



Weinkauf St. Georg

Lange Reihe 73
20099 Hamburg
Tel./Fax: 040 - 280 33 87

Mail: info@weinkauf-st-georg.de
www.weinkauf-st-georg.de

Federweißer

Der Federweißer, je nach Region auch als *Suser*, *Sausser*, *Sturm*, *Bitzler*, *Krätzer*, *Bremser* oder *Neuer Wein* bezeichnet, ist ein Traubenmost, der gerade begonnen hat zu gären. Grundsätzlich werden mit Federweißer alle Zwischenstufen vom Traubenmost bis zum durchgegorenen Wein bezeichnet. Seltener zwar, aber inzwischen ebenfalls erhältlich ist Federroter, also ein nicht durchgegorener Rotwein.

Traubenmost beginnt unter dem Einfluss von Hefe relativ schnell zu gären. Dabei wird die im Most enthaltene Fructose der Trauben in Alkohol und Kohlensäure gespalten (Glykolyse). Ab einem Alkoholgehalt von etwa 4% kann der Federweißer verkauft werden, er gärt dann immer weiter, bis aller enthaltener Zucker in Alkohol umgesetzt ist und hat schließlich einen Alkoholgehalt von ca. 10%. Dadurch, dass sowohl Alkohol, als auch Zucker enthalten sind, geht der Alkohol relativ schnell und unbemerkt in die Blutbahn über - die berauschende Wirkung des Federweißer wird oft erst spät bemerkt.

Durch die entstehende Kohlensäure schmeckt der Federweißer recht spritzig, anfangs wie eine Art Traubenlimonade oder ein süßer Sekt. Er enthält Hefeteilchen als Schwebstoffe, die ihm wegen ihrer federweißen Farbe den Namen verliehen haben. Es gibt ihn aber auch von roten Trauben. In der Regel werden keine Trauben als Federweißer verkauft, die das Potential zu einem hochwertigen Prädikatswein haben.

Bedingt durch die schnell fortschreitende Gärung lässt sich der Federweißer nur kurz lagern, Durch Kühlung lässt sich die Gärung verzögern, nach einigen Tagen sollte der Federweißer jedoch aufgebraucht sein, sonst wird er gar zu herb. Da ständig Kohlensäure austritt, können die Flaschen nicht fest verschlossen werden (sie würden sonst platzen) und sie müssen stehend gelagert werden.

Federweißer war in früheren Zeiten nur in den Weinbaugebieten bekannt, denn ein Transport über weite Strecken war nicht möglich, da die Gärung nicht durch Kühlung verzögert werden konnte.

Abhängig von der Region variieren auch die Bezeichnungen: in Südwestdeutschland, der Schweiz und Südtirol nennt man ihn *Suser* oder *Sausser*, in Österreich oft *Sturm* und in der Pfalz wird er *Neuer Wein* genannt, in Franken *Bremser*.

Der Federweißer enthält Hefe, Milchsäurebakterien und einen hohen Gehalt an Vitamin B1 und B2. Er hat eine positive Wirkung auf die Darmtätigkeit. Je nach der Zeit der Weinlese wird er von Anfang September bis Ende Oktober angeboten und meist mit deftigem Essen konsumiert. Eine klassische Kombination ist Federweißer und Zwiebelkuchen, auch Maronen (Eßkastanien) werden typischerweise zum Federweißer gegessen.

Zwiebelkuchen

Zutaten für 4 Personen:

400 g	Mehl
250 ml	Milch
¾ Würfel	Hefe
1 EL	Öl
½ Teelöffel	Salz
1 kg	Zwiebeln
150 g	Speck
4	Eier
200 g	Schmand
100 g	saure Sahne
	Salz, Pfeffer,
	Muskat
	Kümmel

Zubereitung:

Hefe in die lauwarml Milch bröckeln und verrühren. Aus 2/3 des Mehls und dem Milch-Hefe-Gemisch einen Vorteig herstellen und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend das restliche Mehl, Öl, sowie das Salz hinzufügen und gut verkneten. Erneut zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Speck in einer Bratpfanne ca. 15 Minuten andünsten. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen.

Die Eier mit dem Schmand und der sauren Sahne verquirlen, zu der Zwiebelmasse hinzugeben und gut verrühren.

Den Hefeteig ausrollen und auf ein viereckiges Backblech legen. Die Zwiebelmasse auf den Teig verteilen (überschüssige Flüssigkeit nicht mit auf den Teig geben).

Bei 220° C im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.