

Das neue Sauer



Andrea Knura [Kontaktieren](#)
Montag, 5 Juli 2021, 07:09

Verjus, also Grünsaft ist: Uraltetes Würzmittel, natürlicher Geschmacksverstärker, Durstlöcher, mehr als nur eine saure Alternative zu Essig oder Zitronen.



Versus ist ein wunderbares Würzmittel und ein Geschmacksverstärker. ©katherine-hanlon-mod2s3-qFOc-unsplash

„Milder als Essig und feiner als Zitrone überdeckt er den Eigengeschmack von Zutaten nicht. Denn die enthaltene Metaweinsäure wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker ohne Histamin. Deshalb wird der Grünsaft überall dort geschätzt, wo eine frische, belebende Säure ohne dominanten Eigengeschmack erwünscht ist,“ weiß Irene Biricz vom Verjus Shop. Unreife grüne Weintrauben werden schonend gepresst, und rein durch Erhitzen haltbar gemacht. Je grüner die Trauben, desto niedriger die Saftausbeute, desto saurer, aber auch spezieller, ist der Verjus. Er ist ein wahrer Zauberer in der Küche. Die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten reichen von Suppen, Soßen, Vorspeisen oder Salate bis hin zu fruchtigen Desserts. „Als erfrischenden Durstlöschern und für Mixgetränken ist er auch für all jene spannend, die gerne auf Alkohol verzichten.“

Von fruchtig-süß bis rassig-sauer

Verantwortlich für den sauren Geschmack sind Apfel- und Weinsäure, die sich etwa zu gleichen Teilen im Verjus befinden. Die Gesamtsäure beträgt zwischen 20 und 40 mg pro Liter, je nachdem ob es sich eher um einen fruchtig-süßen, oder rassig-sauren Verjus handelt. Dazu kommen noch Mineralstoffe wie Magnesium oder Kalzium. Der leicht herbe und adstringierende Geschmack kommt vom hohen Phenolgehalt der bei rund 1000mg je Liter liegt. Ein Wert der sich sonst nur in Rotweinen findet. Der Zuckergehalt liegt je nach Lesezeitpunkt zwischen Null und 100g pro Liter. Wobei rund ein Drittel des Gesamtzuckers aus Fructose besteht. Biricz: „Bei saurem Verjus haben wir also weniger als 10 g pro Liter. Prinzipiell gilt je früher gelesen, desto höher der Säure- und desto niedriger der Zuckergehalt.“

Vinberg: Verjus - pur im 3er Pack inkl. Versand



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

1 Stk.

€ 30,-

[Details](#)

[Bestellen](#)

Fischer's Frizz und Frecher Flo inkl. Versand



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

1 Stk.

€ 30,-

[Details](#)

[Bestellen](#)

Aubell – Südsteirische Rarität



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

375 ml - 2250 ml

ab € 14,49

[Details](#)

[Bestellen](#)

Gewonnen wird Verjus vielfach aus den unreifen, grünen Weintrauben, die bisher, im Zuge der Qualitätsmaximierung, auf dem Boden der Weingärten landeten. Die Trauben werden Ende Juli gesammelt, schonend gepresst und rein durch Erhitzen haltbar gemacht. „Da die Trauben zum Zeitpunkt der Ernte völlig frei von Pflanzenschutzrückständen sein müssen, eignen sich zur Verjusproduktion vornehmlich Trauben aus biodynamischem Anbau,“ erläutert die Expertin. Wobei sie einräumt, dass auch im biologischen Weinbau Behandlungen notwendig sind, um die Trauben vor Pilzbefall zu schützen. „Die verwendeten Mittel lassen sich allerdings recht leicht abwaschen und dringen nicht in die Pflanzen ein.“

Bei Trauben aus konventionellem Anbau müssen Wartezeiten eingehalten werden, die jedes Pflanzenschutzmittel zum vollständigen Abbau benötigt. „Egal ob biologisch oder herkömmlich, in jedem Fall müssen Arbeitsschritte und Arbeitsweise im Weingarten, auf die Produktion von Verjus abgestimmt werden. Aus diesem Grund ist es gar nicht so einfach, genügend unreife Weintrauben für die Weiterverarbeitung zubekommen.“ Der Verjus-Shop hat daher eigene Anbauflächen im Südburgenland.

Heinrich Demeter Verjus



BIO
logisch!

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,37 l - 2,22 l

ab € 11,-

[Details](#)

[Bestellen](#)

Poy-Secco Zero&Free



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 9,12

[Details](#)

[Bestellen](#)

Retter Verjus – rot



BIO
logisch!

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 20,44

[Details](#)

[Bestellen](#)

Pressung als Qualitätskriterium

„Wir lassen die gesammelten Trauben durch eine Bandpresse laufen, das schont die Fasern.“ Der Saft wird in einem Pasteur erhitzt um ihn haltbar zu machen, noch heiß in Flaschen gefüllt und sofort verschlossen. So ist Verjus mehrere Jahre haltbar. „Eine angebrochene Flasche sollte aber im Kühlschrank gelagert und innerhalb von 3-4 Wochen aufgebraucht werden,“ rät Biricz.

Aber bei so vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten ist wohl nicht zu erwarten, dass eine angebrochene Flasche Verjus im Kühlschrank vergessen wird.

Tement apero rosso bio



BIO
logisch!

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 8,40

[Details](#)

[Bestellen](#)

Verjus Gourmet



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 12,65

[Details](#)

[Bestellen](#)

Verjus Sprizz-Verdünnsaft



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 12,65

[Details](#)

[Bestellen](#)

Vinberg: Verjus Frizz Rosa



Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 11,20

[Details](#)

[Bestellen](#)

Golser Bio Verjus



BIO
logisch!

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

0,75 l - 4,50 l

ab € 11,88

[Details](#)

[Bestellen](#)

Bohnapfel Verjus bio



BIO
logisch!

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

750 ml - 3 l

ab € 6,82

[Details](#)

[Bestellen](#)