



Die vielfältigen Geschmäcker von Verjus

Verjus respektive Agrest, wie der in Vergessenheit geratene saure Saft aus Weintrauben hierzulande früher genannt wurde, erfährt – nicht nur – in Österreich seit einiger Zeit eine erstaunliche Renaissance. Um die unterschiedlichen Spielarten auszuloten, haben wir bei einer Verkostung 24 austriakische Produkte getestet.

Der aus unreifen Weinbeeren hergestellte Verjus verzeichnet hierzulande seit geraumer Zeit einen erstaunlichen Aufwind. Früher einmal war der säuerliche Saft in aller Munde gewesen. Bereits in der Antike wurde er als Heilmittel gepriesen, und noch in der frühen Neuzeit, zum Teil sogar bis ins 19. Jahrhundert hinein, wurde er im deutschsprachigen Raum in mannigfaltiger Weise verwendet.

Der Name Verjus stammt aus dem (historischen) Mittelfranzösischen: „Vert Jus“ bedeutet „grüner Saft“. Mithin handelt es sich um einen Saft aus grünen (noch nicht reifen) Weinbeeren. Im Deutschen gebrauchte man dafür von alters her den Begriff „Agrest“, der auf das Griechische zurückgeht und „Spitze“ bedeutet. Das „Grosse vollständige Universallexikon aller Wissenschaften und Künste“ von Johann Heinrich Zedler (erschienen 1731–1754) erklärt diese Herkunft damit,

dass jener Saft „voll kleiner Spitzlein (ist), die einem auf die Zunge stechen, wenn er genossen wird.“ Es mag mit der fortschreitenden Globalisierung zu tun haben, dass sich europäische Vermarkter heute weitgehend auf den Begriff Verjus, und nicht auf die jahrhundertlang im Deutschen gebräuchliche Version Agrest (bzw. italienisch Agresto) festgelegt haben.

Noch im 18. Jahrhundert war der säuerliche Saft als Heilmittel weithin gebräuchlich. Laut Zedlers Universallexikon war er unter anderem als Mittel zur Stärkung des Herzes und des Magens und als Appetitanreger geschätzt, zudem „hintertreibt (er) das seltsame und unnatürliche Lüsten der schwangeren Frauen“. In deutschen Kochbüchern der vorindustriellen Epoche kommt der Agrest vielfältig vor, unter anderem als Zutat zur Bereitung von Saucen. Auch seine Eigenschaft als Durstlöcher wurde gepriesen.

Heute geht man davon aus, dass der Verjus respektive Agrest gegen Ende der frühen Neuzeit zunehmend von der Zitrone wie auch vom Essig verdrängt wurde. Ein Grund dafür dürfte die mangelnde Haltbarkeit des Verjus gewesen sein. Laut Zedler wurde seine Haltbarkeit anno dazumal durch Hinzufügung von Oliven- oder Mandelöl bewerkstelligt. In dem 1546 von Walther Hermann Ryff herausgegebenen Traktat „Lustgarten der Gesundheit“ findet sich noch der Hin-

weis, dass Agrest in erster Linie durch Beimengung einer kleinen Menge Salzes haltbar gemacht wurde. Dass Verjus neuerdings wieder in Mode kommt, wird auch dadurch begünstigt, dass die Haltbarkeit durch verbesserte Hygienebedingungen, gute Flaschenverschlüsse und permanente Kühlmöglichkeit der angebrochenen Flasche gegenüber früher erheblich optimiert ist (im Kühlschrank ist die angebrochene Flasche bis zu vier Wochen haltbar). Die Beifügung von geschmacksverändernden Substanzen entfällt heute gänzlich.

Eine Reihe von österreichischen Erzeugern, darunter namhafte Winzer, kann sich mittlerweile für die Erzeugung und Vermarktung von Verjus begeistern. Zu einem Kompetenzzentrum für Verjus hat sich in den vergangenen Jahren Markus Steinbäcker mit seinem Internetshop (www.verjus-shop.com) gemauert. Steinbäcker, der im südburgenländischen Ort Eberau auf einer Fläche von eineinhalb Hektar selber Trauben für die Verjusproduktion erntet, bietet in seinem Shop eine beachtliche Anzahl an Produkten von österreichischen Weinbaubetrieben an. Auf seiner Homepage hält er zudem wertvolle Infos zum Thema bereit.

