

GROSSES COMEBACK: VERJUS

[/vɛʁ.ʒy/]

Was für uns heutzutage völlig neu erscheint, hat eine lange Tradition, die bis ins Römische Reich und ins alte Ägypten zurückreicht. Verjus fand sich nicht nur in den Küchen dieser Welt vom Orient bis nach Deutschland, sondern er war sogar als Heilmittel sehr beliebt.

Innovative junge Winzer sorgen heute für seine Wiederauferstehung.

Wörtlich übersetzt bedeutet Verjus »grüner Saft«. Und zwar jener aus grünen, unreifen Weintrauben. Richard Schober, Jungwinzer aus Gaweinstal, hat sein »Experiment Verjus« vor drei Jahren gestartet. Wenn im Sommer die Weinstöcke ausgedünnt werden, damit sich die Trauben in guter Qualität bei lockerem Wuchs besser entwickeln können, wird oft die Hälfte der Fruchtstände mit ihren noch kleinen, sattgrünen Trauben entfernt.

Was früher am Boden verrottete oder entsorgt wurde, findet heute seinen Weg als Verjus in die Flasche: Saft von unreifen

Weintrauben, gepresst, pasteurisiert und abgefüllt. In der Haute cuisine ist er nicht nur in Frankreich ein Begriff und auch in orientalischen Ländern ist der Agrest (oder Agresto, wie der Italiener zu sagen pflegt) beliebtes Würz- und Kochmittel.

ZWISCHEN WEIN, ESSIG UND ZITRONE

Geschmacklich ist Verjus zwischen Essig und Zitrone angesiedelt und findet auch dementsprechende Verwendung. Schon früh war der Grüne Saft wegen seiner milden Säure und seiner magenschonenden Wirkung anstelle von Essig beliebt.

Auch am Weingut Schober wird fleißig mit Verjus gekocht und statt Soda-Zitron wird hier Verjus g'spritzt kredenzt – ein

erfrischendes alkoholfreies Getränk mit angenehm leichter Säure und dem zartfruchtigen Geschmack der frühen Trauben. „Wir marinieren Salate mit Verjus, verfeinern Fischgerichte und Saucen damit. Eigentlich überall, wo wir Essig oder Zitrone ersetzen würden“, so die Damen des Hauses unisono.



SAMUEL HAHNEMANN empfahl Verjus 1787 zur Erhöhung des Geschmacks von Speisen, aber auch in Apotheken war er zu finden.

Wenn Familie Schober am 6. und 7. August die Heurigentische wieder mitten im Weingarten aufstellt, bietet sich eine gute Gelegenheit Verjus zu verkosten. Vom 14. Oktober bis 1. November ist ausg'steckt am Weingut, wo man die Verjus-Spezialitäten des Hauses wie hausgemachtes Blunz'n Carpaccio mit Rucola-Pesto und Verjus-Spießchen auch am Teller kennenlernen kann.



Richard Schober jun. wird am Weingut von der ganzen Familie unterstützt

ZUCKER- UND HISTAMINFREI

Am Weingut Schober erfreut sich der Verjus (*sprich: wärschüü*) schon großer Beliebtheit unter den Gästen. Autofahrer sind froh über die Alternative zum süßen Traubensaft und dem oft allzu saurem Soda-Zitron. Agrest, wie Verjus auf gut deutsch heißt, ist da nicht nur die goldene Mitte, sondern auch vegan, zucker- und histaminfrei, was ihm eine weitere Zielgruppe eröffnet.

