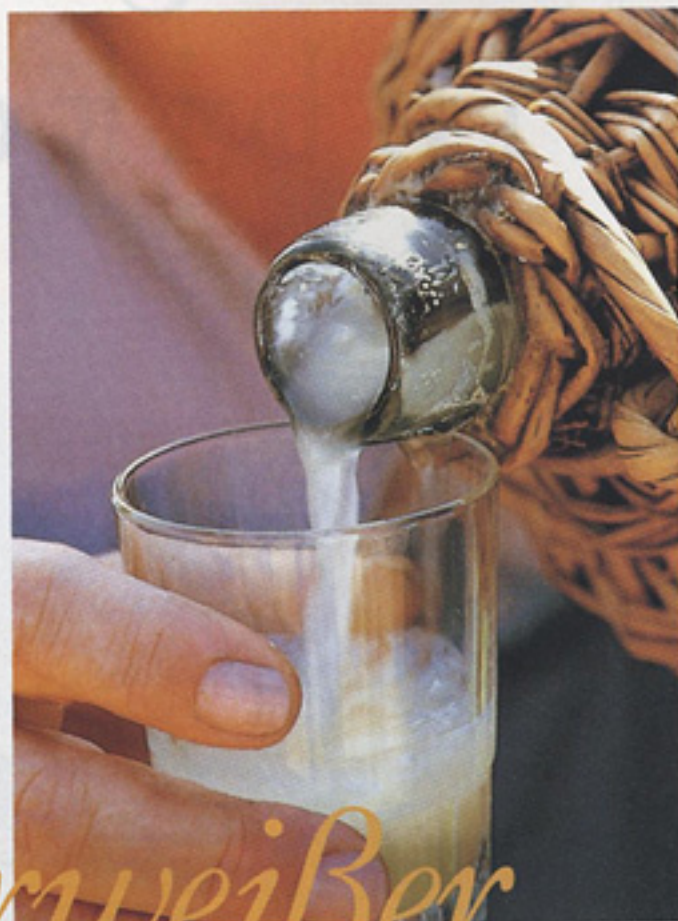


Bereits kurz nach der Weinlese ist in den Straußwirtschaften Hochsaison. Und damit der durstige und hungrige Mensch nicht aus Versehen an ihnen vorbeiläuft, hängt ein Besen oder ein Strauß aus Weinbergreisig als provisorisches Wirtschaftsschild an der Hofeinfahrt. Hier wird ein Getränk ausgeschenkt, das es nur wenige Wochen im Jahr gibt. Es glückt verführerisch im Glas: neuer Wein, auch Suser oder Sauser, Neuer Süßer, Rauscher oder eben Federweißer genannt.

Doch Straußwirtschaften, die beliebten kleingastronomischen Betriebe, sind in keinem Restaurantführer verzeichnet, die meisten haben keine gaststättenrechtliche Konzession. Ihre



Federweißer

schmeckt nur in der Straußwirtschaft



Neuer Wein: mit Zwiebelkuchen ein Genuß Existenz verdanken sie einem Erlass Karls des Großen aus der Zeit um 800: Er erlaubte den Winzern, vier Monate im Jahr eigenen Wein auszuschenken und rustikale Speisen, vorwiegend aus Selbsterzeugtem, anzubieten. Gegessen und getrunken wird meist im Hof der Win-

zer, in einem leerräumten Teil des Weinkellers oder in einem Anbau – auch die ungewöhnliche Umgebung macht den Reiz der Straußwirtschaften aus.

Federweißer, der heiß geliebte Mochtgerwein, wird in allen deutschen Weinbaugebieten, an Rhein, Mosel, Saar, Ruwer, Main und Neckar, auch an Saale und Unstrut, ausgeschenkt. Besonders populär sind die Strauß- oder Besenwirtschaften jedoch im Südwesten der Republik. Dort wird, wenn's gemütlich sein soll, nicht gegessen, sondern gehockt. Dazu braucht es vier Dinge: einen Stuhl, einen Tisch, darauf ein Vesper und einen Krug Wein.

Der milchig-trübe Federweiße schmeckt am besten aus dem Faß. Je nachdem, wie weit der Gärprozeß bereits fortgeschritten ist, ist der neue Wein noch fast so süß wie Traubensaft und hat nur wenig Alkohol. Dann beginnt er sacht zu moussieren und wird bald richtig kräftig, herb und säurebetont. Entspre-

chend wächst auch sein Alkoholgehalt. Der wird ohnehin meist unterschätzt, da sich Federweißer fast wie Saft trinkt. Wenn man dem neuen Wein allzusehr zuspricht, hat man nicht nur mehr Promille im Blut, als man vermutet – die entschlackende Wirkung zu vieler Gläser sollte ebenfalls nicht unterschätzt werden. Doch in Maßen genossener naturtrüber Traubenmost paßt bestens zum Zwiebelkuchen, einem Standardgericht badischer Straußwirtschaften. In anderen Regionen ißt man gern Handkäs' (Sauermilchkäse) dazu.

In Straußwirtschaften sitzt man auf Stühlen oder Bänken eng beieinander, quer durch die sozialen Schichten, und der Kontakt zum Tischnachbarn kommt meist schneller als die Frau des Winzers, die nun im Nebenberuf auch noch Bedienung spielen muß. *Hans Albert Stechl*

Unsere Auswahl der beliebtesten Sitzplätze:

Bodensee
Weingut Geiger

Baitenhäuser Straße 3 a, 88709 Meersburg-Riedetsweiler, Tel. 07532-98 56, bis 3. Okt. und 26. April-1. Mai Di-Sa ab 19 Uhr, So ab 17 Uhr geöffnet, *Spezialitäten: Schinken, Ziegenkäse, Zwiebelkuchen*

Kaiserstuhl/Baden

Löwenstraße

Hauptstr. 82, 79268 Bötzingen, Tel. 07663-44 17, bis 8. Nov.



Weinmesse

24./25. OKTOBER, OLYMPIAZENTRUM MÜNCHEN

Baden und Württemberg präsentieren sich zum zweiten Mal unter einem Dach – mit Weinproben, Aromatunnel, Seminaren und Kulinarischem. Eintritt 25 Mark, Info: Tel. 089-89 91 91 35, Fax 859 52 39