

Genuss: Im Federweißen herrscht ein Sausen und Brausen / Das saisonale Getränk ist an der Bergstraße hochbeliebt / Klassischer Begleiter zum Zwiebelkuchen und zu anderen rustikaleren Speisen

Der Stoff, der verlässlich den Herbst einläutet

Von Thomas Tritsch

Bergstraße. Mit dem Ohr am Glas klingt das gärende Tosen fast wie Meeresrauschen. Jedes Jahr, wenn die Weinlese beginnt, läutet der frische Traubenmost aus frühreifenden Sorten den Herbst ein. Bekannt ist der „neue Wein“ unter anderem als Rauscher, Sauser oder Brauser. In Österreich kennt man ihn als Sturm. An der Bergstraße heißt er Federweißer.

Die Hefe wirbelt umher

Im Glas wütet reine Natur. Die Hefe sorgt dafür, dass sich der Fruchtzucker in Alkohol umwandelt. Bei diesem Prozess entsteht zudem Kohlensäure. Aber nur die Hefe ist für die Trübung verantwortlich und wirbelt dabei – ähnlich wie kleine Federn – in der Flasche und im Glas umher. Daher der Name.

lumenprozent gesteigert. Stammt der Most aus roten Trauben, spricht man auch vom Federroten oder Rotem Rauscher. Doch der Weiße ist verbreiteter. Und beliebter.

Viele Vitamine und Mineralien

„Federweißer enthält viele Vitamine und Mineralien“, betont Geschäftsführer Martin Simon vom Bensheimer Weingut Mohr. Einer von nicht mehr allzu vielen Betrieben im Anbaubereich, die den spritzigen Most aus eigenen Trauben herstellen. Bei Mohr ist das momentan Müller-Thurgau. In den nächsten Tagen kommen auch Rieslingtrauben hinzu, die für mehr Säure sorgen. Durch die Kombination von Fruchtmost und aktiven Hefen entsteht in der Flasche ein Mix an Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen. Unter anderem sind das B1 und B2-Vitamine, Vitamin D, Kalium, Magnesium, Mangan, Kupfer und Eisen. Die Hefen und Milchsäurebakterien im halbferrigen und daher inhaltlich sehr lebendigen Getränk regen außerdem die Verdauung an und wirken entschlackend. Wer sich der süßigen Frische daher allzu leidenschaftlich hingibt, erlebt bald im eigenen Körper, dass man die Begriffe Sauser und Brauser auch anders deuten kann.

Kälte hält die Gärung auf

Der Geschmack hängt vom Fortschritt der Gärung ab. Beim Kauf weiß man aber nicht immer, in welchem Stadium sich der Sturm gerade befindet. Ein Probeschluckchen muss deshalb sein. Ist er noch zu süß, lässt man ihn einige Stunden bei Zimmertemperatur stehen, damit die Hefen reichlich Zucker „fressen“ können. Wenn sich der Bizzler nach eigenem Ermessen in einem optimalen Zustand befindet, kann man die Gärung im Kühlschrank abbremsen, denn durch Kälte werden die Hefen träge. Ganz stoppen aber kann man diesen Prozess allerdings nicht, weshalb man den Frischling grundsätzlich innerhalb weniger Tage austrinken sollte.

Die Saison dauert in der Regel bis Ende Oktober. Bei Mohr ist Federweißer noch etwa zwei Wochen lang erhältlich, so Martin Simon. An diesem Wochenende (heute und morgen) widmet das alteingesessene Weingut an der Grieselstraße dem



Martin Simon, Geschäftsführer des Bensheimer Weinguts Mohr, mit frischem Federweißem.

BILD: THOMAS ZEILINGER

Bergsträßer Jungwein erneut ein traditionelles Hofest. Außer Haus verkauft wird er nur noch in Einliterflaschen. Von den früher ebenfalls üblichen Kanistern ist man bei Mohr abgekommen, aus hygienischen Gründen. Da die Gärung ja in der Flasche weitergeht, ist diese normalerweise mit einer luftdurchlässigen Kapsel oder etwas Ähnlichem verschlossen, damit die Kohlensäure entweichen kann. Wer die Flaschen also ins Auto legt statt stellt, kann sich noch bis weit über die Saison hinaus am markanten säuerlichen Duft des Getränks erfreuen.

