

„A Glaserl Sturm“

Der Herbst kann kommen

29. August 2014 - Wenn die Blätter leise und sanft von den Bäumen fallen und man beim Spaziergang das Knistern der getrockneten Herbstblätter vernimmt, hat sich der Sommer bereits zurückgezogen und dem Herbst die Türen geöffnet. Und dieser lässt mit seinen erstklassigen Köstlichkeiten wie dem saisonalen Sturm und einer Brettljause keine kulinarischen Wünsche offen. Denn Herbstzeit ist Ausflugszeit, Lesezeit, Genusszeit, Wanderzeit, Radlzeit, Kuschelzeit, Schwammerlzeit, Entspannungszeit und vor allem **Sturmzeit**.

Herbsteintritt in Österreichs Weingärten

Die Tage werden kürzer und die Nächte länger. Die Wälder zeichnen sich mit herrlich bunten Farben und auch die letzten Früchte des Erntejahres reifen zu ihrer vollen Pracht. Die Erntezeit beginnt und die heimischen Winzer bereiten sich auf die Lese vor, für die das ganze Jahr hart gearbeitet wurde. In den Weingärten ist der Reifeprozess der Trauben noch im Gange. Die Beeren erhalten nach und nach ihre gewünschte Zucker- und Fruchtreife und leuchten mit ihren grün-saftig bis blauschwarzen Trauben von den Rebstöcken. Der feinsäurige süße Traubensaft erlebt derzeit eine Renaissance daheim und in der Gastronomie.

Stürmisch, stilvoller Herbstgenuss

Während Grüner Veltliner, Riesling, Blaufränkisch und Co noch von den warmen Sonnenstrahlen profitieren, werden frühreife Sorten wie Bouvier, Müller-Thurgau, Sylvaner, Blauburger und Zweigelt bereits gegen Ende August oder Anfang September für die Produktion des saisonalen Nationalgetränkes, dem Sturm, gelesen. Frühreifende Rebsorten eignen sich hervorragend für das beliebte Herbstgetränk. Der Sturm ist ein sich in Gärung befindlicher Traubensaft, der dem Herbst einen süß-prickelnden Touch verleiht und sich als traditioneller Speisenbegleiter zur deftigen Brettljause oder gerösteten Maroni erwiesen hat. Ob als Sauser, Bremser in Österreich, „Federweißer“ oder „Federroter“ wie er bei unseren deutschen Nachbarn genannt wird. Der Sturm muss mindestens ein Prozent Alkoholgehalt haben, um als Sturm zu gelten. Gewöhnlich verfügt er über vier Prozent Alkoholgehalt. Darüber hinaus ist er EU-weit geschützt und darf nur als „Sturm“ bezeichnet werden, wenn die Trauben in Österreich geerntet und verarbeitet wurden.

Sturm - mehr als ein trübes Traubensafterl

Ob G'spritzt, pur, weiß oder rot – der Sturm schmeckt nicht nur gut, sondern ist in Maßen genossen auch noch gesund. Sein hoher Gehalt an Vitamin B1 und B2 unterstützt das Nervensystem und fördert den Stoffwechsel. Darüber hinaus wirkt er sich positiv auf die Darmflora, Haare und Haut aus. Um den natürlichen „Schönheitstrunk“ dementsprechend zu würdigen, sollten die klassischen Trinkmanieren nicht außer Acht gelassen werden. So lange der Sturm ungetauft ist, also noch nicht Wein, wird beim Anstoßen „Mahlzeit“ statt „Prost“ gesagt. Die Gläser werden in der linken Hand gehalten. Erst nach der Taufe sind die üblichen Gewohnheiten erlaubt. Die Weintaufe wird am 11. November, (Martini) vorgenommen. Zu guter Letzt sollte man wissen, dass der Sturm aufgrund des Gärgases nicht fest verschlossen wird, da das entstehende Kohlendioxid Freiraum zum Ausweichen benötigt. Einem stürmischen Herbst steht nun nichts mehr im Wege. **Also, Mahlzeit!**