Wie er denn auf die Idee gekommen sei, sich so intensiv dem Thema Verjus zu widmen, möchten wir von ihm wissen. Lange Zeit habe er als Techniker, >

Mit einem Spritzer Verjus
versetzt wird aus Mineralwasser
im Nu ein herrliches
Erfrischungsgetränk.





Verjus ist eine ausgesprochen vitalisierende (auch von Haubenköchen geschätzte) Kochzutat. Der Salat erhält – je nach verwendetem Produkt – unterschiedliche Geschmacksnuancen.

Foto: Johann Werfring

> Konsulent und Trainer in der Informationstechnologie gearbeitet, so Steinbäcker. 2001 habe er in Eberau einen Weingarten gekauft, um sich ein wenig als Hobbywinzer zu betätigen. Als er in weiterer Folge festgestellt habe, dass der (alkoholfreie) Verjus in Persien, in der Türkei und in arabischen Ländern bis heute in vielfältiger Weise, vor allem in der Küche, verwendet wird, habe er sich immer mehr für das Thema zu interessieren begonnen. Deshalb produziert er heute aus seinem Erntegut keinen Wein, sondern Verjus. Seit 2011 betreibt er seinen Verjus-Shop und beliefert eine Reihe von Betrieben in ganz Österreich.

Durch das verstärkte Engagement auch von bekannten Weingütern hat der Verjus in Österreich bereits eine gewisse Bekanntheit erlangt. Geschätzt wird der als Getränk und in der Küche eingesetzte Saft auch deshalb, weil er histamin- und alkoholfrei ist. Ein Spritzer Verjus mit Mineralwasser vermischt ist ein herrliches Erfrischungsgetränk. In dieser Funktion hat der – noch dazu magenfreundliche – Verjus den Vorteil, dass der traubige Geschmack nicht so eindimensional ist wie jener der Zitrone. Beim Kochen wird er in so manchen Fällen dem Essig vorgezogen, weil er wunderbare Geschmäcker ins Essen bringt. Noch dazu muss mit dem Verjus in der Küche nicht so penibel umgegangen

Österreichische Verjus (in der Reihenfolge ihrer Verkostung)

Markus Steinbäcker (Eberau):

Bio-Verjus

Pur: Aromatisch, blumig, eher milde Säure, deutlicher Zuckerrest spürbar

Gespritzt: Ähnliche Eindrücke, mild und harmonisch

Markus Steinbäcker (Eberau):

Verjus fruchtig-mild (Rosé)

Pur: Erdbeeren, Grapefruit, sehr süß, sehr mild

Gespritzt: Blumig, fruchtbetont, angenehm, recht süß

Markus Steinbäcker (Eberau):

Verjus Extra-Sauer

Pur: Dunkles Pink im Farbton, öliger Fluss, fest, Kernobst, rassig, beintrocken

Gespritzt: Starke Pfefferminze, lebhaft, nuanciert, rau und ungekünstelt, sehr „weinig“, interessant

Georg Friedl und Klaus Bauernfeind (www.muehlierteln.at)

Bohnappel-Verjus

Pur: Riecht und schmeckt wie Apfelmose, klar, saftig, sehr mild, zeigt kaum Verjus-Charakter, wie man ihn von Trauben-Verjus kennt

Gespritzt: Wie pur, kann 1:1 gespritzt werden

Öhlzelt & Schwillinsky (Zöbing):

Kamptal Zweigelt Verjus

Pur: Rotbeerig, intensiv, süß-sauer, sehr markant

Gespritzt: Sehr balanciert und fruchtbetont, ziemlich süß

Öhlzelt & Schwillinsky (Zöbing):

Kamptal Bio Verjus

Pur: Rund, blumig, sehr süß, tiefe Frucht

Gespritzt: Elegant, harmonisch, etwas süßer Touch, mollig

Öhlzelt & Schwillinsky (Zöbing):

