Obfrau LEADER Region Moststraße
Dipl.-Ing. Katharina Varadi-Dianat,
Sprecherin ARGE Streuobst Österreich

12:00 **Entdeckungsreise in der Mostelleria**
Besichtigung Kellerhaus inkl. Verkostung

13:00 Bustransfer von der Mostelleria ins MostBirnHaus

MostBirnHaus
(www.mostbirnhaus.at, Stift 14, 3321 Ardagger Stift)

13:30 **Mittagessen „God`ntag im MostBirnHaus“**

14:30 **Ausstellungsbesichtigung MostBirnHaus**
Interaktive und multimediale Reise in die „Birnenwelt“

15:30 **Fachblock II: Kulturlandschaft und regionale Identität im Tourismus und in der Regionalentwicklung**

„Vorsprung durch Ursprung“ – Streuobst in der Regionalentwicklung
Christian Haberhauer, MaR, Gf LEADER Region Moststraße

„Alles Birne“ – touristische Entwicklung des Mostviertels
Mag. Andreas Purst, Gf Mostviertel Tourismus GmbH

„Mostbarone“ – die Botschafter der Mostkultur
Johannes Zarl, Lieghof, Primus der Mostbarone

Diskussionsrunde mit den Vortragenden

17:30 Bustransfer vom MostBirnHaus ins Schloss Zeillern

18:20 Bustransfer vom Schloss Zeillern zum Heurigen

18:30 **Heurigenbesuch im Mostg`wölb**
(www.mostgwoelb.at, Oberzeillern 126, 3311 Zeillern)
Selbstgemachte Spezialitäten beim gemütlichen Top-Mostheurigen

Danach Fackelwanderung zum Schloss Hotel Zeillern
(ca. 25 min/2 Kilometer - auch Transport möglich)

Samstag 22. August

Schloss Hotel Zeillern
(www.schloss-zeillern.at, Schloss-Straße 1, 3311 Zeillern)

08:30 **Fachblock III: Raumordnung, Architektur und Kulturlandschaft - Widerspruch oder Symbiose?**

Grundlagen und Beispiele aus der Raumordnung
MMag. Elisabeth Stix,
Österreichische Raumordnungskonferenz (ÖROK)

Perspektiven für das dörfliche Ensemble
Dipl.Ing. Konrad Hitthaler, Architektur Hitthaler

„Mostarchitektur“
Dipl.Ing. Christoph Abel, ABEL und ABEL Architektur

Diskussionsrunde mit den Vortragenden

Pause

11:00 **Fachblock IV: Die Krankheiten der Birne – Schwerpunkt: „Birnenverfall“**

Die Krankheiten der Birne
Dipl.Ing. Ulrike Persen, AGES

„Birnenverfall“ – Eine Einführung
Dr. Wolfgang Jarausch, RLP AgroScience, AlPlanta-IPR
Übertragung des Birnenverfalls durch Insekten

Dr. Barbara Jarausch,
RLP AgroScience, AlPlanta-Fruit Crop Diseases

Bekämpfung des Birnenverfalls mit Hilfe resistenter Unterlagen?
Dr. Wolfgang Jarausch, RLP AgroScience, AlPlanta-IPR

Aktueller Stand der Forschung zum Birnenverfall in Österreich

Dr. Monika Riedle-Bauer,
HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Diskussionsrunde mit den Vortragenden

14:30 **Gemütlicher Ausklang im Landhaus Stift Ardagger**
(www.landhaus-stift-ardagger.at, Stift 3, 3321 Ardagger Stift)
Offizielles Ende des Streuobstkongresses

Für die Aussteller besteht die Möglichkeit für den „Salon des Mostes“ aufzubauen.

Allen Tagungsgästen empfehlen wir den Nachmittag in unserer Region zu verbringen - unser Team berät Sie gerne.

Anmeldung unter:

www.moststrasse.at



Nur für Sie:

Inkludierte Leistungen:

- Transfer zwischen den 3 Tagungsorten
- Sämtliche Fachvorträge inklusive Programmheft
- Eintritte: Entdeckungsreise Mostelleria inkl. Kostproben Ausstellungsbesichtigung MostBirnHaus inkl. Kostproben
- 2x Mittagessen: God`ntag im MostBirnHaus inkl. 2 Getränke 3-Gang Menü im Haubenrestaurant Landhaus Stift Ardagger
- Heurigenbesuch mit Mostviertler Spezialitätenbuffet inklusive 1 Getränk
- Lasecco Empfang
- Pausenverpflegung
- Gratis Teilnahme am Salon des Mostes
- Auf Anfrage alle Speisen auch als vegetarische Alternative