Wer aber jetzt denkt, dass der ›Saft von unzeitigen Beeren‹ nur ein milder Ersatz für Essig oder Zitrone ist, unterschätzt ihn. Denn sein spezielles Potential liegt vor allem in seinem hohen Anteil an natürlicher Weinsäure, die für eine deutliche Geschmacksverstärkung verantwortlich ist, eben genau jene ›Erhöhung des Geschmacks‹, von der der berühmte Homöopath Samuel Hahnemann bereits 1787 schwärmte. Dass Verjus gegenüber Wein etwa das Dreifache an Weinsäure enthält,



Schobers Verjus kommt in Viertelliter-Flaschen in den Handel

macht das Würzmittel in der Küche sparsamer und wirkungsvoller als Wein selbst, weshalb er auch in alten Rezeptüberlieferungen aus dem 15. Jahrhundert so häufig zu finden ist.

Zunehmend aus der Küche und den Apotheken verdrängt, wurde der grüne Traubensaft erst im Laufe des 19. Jahrhunderts von Pharmazeutika, billigem Industriesig und preiswerten Massenimporten von Zitronen. Letztlich fiel er aber auch seiner vergleichsweise begrenzten Haltbarkeit zum Opfer und verschwand so innerhalb nur eines Jahrhunderts nicht nur aus den Kochbüchern und Heilrezepturen, sondern vor allem aus dem Sprachgebrauch und damit aus den Köpfen Europas.

MODERNE RENAISSANCE

Dem wachsenden Bewusstsein, nicht nur rund um Ernährung und Lebensmittel, sondern auch im Weinbau, verdanken wir nun die Wiederauferstehung von Verjus. Wir haben vom Weingut Schreiber einige Rezepte für Sie mitgebracht, mit denen Sie sich auf die kulinarischen Spuren unserer Vorfahren begeben können. Verjus finden Sie ab Hof am Weingut Schober und online auf www.weingut-schober.at



KOCHEN MIT

Verjus



*Rezepte mit Verjus
zum Nachkochen aus
dem Weingut Schober
in Gaweinstal.*

*Noch mehr Rezeptideen
und Verjus zum Bestellen:
www.weingut-schober.at*

MARINIERTER PUTENFILETS

Dazu brauchen Sie:

- Putenfilets
- Knoblauch, zerdrückt
- 1 EL Thymian gerebelt
- 1 EL Rosmarin gerebelt
- 1 EL Oregano gerebelt
- einige Blätter Basilikum, geschnitten
- 80 ml Verjus
- etwas Olivenöl

So geht's:

In einer Schüssel Knoblauch, Kräuter und Verjus mit etwas Olivenöl vermischen. Putenfilets in die Schüssel legen und mit der Marinade bedecken und etwas ziehen lassen.

Anschließend die Putenfilets in einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl anbraten und danach noch einige Minuten bei 200° C in den Ofen stellen.

Mit Salat oder Erdäpfeln anrichten und servieren.

NUDELN MIT LAUCH & SPECK

Dazu brauchen Sie:

- 30 dag Nudeln
- 2 Stangen Lauch
- gehackten Knoblauch
- 13 dag Speckwürfel
- 300 ml klare Suppe
- 50 ml Verjus
- etwas Olivenöl
- frisch geriebenen Parmesan

So geht's:

Die Nudeln kochen, in der Zwischenzeit den Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Speckwürfel und den Knoblauch anbraten. Lauch zugeben und mit der Suppe und Verjus ablöschen.

Die Nudeln mit der Speck-Lauch-Sauce anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.



GEBRATENE GARNELEN

Dazu brauchen Sie:

- ausgelöste Garnelen
- 10 cl Verjus
- gehackten Knoblauch
- etwas Olivenöl

So geht's:

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen auf beiden Seiten scharf anbraten, mit Verjus ablöschen und mit dem gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Mit Reis anrichten und servieren.

SCHOLLE AUF DILL & VERJUS

Dazu brauchen Sie:

- 2 ganze Schollen natur
- 4 EL Verjus
- eine Handvoll gehackter Dille
- etwas Olivenöl



So geht's:

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Scholle auf beiden Seiten anbraten. Nach einigen Minuten mit dem Verjus aufgießen und die Dille darauf verteilen.

Bei schwacher Hitze einige Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Salat und Beilagen nach Belieben anrichten und servieren.