

Federweißer - der Gesundheitstrunk

Er ist jung, blutreinigend, verdauungsfördernd, vitaminreich und seit einigen Tagen zu haben

VON MICHAEL KUGEL

Federweißer ist so ziemlich der leckerste Herbstgenuss und nur für kurze Zeit zu haben. Darum sollte man nicht lange überlegen und zugreifen, wenn er angeboten wird.

Je nach Weinregion sagt man zu Federweißer auch Sauer, Bitzler, Reißer, Suser, Raucher, neuer Wein oder Most/Traubenmost.

Was ist eigentlich Federweißer?

Federweißer ist frisch gepresster Traubensaft auf dem Weg zum Wein. Bei der Gärung werden in dem Most befindliche, natürlich vorkommende Hefepilze aktiv, die den Zucker in Alkohol umwandeln. Während dieser Umwandlung färbt sich der Most milchig-weiß, und es entsteht dabei natürliche Kohlensäure.

Wie schmeckt Federweißer?

Zuerst schmeckt er sehr süß, weil er aus frischen süßen, reifen Trauben gepresst ist. Mit fortschreitender Gärung entsteht auch immer mehr Kohlensäure, sodass er auf der Zunge prickelt. Mit der Zeit wird er dann immer trockener. Ganz trocken schmeckt er dann, wenn die Hefe den ganzen Zucker in Alkohol umgewandelt hat, dann ist es wie fertiger Wein, nur eben ganz trüb.



Trüb, süffig, gesund: Federweißer.

Foto: dpa

Wie ist das mit dem Alkoholgehalt?

Ganz am Anfang (als Saft)

ist eigentlich noch kein Alkohol vorhanden. Der entsteht erst mit der Gärung. Hat diese einmal angefangen, geht es

sehr schnell. Man kann dann pro Tag 1-2% vol. Alkohol dazurechnen. Am Ende dürften ca. 11% vol. drin sein.

Kann man die Gärung mit dem Auge sehen?

Ja, die Kohlensäure, die als kleine Bläschen aufsteigt, kann man gut erkennen. Deshalb ist die Flasche auch nicht fest verschlossen, denn die Kohlensäure muss entweichen können, sonst würde die Flasche platzen (Flaschen niemals legen).

Wie geht man mit Federweißer um?

Unser Federweißer ist naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe. Er ist auch nicht wärmebehandelt - also reinste Natur. Deshalb ist Federweißer nicht lange haltbar. Wenn er in der Wärme (Zimmertemperatur) steht, wird der Gärprozess beschleunigt. Wenn er eiskalt steht, kann man ihn 2 bis 3 Wochen aufbewahren.

Was mache ich mit durchgegorenem Federweißer?

Wenn man ihn mit frischem, süßem Federweißer mischt, schmeckt der durchgegorene wieder süßlich/halbtrocken, so wie die meisten ihn mögen. Was dann noch übrig bleibt, muss leider weggeschüttet werden.

Was empfiehlt sich zum Essen dazu?

Ideale Gerichte sind Zwiebelkuchen, Elsässer Flammkuchen, Gemüse- oder Speckkuchen und Esskastanien. Federweißer schmeckt gekühlt am besten.

Wie steht's mit der Verträglichkeit?

Wohl dosiert ist Federweißer sehr gesund. Ärzte loben die blutreinigende und verdauungsfördernde Wirkung. Vor allem die Vitamine B1 und B2 sind in großen Mengen vorhanden. B1 reguliert den Kohlenhydrat-Stoffwechsel, B2 ist gesund für Augen, Haut und Haare, da es das Zellgewebe regeneriert. Die Hefezellen wirken im Darm entschlackend.

Wieso wohl dosiert?

Schon mal was vom „Flotten Otto“ gehört?

Zur Person

Michael Kugel erläutert seit zwei Monaten auf dieser Seite leicht verständlich, welcher Wein wozu passt. Der 42-jährige Weinfachmann hat uns beispielsweise gelehrt, dass ein Roter das Fleisch zart streichen kann oder aber den Aromen Paroli bieten muss. Aufgeplustertes Weinchinesisch ist Kugel fremd.



Archivfoto: Lantelmé