

Verjus wird aus unreifen Trauben gepresst.



Katrin Schedler

Getränke mit Verjus erfreuen



Weingut Hauser, Anno 1555

sich großer Beliebtheit.



Bärnstein

Verjus: Renaissance eines Naturprodukts

Verjus ist altbekannt und dennoch ist der Saft, der aus unreifen Trauben gepresst wird, hierzulande nicht sonderlich verbreitet.

Von Katrin Schedler

Noch nicht, denn die Alternative zum Zitronensaft oder Essig wird gerade neu entdeckt und erobert sich seinen Platz in den heimischen Küchen zurück. Auch in Cocktail-Kreationen ist der Verjus immer mehr zu finden und auch zum Backen eignet er sich hervorragend – experimentieren ist erlaubt!

Verjus ist nicht gleich Verjus

Im Prinzip kann aus jeder Traube Verjus hergestellt werden, möchte man jedoch eine Kombination aus angenehmer Säure und erfrischender Traubenaromatik erhalten, so ist die Wahl der richtigen Sorte und des richtigen Erntezeitpunkts durchaus wichtig. Der Riesling etwa, als Säureklassiker schlechthin, ist aufgrund seiner erst späten Ausbildung der Aromatik für Verjus eher ungeeignet. Grüner Veltliner hingegen macht sich als Verjus-Traube sehr gut. Bevor die reguläre Weinlese im September startet, werden die Reben ausgedünnt. Das heißt, unreife Trauben werden weggeschnitten, um die Qualität des restlichen Traubenmaterials zu stärken. Zwischen Mitte Juli und Mitte August liegt je nach Witterungsverlauf und Rebsorte der ideale Zeitpunkt für die Ernte der Verjus-Trauben (die beim Ausdünnen anfallen), also der unreifen,

harten Beeren. Dann beginnen die Beeren gerade mit der Saftbildung und eignen sich am besten für die Herstellung des „Grünsafts“. Die Ernte der gerade mal erbsengroßen Beeren erfolgt händisch. Um Oxidation zu vermeiden muss frisch gepresster Verjus sehr schnell weiterverarbeitet werden. Zur Konservierung wird der Saft nach dem Pressen pasteurisiert und filtriert, manchmal wird auch kaltsteril abgefüllt. Mild in der Säure, feinweinig in der Nase, erfrischend im Mund und im Abgang zart nach Kräutern schmeckend – so sollte ein guter Verjus sein. Ob als Würze für Suppen, Fleisch oder Soßen, zum Einlegen von Früchten oder Gemüse, als Marinade oder als Erfrischungsgetränk – der Verwendung von Verjus sind keine Grenzen gesetzt.

Große Geschmackspalette

Der saure Saft unreifer Trauben ist ein Jahrtausende altes Naturprodukt. Schon zu Zeiten der griechischen Antike wurde Verjus als Verdauungshilfe eingesetzt, im Mittelalter diente er vor allem als Säuerungs- und Würzmittel in der Küche. Das Interesse an Verjus verringerte sich schließlich, nachdem Kreuzfahrer die Zitrone nach Europa brachten. Seit einigen Jahren erlebt der „Grünsaft“ jedoch eine Renaissance in Euro-

pas Küchen und kehrt allmählich wieder zurück.

Das wiederentdeckte Naturprodukt punktet dabei mit vielen Vorteilen: Verjus hilft dabei, den Geschmack von Speisen hervorzuheben und überdeckt ihn nicht, was der Metaweinsäure zu verdanken ist. Er ist milder als Essig, histaminfrei und vielseitig einsetzbar, was ihn zu einem schmackhaften Ersatz für Zitrusfrüchte und Essig macht. Die unterschiedlichen Sorten sorgen für eine große Geschmackspalette und machen Verjus zu einer spannenden Zutat in Speisen und Getränken.

Pur oder kombiniert

Mittlerweile haben einige Weingüter hierzulande den Verjus für sich entdeckt und bieten ihn in ihrem Sortiment an. So unterschiedlich Weine schmecken, so unterschiedlich sind auch die Verjus. Das steirische Weingut Tement beispielsweise produziert gleich drei verschiedene Verjus: Der Tement Apero ist sehr fruchtbetont und ideal als Basis für Aperitifs und Erfrischungsgetränke. In hellem Rosé-Ton präsentiert sich der Tement Apero rosso, der insgesamt eher auf der mildereren Seite angesiedelt ist und sich ebenfalls wunderbar für erfrischende Getränke eignet. Den „Profumo“, der dritte Verjus aus dem Hause Tement, verwen-

det man am besten zum Kochen und als milden Ersatz für Essig oder Zitronensaft. Auch schon weiterverarbeiteten Verjus gibt's auf dem Markt: So ist der „Verschü Sprizz“ ein alkoholfreier Verdünnungs-saft aus dem Weinviertel (Weingut Hauser, Anno 1555 in Poysdorf), der ca. 50 % weniger Zucker enthält als handelsüblicher Sirup und am besten mit Soda aufgespritzt wird. Mit dem Jus(t) Verjus-Sprizz stellt das familiengeführte Weingut auch ein Mixgetränk mit Alkohol her, wobei Verjus als Leit-

zutat seinen großen Auftritt hat. Dass sich mit dem Verjus kreative Erfrischungen zaubern lassen, zeigt auch das Start-Up von Martin und Lukas aus St. Pölten. „Bärnstein Dirndl“ und „Bärnstein Quitte“ kommen ganz ohne Alkohol daher und besitzen Charakter. Das koffeinhaltige Erfrischungsgetränk mit der Essenz aus Grünem Kaffee wird hier nicht nur mit Verjus kombiniert, sondern auch mit Dirndl und Holunderblüten (bzw. Quitten und Äpfeln bei der Quitten-Version).

Rezepte

„Verjus Fizz“

Rezept für 1 Cocktail:

- ▶ 4,5 cl Dry Gin
- ▶ 3 cl Holunderblütenlikör
- ▶ 2 cl Verjus hell

- ▶ Soda zum Auffüllen
- ▶ 2 Erdbeeren
- ▶ Eiswürfel



Die Erdbeere mit einem Muddler (Stößel) im Shaker zerdrücken. Gin, Likör, Verjus und Eiswürfel dazu geben und kräftig schütteln. In ein mit Eiswürfeln befülltes Cocktailglas abseihen, mit Soda auffüllen und mit Erdbeeren garnieren.