Kamptal Grüner Veltliner Verjus

Pur: Rhababer, Erbsen, Zitrone, schöner Sortencharakter, rassige Säure

Gespritzt: Reichlich Säure verspürbar, pfeffrig, mild, ausgesprochen trocken

Öhlzelt & Schwillinsky (Zöbing):

Kamptal Grüner Veltliner Verjus, Plus d'acidité

Pur: Zitronenzeste, Grapefruit, wild und lebhaft, trocken, harte Säure

Gespritzt: Heftige Säure, pikant, Zitrus, anregend, trocken, sehr schöne Interpretation – Prädikat: herausragend

Weingut Bründlmayer

(Langenlois): *Verjus*

Pur: Grapefruit, Apfel, Birne, pfeffrig, kommt aus biologischem Anbau

Gespritzt: Sehr harmonisch, süß-sauer, kühl, papriziert, klar

Weingut Schloss Gobelsburg

(Langenlois): *Verjus Agrest*

Pur: Orangen, Pfirsich, super-aromatisch, elegant, ausgesprochen vitalisierend, rassige Säure

Gespritzt: Fest, saftig, rassig, zeigt viele Nuancen, dicht, trocken, idealtypisch – Prädikat: herausragend

Weingut Loimer (Langenlois):

Bio Verjus Grünsaft

Pur: Wirkt trocken, Heublumen, Salbei, Pfefferl, ebenso lebhaft wie vielschichtig, kühle Art, kommt aus biodynamischem Anbau

Gespritzt: Feinstrahlig, zartblumig, gut zu spritzen, ausgiebig – Prädikat: herausragend

Weinbeisserei Matthias Hager

(Mollands):

Verjus Grüner Saft

Pur: Brotig, Birne, gerbstoffig, harte Säure, eher wenig Frucht

Gespritzt: Extreme Säure, unharmonisch, breit, pappig, „kahnige“ Note

werden wie mit Essig. Letzterer verleiht dem Salat oder dem Beuschel einen unangenehmen Essigstich, wenn man auch nur ein bisschen zu viel davon beigefügt hat. Im Falle von Verjus-Beimengung macht sich eine etwas höhere Dosis hingegen kaum bemerkbar.

Gemeinsam mit Viktor Siegl, Verkostungsleiter der österreichischen Weinzeitschrift *Vinaria* und langjähriger Autor der herbstlichen Weinbeilage der „Wiener Zeitung“, habe ich kürzlich 24 österreichische Verjus-Produkte verkostet, um das Geschmacksspektrum unterschiedlicher Erzeugnisse auszuloten. Degustiert wurden die Säfte sowohl pur (wie sie auch als Kochzutat verwendet werden) als auch gespritzt mit Mineralwasser, um die Geschmäcker punkto Erfrischungsgetränk zu evaluieren.

Die hier aufgelisteten Resultate veranschaulichen, dass je nach Sorte und Produktionsmethode ein nicht geringes Spektrum an Geschmacksrichtungen möglich ist. Das Gros der Erzeuger bedient sich zur Haltbarmachung der Methode des Pasteurisierens, wobei die Säfte auf 78 Grad Celsius erhitzt werden. Franz Weninger aus Horitschon, dessen Produkt ebenfalls verkostet wurde, setzt zur Erhaltung der optimalen Fruchtaromatik auf kaltsterile Abfüllung. Bei dieser Prozedur muss besonders hygienisch gearbeitet und sehr fein filtriert werden.

Das Weingut Fischer aus Sooß steuerte zur Kost auch einen Frizzante aus Verjus bei – damit haben auch Personen, die keinen Alkohol trinken, die Möglichkeit, bei besonderen Anlässen feierlich anzustoßen.

Die Ergebnisse des Tests fielen in hohem Maße positiv aus. Außer in einem Fall wurden die Säfte als sehr gut bewertet, in einigen Fällen (nach dem Geschmack der Verkoster) sogar als „herausragend“, was gesondert ausgewiesen wurde. Je nach Grad der Säure und Süße (wie auch nach individuellem Geschmack) ist für Erfrischungsgetränke dem Mineralwasser bloß ein kleiner Spritzer oder ein ordentlicher Schuss hinzuzufügen. Bei den getesteten Produkten wurden überwiegend gängige Traubensorten in Rot und Weiß verwendet. Einen sehr interessanten Sortenmix aus pilzresistenten Weiß- und Rotweinsorten (Piwi), beinhaltend die Sorten Cerason, Laurot, Marlen, Kofranka, Bronner, Aron, Franziska, Lilla, Fanny, Suzi und Ferdinand de Lesep, hat die Biowinzerin Anna Paradeiser aus Fels am Wagram verwendet. Das daraus erzielte Produkt wurde von den Verkostern als besonders nobel empfunden.

