

Neues aus der Kiste

03. - 09. September 2018



HERBSTRAUSCHEN

Mit dem Ohr am Glas klingt der Federweißer wie Meeresrauschen. Deshalb heißt der Traubenmost, dessen Gärung gerade erst begonnen hat, je nach Anbaugebiet auch Sauser, Brauser oder Rauscher.

Die bei der Gärung entstehende Kohlen-säure verleiht dem Federweißen den trotz seiner Süße so typisch spritzigen Geschmack. Er wird ab einem Alkoholgehalt von 4% verkauft und gärt dann weiter, bis der größte Teil des in den Trauben enthaltenen Zuckers in Alkohol umgewandelt wurde.

Idealerweise trinkt man ihn auf halbem Weg vom Traubensaft zum Wein, wenn sich Süße, Alkohol und Fruchtsäure in guter Balance befinden. Ist er noch zu süß, kann man ihn einfach bei Zimmertemperatur ein paar Stunden weiter

gären lassen. Ist er geschmacklich genau richtig, dann nichts wie ab in den Kühlschrank damit, denn Kälte stoppt den Gärungsprozess.

Mit dem Federweißer – sein Name ist übrigens auf die Hefen zurückzuführen, die im Glas wie winzige Federchen tanzen – hält unverkennbar der Herbst Einzug. Traditionell wird der süße junge Wein mit herzhaften Speisen wie Flammkuchen oder Quiche Lorraine genossen.

In unserer **Herbsttrauschen-Kiste** findet ihr die Grundzutaten für einen gelungenen Federweißer-Abend: 2 Fl. Federweißer, 1 kg Zwiebeln, Speck, 2 Becher Crème Fraîche und eine Quiche-Backmischung. Alles zusammen für 18,- €



WIR WOLLEN WISSEN:

WAS IST AUS EUREM GEMÜSE GEWORDEN?

Im April haben viele von euch unseren Jungpflanzenmarkt besucht. Einiges ist vermutlich schon verspeist, aber vielleicht habt ihr ja mit eurem Handy oder eurer Kamera festgehalten, was aus den Pflänzchen geworden ist? Oder was ihr aus dem jungen Gemüse Leckeres zubereitet habt? Oder es stehen noch Kürbisse,

Zucchini, Tomaten und Co in eurem Garten, die nur darauf warten, in Szene gesetzt zu werden?

Wir sind gespannt auf eure Bilder! Postet sie an unsere Facebook-Pinnwand auf [facebook.com/maerkischekiste](https://www.facebook.com/maerkischekiste).

Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Überraschungspaket!

Der wöchentliche Kundenbrief wird auf ein neues Newsletter-System umgestellt. Wenn ihr unsere Rezeptvorschläge und die Neuigkeiten aus der Kiste weiterhin erhalten möchtet, müsst ihr euch dafür aus datenschutzrechtlichen Gründen **bitte auf der Startseite unserer Homepage neu anmelden.**



Biolebensmittel - Vom Acker auf den Tisch

[maerkischekiste.de](https://www.maerkischekiste.de)