„Die Leute gieren danach“

Seit der letzten Septemberwoche verkauft auch die Bergsträßer Winzer eG in Heppenheim den neuen Wein. Geschäftsführer Patrick Staub spricht von einem Klassiker, der sich in der Region nach wie vor großer Beliebtheit erfreut. „Die Leute gieren regelrecht nach Federweißem“, sagt er und meint das nur positiv.

Anfang Oktober hatte die Genossenschaft am Verkaufstand vor der Vinothek Viniversum an der B 3 den

neuen Wein offen ausgeschenkt. Die Resonanz war gewaltig, so Staub. In Heppenheim kommt ebenfalls Müller-Thurgau in die Flasche. Aber auch die pilzweiderstandsfähige Weißweinsorte Solaris und der Silvaner werden für den Federweißen verwendet. Die Winzer eG plant das Saisonende für den 23. Oktober, vielleicht ein paar Tage später. Die Genossenschaft vermarktet den Sauser auch über den regionalen Einzelhandel.

Der Önologe betont: Federweißer braucht fast so viel Aufmerksamkeit wie Wein. Nicht nur bei der Auswahl der Trauben müssen die Winzer auf einiges achten. Die Tatsache, dass er

schon so früh auf den Markt kommt, erfordert besonders frühreife Rebsorten.

Der Aufwand ist relativ hoch

Aber auch die Abfüllung ist weniger banal, als man meinen möchte. „Wenn man es gut machen will, ist der Aufwand relativ hoch“, so Patrick Staub. Denn der Federweiße kommt bei der Winzer eG nicht über die normale Abfüllanlage in die Flasche. Alles passiert per Hand. Betriebswirtschaftlich sei das durchaus relevant, so der Geschäftsführer. Zumal auch die Litterpreise in der Regel zwischen drei und vier Euro recht moderat ausfallen.

Doch nicht überall, wo Federweißer draufsteht, ist auch deutscher Wein im Spiel. Um der großen Nachfrage gerecht zu werden, greifen viele Discounter auf Tankweine aus Süd- oder Süd-Osteuropa zurück, die noch bis Dezember zu Dumpingpreisen von manchmal unter zwei Euro der Liter in den Regalen liegen. Es empfiehlt sich daher, direkt beim Winzer zu kaufen – oder ganz genau aufs Etikett zu schauen. Und Ende Oktober sollte ohnehin Schluss sein mit dem Run auf den Rauscher. Jeder jahreszeitlich fixierte Genuss verliert an Geschmack und Charme, wenn man ihn übersaisonal abblät.

ANZEIGE

HIRNHOLZ
DIE SCHREINEREI

Schreinerei Möbelbau

Lahnstraße 33
64625 Bensheim
06251 787494
info@hirnholz-ok.de
www.hirnholz-ok.de

Federweißer schmeckt auf den ersten Metern zunächst recht süß und erinnert an einen spritzigen Traubensaft. Der Alkohol, etwa vier bis fünf Volumenprozent, ist kaum zu schmecken. Doch je weiter die Gärung vorangeht, desto trockener und alkoholreicher wird das noch unfiltrierte Getränk, das in der Region als klassischer Begleiter zum Zwiebelkuchen beliebt ist. Aber auch Kürbissuppe, Flammkuchen und einige herbstliche Pilzgerichte vertragen sich gut mit dem Jungspund, wenn er eine ausgewogene Balance aus Süße und Säure bietet. Idealerweise trinkt man ihn genau zu diesem Zeitpunkt etwa auf halbem Weg vom Traubensaft zum Wein. Zum Finale der Gärung hat sich der Alkohol auf zehn bis elf Vo-

LESERFORUM

Sparkasse Bensheim

Es wird etwas suggeriert, was so nicht zutrifft

Sparkasse Bensheim erhebt Strafzinsen für Firmenkunden, BA vom 06.10.2021

Ich begrüße, dass der BA als eine der wenigen Publikationen überhaupt die aufgekommene Kritik anspricht. Dieser Punkt hätte aber deutlicher herauskommen können. Denn durch Erhebung der Bank „0,5 Prozent“ suggeriert die Bank, dass sie lediglich Lasten weiterreicht, die sie selbst zu tragen hat, was so nicht zutreffend ist.

