

In ihren Adern fließt Most

NÖN-Serie | Familie Frühwald aus Reinsberg setzt seit 20 Jahren auf Direktvermarktung. Die Kunden lieben ihre Produkte. Das Erfolgsrezept: Alle am Hof packen mit an.

REINSBERG | Die kleine Anna hat ihrer Oma Leopoldine soeben beim Brotbacken geholfen. Jetzt guckt sie dem Papa bei der Arbeit am Computer über die Schulter. Dass mehrere Generationen an einem Strang ziehen, ist am Hof Höhenberg in Reinsberg gelebter Alltag. „Es geht nur, wenn man zusammenhilft“, weiß Augustin Frühwald, der seit 2006 den Betrieb gemeinsam mit Gattin Daniela führt.

Die „Hechaberger“ sind in der Region für ihre wohlschmeckenden Säfte und Moste bekannt. Dutzende Medaillen haben sie bei der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg schon gesammelt. Auf Augustin Frühwalds Visitenkarte ist kaum genug Platz, alle Qualitätsverbände anzuführen: Der Biohof gehört zu den Mostbaronen und ist Jungspund- sowie Mostviertler Birnmostproduzent. Zudem zählen die Frühwalds zu den fünf Schmiedmostbauern im Kulturpark Eisenstraße, einer sehr vitalen Vereinigung, die schon Produkte wie den „schmiedi“, den „Schmiedmost“ und die „Schmiedperle“ erfand.



Mostbaron und Schmiedmostbauer Augustin Frühwald nimmt eine Kostprobe: „Nur die schönsten, reifsten Früchte können guten Most ergeben.“
Foto: www.eisenstrasse.info

Letzterer, ein Obstperlwien, ist besonders beliebt. „Die Schmiedperle fehlt bei fast keiner Geburtstagsparty. Sie spricht auch Junge an und macht sie auf Mostprodukte aufmerksam“, berichtet Augustin Frühwald.

Most spielt auf dem idyllisch gelegenen Bauernhof seit Jahrzehnten eine Hauptrolle: Schon um die vorige Jahrhundertwende nahmen Ahnen der Früh-

walds an Kursen des Obstbaupioniers Wilhelm Schleicher teil. „Die Tradition unserer Vorfahren verfeinern wir mit neuer Technik“, sagt Gust, der dieser Tage viel Zeit im Mostkeller verbringt: In den Tanks gärt der Most, der „Jungspund“ ist bereits fertig abgefüllt. „Den gibt es auch schon zu kaufen“, schmünzelt der junge Mostsommelier und gelernte Fleischhacker.

Vater Johann, ebenfalls ein großer Könnler seiner Zunft, hat sich mittlerweile vom Mostproduzieren mehr aufs Schnapsbrennen verlagert. „So hat jeder von uns seinen Bereich.“

Für die Zukunft haben die Frühwalds noch viele Pläne. Die Direktvermarktung, mit der sie zur Landesausstellung 1991 in der Kartause Gaming begonnen haben, hat sich schon jetzt zu einem wichtigen Standbein entwickelt. Das Wichtigste, egal ob bei Bauernbrot, Speck, Essig oder Fruchtsaft, sei die Rohware, so Frühwald. Auf den Most gemünzt heißt das: „Nur die schönsten, reifsten Früchte können guten Most ergeben.“ Dass beim Obstklubben Anna und ihre größeren Schwestern Isabel und Laura mithelfen, versteht sich da von selbst.

„Altes Handwerk - neu gelebt“ ist eine Serie in Kooperation mit dem Kulturpark Eisenstraße im Rahmen des Projekts „Cultural Capital Counts - kulturelles Kapital zählt“. Mehr Infos unter www.eisenstrasse.info/cc sowie www.culturalcapitalcounts.eu.



Preisschnapsen. Der Klub der Exekutive Scheibbs veranstaltete sein 18. Preisschnapsen im Gasthaus Auer in Gresten. Den zahlreichen Teilnehmern der Polizei konnte Klubvorsitzender Hermann Hackl schöne Preise überreichen. Den Sieg holte sich Johann Buchebner von der PI Scheibbs. Am Bild von links: Rudolf Simetzberger (Vertreter der Landesklubleitung), Heinrich Helmel (Ehrenpreis), Stefan Hahn (2. Platz), Johann Buchebner (1. Platz), Erich Wolmersdorfer (3. Platz) und Organisator Hermann Hackl. Foto: Privat



Ausbildungsfahrt. Die Feuerwehr-Jugend aus Gresten unternahm im Rahmen des Ausbildungsmodus „Sonderfahrzeuge & spezielle Geräte“ eine Fahrt zum Feuerwehrhaus Amstetten und in die Bezirksalarmzentrale, wo es viel zu bestaunen gab. Mit von der Partie waren (von links) Michael Hubegger, Lukas Ebner, Raphael Weinmesser, Bernhard Fuchs, Bernhard Ebner (1. Reihe), Margareta Allmer, Babette Rumpl (2. Reihe), Moritz Hofmacher, Jonas Ebner, bzw. Fabian Vielhaber und Raphael Nikolai (im Auto). Foto: Privat