

OENOSTAR 1000 M Erfolgsgeschichte.

MOSTEREI SEIZ AUS STRASSDORF.



„Weine zum Trinken und Genießen!“ OENOSTAR 1000 M Erfolgsgeschichte.

„Unsere preisgekrönten Dessertweine wären ohne Oenostar nicht möglich. Die Anlage beseitigt geschmackliche Fehltonen, weswegen ich auf Filterhilfsmittel verzichten kann. Mein Produkt bleibt also völlig natürlich, schmeckt hervorragend und wird trotzdem klar. Restkonzentrat entsteht in so geringen Mengen, dass ich auch kleinere Chargen effektiv filtriere. Was mir als Liebhaber vom experimentellen Mosten sehr entgegenkommt.“

Apfelsaft und -most herzustellen, ist Alexander Seiz nicht genug. Im Verkaufsraum seiner Mosterei in Straßdorf stehen Most-Hugo, Wacholder-Apfelsaft und Kirschdessertwein in den Regalen. „Spannende Kreationen sind meine Leidenschaft geworden“, erzählt der 50-Jährige. Vor allem seit die Mosterei mit der Oenostar 1000 M filtriert. „Seitdem kann ich mich darauf verlassen, ein klares, geschmacksharmonisches und gleichzeitig naturbelassenes Produkt zu bekommen.“

Seit 1958 ist die Mosterei im Familienbesitz, erst in Waldstetten und seit 2014 im Neubau in Straßdorf. Neben Alexander Seiz mischen seine Frau Andrea und die Söh-

ne Jonathan und Benedikt im Betrieb mit. Saft und Most aus Obst von heimischen Streuobstwiesen machen das Hauptgeschäft aus. Darüber hinaus produziert Seiz aber gern exquisite Geschmacksperlen in geringen Mengen.

„Dank der Oenostar-Anlage lohnen sich auch kleine Chargen, da kaum Reststoffe übrig bleiben.“ Saft, Most, Wein, Cider oder Dessertwein – alles möglich. Und nicht nur die lange Haltbarkeit der Filtermodule überzeugt. Auch die Qualität stimmt: „Unser Birnendessertwein Perano hat bei der Internationalen Apfelweinmesse Cider World 2018 die beste Bewertung aller 150 eingereichten Produkte erhalten.“ Der Apfeldessertwein Manzano wurde mit Silber und der Quittendessertwein Membrillo mit Honor ausgezeichnet. Gefeierte werden kann nun doppelt: „2018 besteht unser Betrieb seit 60 Jahren.“