Tatsächlich gibt es zum einen Freibeträge bis zum 7-fachen der Einlagen der Mindestreserveverpflichtung (Informationen dazu unter: <https://www.bundesbank.de/de/aufgaben/geldpolitik/ueberschussreserven>). Und zum anderen steht es jeder Bank frei, ihr Geld in bar bei sich im Tresor zu verwahren.

Hier müsste man die tatsächlichen Zahlen und damit das Verhältnis Einlage zu Freibetrag wissen.

Andreas Schneider
Rechtsanwalt und Notar
Lindenfels

Coronavirus: Unter anderem zehn Schulen und eine Kita betroffen

Der Kreis meldet 152 neue Corona-Fälle

Bergstraße. Für den Zeitraum von Freitag, 1. Oktober, bis Donnerstag, 7. Oktober hat der Kreis Bergstraße 152 neue Corona-Fälle gemeldet.

Sie verteilen sich auf: Absteinach (1), Bensheim (22), Biblis (5), Birkenau (6), Bürstadt (9), Einhausen und Fürth (jeweils 3), Grasellenbach (8), Heppenheim (28), Hirschhorn (2), Lampertheim (17), Lindenfels (2), Lorsch (11), Mörlenbach und Neckarsteinach (jeweils 3), Viernheim (13), Wald-Michelbach (9) und Zwingenberg (7).

Aktuell seien zehn Schulen und eine Kindertagesstätte betroffen. Wie die Pressestelle berichtet, haben alle Altersgruppen aktuell eine Inzidenz von unter 100. Der Anteil der Altersgruppe 0-15 Jahre bei den aktuell infizierten sei rückläufig im Vergleich zur Vorwoche. Dennoch liege er deutlich über dem Anteil dieser Altersgruppe bei der Betrachtung aller Fälle. Diesbezügliche Aussage gelte – etwas abgeschwächt – auch für die Altersgruppe 16-20 Jahre.

Laut Deutscher Interdisziplinärer Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin sind im Kreis Bergstraße

derzeit von 42 verfügbaren Intensivbetten in den Kliniken 36 Betten belegt – davon vier mit an Covid-19 infizierten Patienten, die eine intensivmedizinische Behandlung benötigen. Die aktuelle Hospitalisierungsinzidenz für Hessen liegt bei 1,86, die Inzidenz für den Kreis nach den Werten des RKI liegt aktuell bei 55,0

Corona-konforme Märkte

Wie Heppenheim (wir haben berichtet) plant jetzt auch Darmstadt einen Corona-konformen Weihnachtsmarkt. Dieser soll am 15. November beginnen und nur am Totensonntag aussetzen. Der Markt wird dezentral an mehreren Standorten stattfinden. Insgesamt wird es weniger Stände als üblich geben, zwischen denen mehr Raum und breitere Gänge vorhanden sind. Gastronomiestände müssen die geltenden Corona-Regeln umsetzen, die sich während des Marktes noch verändern können. Dies bedeutet gleichzeitig, dass die Imbiss- und Glühweinanbieter höhere Auflagen an Abstands- und Hygieneregeln befolgen müssen als reine Händler. red

ANZEIGE

DIE SPEZIALISTEN

IM KREIS BERGSTRASSE

Das Hochglanzmagazin erscheint am 19. November 2021.

Sichern Sie sich Ihr individuelles Unternehmensportrait bis spätestens 22.10.2021!
Wenden Sie sich an Ihren Mediaberater oder rufen Sie an!
Telefon 06251/1008-23



Bergsträßer Anzeiger
Vor Ort. Für Sie.

MORGEN
AUFGEWECHT IN DEN TAG