



Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1
Telefon: 0228 - 46 27 65
Thekenfon: - 54 90 73
Fax: - 97 20 695

in 53225 Bonn - Beuel
Abofon: - 54 90 70
Abofax - 54 90 72
Metzger shop-in-shop - 47 83 39

www.bioladen-momo.de: Rezepte, Onlineshop, Hintergrund

Was ist Federweißer?

Federweißer ist in jedem Jahr das erste Produkt der Weinlese. Als süffig-fruchtiges Getränk versüßt er die späten Sommer- und frühen Herbsttage. Zum noch gärenden Rebensaft gibt es traditionell deftiges wie Zwiebelkuchen, Quiche oder Esskastanien.

In allen Stadien zwischen Traubenmost und durchgegorenem, fertigem Weißwein heißt das trüb- hefige Getränk Federweißer. Die federweißen Schwebstoffe in der Flasche haben dem jungen Wein auch seinen Namen gegeben.

Vorsicht bei der Lagerung
Federweißer kann stark in seinem Alkoholgehalt variieren. Wenn der Most begonnen hat zu gären (erkennbar an den aufsteigenden Luftbläschen), enthält er etwa 4 Prozent Alkohol, wenn die Gärung abgeschlossen ist heisst er Jungwein mit 11 % Alkohol. Wegen des Gärungsprozesses wird Federweißer immer in Flaschen mit luftdurchlässigem Deckel verkauft. So kann das gebildete Kohlendioxid entweichen. Aber Vorsicht: Der Wein läuft aus wenn die Flaschen nicht aufrecht gelagert werden. Also immer beachten dass die Flasche stehend transportiert wird.

Kühlung verzögert den Gärungsprozess, so bleibt Federweißer länger süß und fruchtig.
Durch die Lagertemperatur wird der Geschmack optimiert: Ist der Federweißer noch zu süß, bewahren Sie ihn einige Stunden bei Zimmertemperatur auf, damit der chemische Prozess weiterlaufen kann: der Zucker in den Trauben wird dann in Alkohol und Kohlensäure gespalten.

Wikipedia zum Federweisser:

Der Federweiße bzw. österr. Sturm ist die meistgetrunkene Variante des Neuen Weins. Es handelt sich um aus weißen Rebsorten gepressten Traubenmost, der gerade begonnen hat zu gären. Grundsätzlich werden als Federweißer alle Zwischenstufen vom Traubenmost bis zum fast durchgegorenen Weißwein bezeichnet, das nachfol-



gende Stadium nennt man Jungwein.

Wie jeder Neue Wein enthält der Federweiße Hefezellen als Schwebstoffe, die ihm wegen ihrer federweißen Farbe den Namen verliehen haben. Der Name wird wie „der Weiße“ dekliniert; man trinkt also z. B. den Federweißen. Wie beim durchgegorenen Wein der Weißwein seine Entsprechungen in Form von Rot- und Roséwein besitzt, gibt es den Neuen Wein auch als Federroter, aus Roten Trauben.

Rebsorten

Vor allem im Frühherbst wird Federweißer aus früh reifenden Rebsorten hergestellt; mit Vorrücken des Herbstes und fortschreitender Traubenreife kann grundsätzlich jede Rebsorte verwendet werden.

Gärung

Traubenmost beginnt durch die von Natur aus enthaltene (oder zugesetzte) Hefe und abhängig von der Lagertemperatur recht schnell zu gären. Dabei werden die im Most enthaltene Glucose und Fructose der Trauben in Alkohol und Kohlensäure gespalten (Glykolyse und Gärung). In der Regel werden nur solche Trauben zu Federweißem verarbeitet, die nicht das Potential haben, zu einem lagerfähigen Prädikatswein vergoren zu werden.

Vermarktung

Ab einem Alkoholgehalt von etwa 4 % kann der Federweiße verkauft werden. Er gärt weiter, bis der größte Teil des enthaltenen Zuckers in Alkohol umgesetzt ist, und hat dann einen Alkoholgehalt von ca. 11 %.

Bedingt durch die schnell fortschreitende Gärung lässt sich der Federweiße nur kurzzeitig lagern; nach einigen Tagen sollte er aufgebraucht sein. Weil ständig neues Kohlendioxid gebildet wird, dürfen die Gefäße nicht luftdicht verschlossen werden, sie würden sonst platzen. Da die offenen Gefäße nur stehend lagerbar waren und die Gärung mangels effektiver Kühlung nicht verzögert werden konnte, war früher ein Transport über weitere Strecken nicht möglich. Federweißer war deshalb lange Zeit nur in den Weinbaugebieten bekannt.

Je nach Beginn der Weinlese wird frischer Federweißer von Anfang September bis Ende Oktober angeboten. Indem sie geerntete Trauben gekühlt lagern und erst später verarbeiten, verlängern manche Winzer die Zeit des Federweißen-Verkaufs bis in den November oder gar Dezember hinein.

Wirkungen

Wegen der bei der Gärung entstehenden Kohlensäure schmeckt Federweißer recht spritzig, anfangs wie eine Art Traubenlimonade oder ein süßer Schaumwein. Solange noch reichlich Zucker vorhanden ist, wird durch dessen Süße der bereits entstandene Alkohol kaschiert, so dass dieser relativ unbemerkt aufgenommen werden kann. Deshalb wird die berauschen- de Wirkung des Federweißen oft erst mit Verzögerung oder gar nicht registriert. Der Federweiße enthält zudem Milchsäurebakterien und einen hohen Anteil an den Vitaminen B1 und B2. Er übt einen positiven Effekt auf die Peristaltik des Darms aus.

Also: Prost, aber Obacht !

Eure MOMOs