

← Aktuelle Seite: [Start](#) ▶ [Nachrichten](#) ▶ [Kulinarik](#) ▶ [Getränke](#) ▶ anno1555 präsentiert Verjus, das Getränk aus unreife

anno1555 präsentiert Verjus, das Getränk aus unreifen Trauben

Details Kategorie: [Getränke](#) Veröffentlicht am Dienstag, 07. September 2021 11:05



© Clemens Schneider

PREV

1 of 3

NEXT

Schon seit der Antike ist es berühmt berüchtigt: „Verjus“ heißt das beliebte, etwas in Vergessenheit geratene Getränk aus unreifen Trauben, welches auch als Würz- und Heilmittel verwendet wird. Das Poysdorfer Weingut Hauser / anno1555 bietet vier Variationen des Getränks an, das heute wieder eine Renaissance erlebt.

EIN GETRÄNK MIT LANGER GESCHICHTE

Der Verjus ist nicht erst seit dem 21. Jahrhundert ein beliebtes Getränk und geheime Zutat unter Kennern. Die heilsame Wirkung des Verjus ist schon seit der griechischen Antike bekannt. Um 400 v.Chr. berichtete Hippokrates von Kos über die Verwendung des Saftes in der Medizin. Besonders bei der Verdauung und nach dem Genuss fettreicher Speisen.

Im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit schätzte man Verjus vor allem als Zutat in der Küche, zum Beispiel als Säuerungs- und Würzmittel. Im 18. Jahrhundert setzte man ihn als Heilmittel für den Magen ein, er war aber auch – vermischt mit Wasser – ein geschätzter Durstlöcher. Die Verbreitung von Zitronen in Europa durch die Kreuzfahrer minderte das Interesse am Verjus. Trotzdem blieb er in vielen Teilen der Welt im Vorratsschrank.

Gerade erlebt der Verjus eine internationale Wiedergeburt in Sterneküchen. Egal ob beim Verfeinern von schmackhaften Gerichten, Suppen, Soßen und Salaten oder beim Mixen von Cocktails und in der Konfektion raffinierter Desserts – der Verjus findet immer größere Beliebtheit. Denn Verjus ist im Gegensatz zu einigen Essigsorten eleganter und feiner im Geschmack. Er hat zurückhaltende Trauben- und Fruchtaromen und dennoch eine intensive Säure.

Werner Hauser und Co-Gründer Christian Glock dazu, was einen guten Verjus ausmacht: „Ein guter, ausgewogener Verjus hängt nicht nur von der Qualität der Trauben und ihrer Verarbeitung ab, sondern auch vom Zeitpunkt ihrer Ernte. Je früher geerntet wird, desto saurer wird der Saft, je länger die Trauben reifen, desto süßlicher wird der Geschmack. Die Produktion von Verjus erfordert viel Wissen und Gespür für den richtigen Moment, das nicht zu lange Warten – und das nicht zu frühe Schneiden.“

DIE VERJUS-KREATIONEN VON WINZER WERNER HAUSER

Die unreifen Trauben des Verjus eignen sich durch ihre milde Säure und ihren fruchtigen Geschmack hervorragend für die Kreation erlesener alkoholischer Erfrischungsgetränke. Das Poysdorfer Weingut Hauser / anno1555 hat davon verschiedenste köstliche Variationen im Sortiment.

Sowohl purer „Verjus Gourmet“ als auch der Verdünnsaft „Verjus Sprizz“ sind von Winzer Werner Hauser hausgemacht – mit besonderem Blick auf qualitatives, gutes Handwerk. Der vegane „Verjus Gourmet“ eignet sich hervorragend zum Kochen, Backen und Mischen von Getränken und Cocktails. Der „Verjus Sprizz“ ist ein alkoholfreier Verdünnsaft und ist besonders erfrischend mit kühlem, prickelndem Soda. Perfekt ist er zum Kreieren und Aufpeppen von Cocktails und eigenen Getränkeideen, denn Verjus ist ein echter Geschmacks-Booster. Neben dem Gaumen freut sich auch die Gesundheit. „Verjus Sprizz“ enthält 50% weniger Zucker als handelsüblicher Sirup.

Die neuste Kreation – „Jus(t)“ – bekommt durch das fruchtige Trauben-Aroma ihren entscheidenden Ausdruck. Der leichte Verjus-Sprizz wird dabei mit hochwertigen österreichischen Spirituosen, einem Hauch botanischer Essenzen und mit prickelndem, herben Soda gemischt. Durch seinen leichten Alkoholgehalt von 4% eignet sich „Jus(t)“ sowohl als Aperitif vor einem stimmungsvollen Dinner, als auch als „Zaubertrank“, der durch einen unvergesslichen Abend mit Freund*innen begleitet.

Erhältlich sind die Verjus-Kreationen aus dem Hause anno1555 online unter anno1555.com/shop