Es herbstelet wieder...

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **GZ in Kontakt : Gehörlosenzeitung für die deutschsprachige Schweiz**

Band (Jahr): **83 (1989)**

Heft 21

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

83. Jahrgang Nr. 21, 1. November 1989

GZ in Kontakt
Gehörlosen-Zeitung für die deutschsprachige Schweiz

Offizielles Organ des Schweizerischen Gehörlosen-Sportverbandes (SGSV)
Herausgeber: Schweizerischer Verband für das Gehörlosenwesen (SVG)

Es herbstelet wieder . . .

Die Zeit der Weinlese ist auch Sauserzeit. Doch nicht alles, was im Restaurant als «Sauser» angeboten wird, verdient auch diese Bezeichnung, obwohl das Gesetz darüber genaue Vorschriften macht. Laut Lebensmittelverordnung ist Sauser «Gärender Traubenmost oder Traubensaft». Wird der Saft, auch wenn angegoren, pasteurisiert, darf er nicht als Sauser verkauft werden.

Die Lebensmittelverordnung schreibt genau vor, wann der Sauser in Verkehr gebracht werden darf: vom 10. September bis 30. November. Damit ist auch eine Tradition verbunden: Der erste Sauser wird immer in der Woche vor Bettag ausgeliefert. Traditionell ist der Bettag der erste Sauser-Tag.

Der bei uns angebotene stammt hauptsächlich aus Oberitalien (Trentin) und aus dem Südtirol. Er wird aus Merlot-Trauben gepresst und während einiger Tage bei Zimmertemperatur stehengelassen, worauf die Gärung aufgrund der im Saft anwesenden natürlichen Hefe spontan einsetzt. Jetzt, Ende Oktober, ist auch Sauser aus Schweizer Trauben (Wallis) erhältlich. Dieser ist ursprünglich weiss, wird aber durch Zusatz von geschmacksneutralen Färbertrauben (das sind Trauben, die nicht nur eine blaue Haut, sondern auch blaues Fruchtfleisch aufweisen) in den handelsüblichen roten Sauser umgewandelt. Dieser Färbungsprozess untersteht der Kontrolle des Kantonschemikers und des Lebensmittelinspektors.

Die Traubenlandschaft von Féchy

Es ist Geschmackssache

Ist die Herstellung dieses beliebten Herbstgetränkes einfach, stellt die kurze Haltbarkeit des Produktes Importeur und Wirt vor besondere Probleme. Befindet sich der Sauser im Stadium der Gärung, dann ist er nur beschränkt haltbar. Wird er bei Zimmertemperatur gelagert, sollte er innerhalb von einer Woche, maximal zehn Tagen, aufgebraucht werden. Im Kühlschrank aufbewahrt, kann er aber über längere Zeit im Süssstadium gehalten werden. Welches ist der beste «Sauser»? Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten, und der Genuss von Sauser ist Geschmackssache. Betreffend Beliebtheit stellt man deutlich regionale Gepflogenheiten fest. «Sauser» wird eher in der deutschen Schweiz konsumiert, die Westschweizer ziehen den «Beaujolais nouveau» vor. Die Appenzeller wiederum trinken den Sauser am liebsten, wenn er richtig «zieht», also schon recht herb ist. Die Städter mögen den Sauser gern süss.

Selbst erkennen

Wie erkennt man seinen bevorzugten Sauser? Der Weinfachmann hält die Flasche zuerst einmal gegen das Licht: Ist der Inhalt klar, handelt es sich mit grösster Wahrscheinlichkeit um einen süssen Tropfen, dessen Gärung noch nicht weit fortgeschritten ist. Wenn der Saft trüb ist, was durch die aktive Hefe geschieht, ist die Gärung schon voll im Gang. Der Sauser ist jetzt «süffiger», weil sich nun die Säure im harmonischen Verhältnis zur Süsse befindet. In diesem Stadium schäumt er stark, da die Hefe bei der Gärung unter anderem Kohlensäure produziert.

Sauser, auch für Kinder

Sauser-Kenner sind von der gesunden Wirkung des Produktes überzeugt. Sauser enthält nämlich eine ganze Palette von Vitaminen, Mineralstoffen, Spurenelementen und vor allem aktive Hefe, die den Stoffwechsel günstig beeinflusst.

Der Alkoholgehalt ist recht niedrig: Bei der Einfuhr (also im Süss-Stadium) darf er laut Lebensmittelverordnung nicht mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen. Wenn er bereits schäumt, enthält er etwa 3 Volumenprozent Alkohol. Süsser Sauser kann deshalb ohne Bedenken auch Kindern serviert werden. Was tun, wenn Sauser schon vergoren ist? Er braucht deswegen nicht weggeschüttet zu werden. Verwenden Sie ihn in der Küche an Stelle von Wein, zum Beispiel als Basis für einen kräftigen «Pfeffer».

Eine Zusammenfassung aus diversen Presseunterlagen

Heute

- Ein offener Brief 2
- Aus der Sekundarschule für Gehörlose 3
- Ganz spontan: Heute mit Rolf Zimmermann 4
- TV-Hinweise 5
- Glauben und Leben 6
- Sport: Geländelauf-SM 7
- Veranstaltungen 8

Aufgeschoben ist nicht aufgehoben!

Der Fotowettbewerb 1989 ist abgeschlossen. Die Beteiligung war eher mager. Dafür aber sind bei uns sehenswerte Bilder eingegangen. Gerne hätten wir heute die prämierten Bilder vorgestellt. Weil aber zwei Jury-Mitglieder längere Zeit in den Ferien weilen, verzögert sich die Prämierung. Wir bitten alle Einsender um Geduld. Vielleicht ist es uns aber möglich, schon in der nächsten Nummer die Preisgewinner bekannt zu geben. Vielen Dank für das Verständnis.

Die Redaktion