*Info: Tel. 0699/1236 68 00, www.verjus-shop.com
(Direkt-Verkaufsstellen in Wien sowie an anderen Orten sind unter dem Menüpunkt „Bezugsquellen“ abrufbar) ┘*

Weingut Türk (Stratzing):

Verjus vom Türk

Pur: Orange, Minze, apart, attraktiv, feinstrahlig

Gespritzt: Kühl, fruchttief, balanciert, sehr ausgiebig und rassig, fein, wunderbar trocken – Prädikat: herausragend

Weingut Richard Schober

(Gaweinstal): *Verjus*

Pur: Pikant, pfeffrig, Paprika, Grüner-Veltliner-Note, herzhaft und zugleich leichtfüßig

Gespritzt: Zart, gute Säure, ziemlich trocken, burschikos, lebhaft

Weingut Hauser (Poysdorf):

Verjus Gourmet

Pur: Honig, Bratapfel, leichte Süße, hohe Säure, Gerbstoff, kantig

Gespritzt: Etwas eckig, tendiert in die Breite, säurebetont

Bioweingut Anna Paradeiser

(Fels am Wagram): *Verjus*

Pur: Gelber Paprika, Physalis, weißer Pfeffer, Muskatanklänge, nuanciert, trocken, rassig, zartgliedrig (aus Piwi-Sorten)

Gespritzt: Erneut sehr vielschichtig, blumige Anklänge, herzhaft, sehr elegant – Prädikat: herausragend

Weingut Christian Fischer

(Sooß): *Verjus pur*

Pur: Honig, viel Apfel, sehr süß, rund, süß-sauer

Gespritzt: Apfelige Frucht, rund, recht neutral, sauber

Weingut Christian Fischer (Sooß):

Frizz prickelnd alkoholfrei

Pur: Sanft perlend, traubig, sehr süß, eigenwilliger Charme, trinkfertig, passt zu scharfen Speisen

Gespritzt: entfällt

Weingut Tement (Berghausen):

Verjus Profumo (Sauvignon Blanc)

Pur: Stachelbeeren, Pfirsich, frisch, zart, blumig

Gespritzt: Elegant, lebhaft, passender Säurebogen, dezenter Sauvignon-Charakter, reintönig

Weingut Tement (Berghausen):

Südsteirischer Verjus Apero Rosso (Zweigelt)

Pur: Rund, saftig, Erdbeerfrucht, sanft, mittlere Säure, einigermaßen süß

Gespritzt: Recht anregend, wiederum von Erdbeerfrucht geprägt, sauber, angenehm süßer Charakter

Weingut Lackner-Tinnacher

(Gamlitz): *Südsteirischer Bio Verjus*

Pur: Birne, Quitte, traubig, kernig, herzhaft, sehr sauber, pfeffrig

Gespritzt: Zart, schlank, leichtfüßig, rasante Säure

Weingut Weninger (Horitschon):

Bio Verjus (Merlot)

Pur: Cassis, Grapefruit, auch brotig, trocken, herzhaft und säurebetont

Gespritzt: Fruchtbetont, vollmundig und erfrischend, balanciert, angenehmes Säurespiel – Prädikat: herausragend

Weingut Fink (Wallern):

Bio Verjus

Pur: Blumig, Orangenzeste, Zimt, reichhaltig, saftig, dicht

Gespritzt: Streng, etwas Gerbstoff, straff, trocken, ausgiebig, lebhaft Säure, puristisch

Weingut Fink (Wallern):

Bio Verjus mit Holunderblüten

Pur: Intensiver Blütenton, leichtfüßig, lebhaft, pikant, fest

Gespritzt: Charmant-blumig, gefällig, gut gelöst