

20 Jahre Mostsommelier-Ausbildung in OÖ

Most: regionales Kulturgut mit Zukunft

Seit 2005 wurden in Oberösterreich insgesamt 184 Mostsommeliers und Mostsommelièren ausgebildet. Im Laufe der vergangenen 20 Jahre gelang es den Mostsommeliers, den Most als hochwertiges Genussmittel in Gastronomie, Tourismus und bei den Konsumentinnen und Konsumenten zu etablieren. Die Ausbildung wird vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI Oberösterreich) in einem Zertifikatslehrgang durchgeführt. Als führender Bildungsanbieter im ländlichen Raum setzt das LFI gezielt auf praxisnahe Qualifizierungsmaßnahmen, die regionale Wertschöpfung, Nachhaltigkeit und kulinarische Tradition miteinander verbinden.

Fachwissen trifft Praxis

Die Ausbildung zum Mostsommelier umfasst 124 Unterrichtseinheiten und vermittelt seit zwei Jahrzehnten praxisnahes Wissen in den Bereichen Sensorik, Produktion und Vermarktung. Die Teilnehmenden lernen, Mostprodukte sensorisch zu beurteilen, passende Speisen zu empfehlen und kommentierte Verkostungen durchzuführen. Ein Beispiel für gelebte Mostkultur ist Paula Langmayr, Mostsommelière der ersten Stunde und Gastwirtin im Gasthof Dieplinger in Eferding: „Auch 20 Jahre nach meiner Ausbildung brennt die Begeisterung für die Vielfalt des Mostes in mir. In unserem Gasthof gibt es neben einer Weinempfehlung immer auch eine Mostempfehlung. So können wir unseren Gästen den Genuss unseres hervorragenden Mostes näherbringen. Besonders stolz sind wir auf unsere Spezialität: die Kombination von regionalem Most mit heimischem Fisch – dafür sind wir landesweit bekannt.“

So trägt der Most zum Erhalt der Kulturlandschaft bei

Die Mostsommelier-Ausbildung fördert nicht nur die Qualität, sondern auch die regionale Wertschöpfung. Durch die bewusste Verarbeitung heimischer Obstsorten wird ein Beitrag zur Erhaltung traditioneller Streuobstwiesen geleistet – ein ökologisch wertvoller Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten. „Die Verbindung von Genuss und Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen der Ausbildung. Most ist ein Paradebeispiel für regionale Kreislaufwirtschaft“, betont Ferstl.

Tourismus und Kulinarik

Most hat sich in den letzten Jahren auch als touristisches Aushängeschild etabliert. Moststraßen, Genussrouten und kulinarische Veranstaltungen rund um das Thema Most ziehen jährlich tausende Gäste an. Die Mostsommeliers sind dabei wichtige Botschafter:innen für die Region und ihre Produkte.

Most mit Zukunft

Die Ausbildung entwickelt sich stetig weiter – auch mit Blick auf neue Zielgruppen und Marktsegmente. Erik Katzinger, Teilnehmer des Lehrgangs 2025, sieht großes Potenzial im gehobenen Segment: „Die Zukunft liegt in kompromissloser Qualität und edler Produktpräsentation. Der Imagewandel zeigt sich auch in der differenzierten Bezeichnung: ‚Apfelwein‘ für Spitzenprodukte und ‚Most‘ für die häuslich-traditionellen Varianten.“

Mitmachen und gewinnen

Zum Jubiläum lädt das LFI Oberösterreich dazu ein, den LFI OÖ-Instagram-Account zu besuchen. Dort warten spannende Einblicke in das vielfältige Kursprogramm und die Chance, köstlichen Mostgenuss zu gewinnen. [LFI](#)

[Oberösterreich \(LFI OÖ\) \(@lfiooe\) • Instagram-Fotos und -Videos](#)

Nächster Zertifikatslehrgang zur Ausbildung zum Mostsommelier startet im Herbst 2026

Interessierte haben ab Herbst 2026 erneut die Möglichkeit, sich umfassend in Theorie und Praxis rund um den oberösterreichischen Most weiterzubilden und Teil eines engagierten Netzwerks zu werden, das Genuss, Regionalität und Nachhaltigkeit verbindet.

[Ausbildung zum:zur Mostsommelier:ière | LFI Oberösterreich](#)