

Montag-Samstag, 11.09.-16.09.2023

# PRICKELNDER GENUSS

# Federweißer

*Endlich wieder da –  
in Bio-Qualität!*

Wenn der Traubensaft zu rauschen beginnt,  
kommt er bei uns frisch aus dem Marktgräferland.

Mit dem Ohr am Glas klingt Federweißer  
ein wenig wie Meeresrauschen. Wenn die  
Zeit der Weinlese wieder losgeht, ist der  
Federweiße überall bei uns im Markt erhältlich.  
Idealerweise trinkt man Federweißen auf  
halbem Weg vom Traubensaft zum Wein,  
wenn sich Süße, Alkohol und Fruchtsäure  
in guter Balance befinden. Zu diesem  
Zeitpunkt weist er einen Alkoholgehalt  
von etwa 5 Vol.-% auf.

## Vorgeschmack auf den Herbst

Auch als Bitzler, Rauscher oder Sauser  
bekannt, ist der Federweiße ein beliebtes  
Getränk, das den Weinfreunden alljährlich  
die erste Herbstbotschaft überbringt. Sein  
Name ist übrigens auf die Hefen zurückzu-  
führen, die im Glas wie winzige Federchen  
tanzen. Sie sind auch für das leichte Prickeln  
des jungen Weins verantwortlich.

Unser Bio-Federweißer von Philipp Rieger  
ist aus Überzeugung und mit Leidenschaft  
biologisch-dynamisch hergestellt.



Philipp Riegers Weingut besteht schon  
in vierter Generation.

**JETZT  
WIEDER DA!**



**BIO**

**Badischer  
Federweißer  
1-l-Flasche**

**AKTION**

**3.99**

**Combi**

## REZEPT-TIPP: FLAMMKUCHEN MIT ROTEN ZWIEBELN

### Zutaten für 6 Portionen:

500 g Mehl • 6 EL Öl • 200 ml Wasser • 2 TL Salz • 2 Eigelb • 75 g rote Linsen  
• 5-8 rote Zwiebeln • 2 Äpfel • 200 g Schmand • Pfeffer • Paprika  
• 200 g Ziegenweichkäse • Backpapier

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit 4 EL Öl, Wasser, Salz und Eigelb geschmeidig kneten. Ca. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig in 2 Stücke teilen und jeweils auf Backpapier ausrollen.

Für den Belag rote Linsen nach Packungsanleitung garen. Zwiebeln schälen, halbieren, in halbe Ringe schneiden. Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Spalten schneiden. Jeden Teigfladen mit je der Hälfte Schmand bestreichen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Jeweils mit Linsen, Zwiebeln und Apfel belegen. Weichkäse zerbröckeln, darübergeben. Nochmals Salz, Pfeffer und Paprika darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) 25-30 Min. backen.



LAC  
Schmand  
200-g-Becher

## Was ist Federweißer?

Wenn die biologisch aktiven Hefen während der Gärung den natürlichen Zucker im frisch gepressten Traubensaft in Alkohol verwandeln, entsteht auch Kohlensäure, die langsam entweicht. Federweißer wird wahlweise aus weißen oder roten Trauben (roter Rauscher) hergestellt.

Beim Einkauf ist allerdings Vorsicht geboten: Da die Gärung auch in der Flasche weitergeht, ist diese stets mit einer luftdurchlässigen Kapsel verschlossen, damit die Kohlensäure entweichen kann. Die Flasche muss daher stets stehend transportiert werden und auch auf das Kassenband aufrecht gestellt werden. Wir empfehlen, zu Hause zunächst ein wenig vom Federweißen zu probieren. Ist er geschmacklich genau richtig, dann nichts wie ab in den Kühlschrank damit, denn Kälte stoppt den Gärungsprozess und verlängert so den wunderbaren Genuss.

Dazu passende Gerichte sind Zwiebelkuchen, Flammkuchen oder Kürbissuppe.



Dazu passt:



**WIEDER VERFÜGBAR!**  
Köstlicher Federweißer aus Deutschland - lassen Sie sich inspirieren!



Deutscher  
Pfälzer  
Federweißer  
1-l-Flasche

**AKTION**  
**2.79**