

Verjus – der grüne Saft der Trauben

Einst galt er als Heilmittel und wichtige Säurezutat in der Küche.

Dann verschwand der Verjus fast vollständig.

Seit einigen Jahren erlebt er eine Renaissance.

PETRA BADER

In den vergangenen drei Wochen wurde am Weingut von Barbara Öhlzelt im Kamptal schon eifrig geerntet. Zu früh, um aus den Trauben Wein zu machen, denn sie sind noch nicht wirklich reif. Aber genau der richtige Moment, um Verjus zu keltern. Der grüne Saft der Trauben erlebt in der Küche und auch als Getränk derzeit eine wahre Wiedergeburt. Vor mehr als 2000 Jahren war Verjus oder Agrest, wie man ihn im deutschen Sprachraum auch nennt, schon bekannt als Heilmittel. Er soll den Appetit anregen, den Körper reinigen und die Verdauung ins Gleichgewicht bringen. Und zudem, was heute ein wichtiges Thema ist, enthält er Antioxidantien und Polyphenole und wirkt damit als Anti-Aging-Mittel. In Frankreich hat man sich die Verjus-Tradition immer bewahrt. Vor allem in Restaurantküchen ist das Würzmittel nicht wegzudenken.

Im Prinzip ist Verjus nichts anderes als haltbar gemachter, saurer Most aus Trauben. Sein Plus: Er ist milder als Essig und feiner in der Säure als Zitrone. Diese Wirkung macht sich Hans Haas vom Münchner Sterne-Restaurant Tantris zunutze. Mangels Verjus-Angebot in Deutschland und Österreich ließ er den Saft früher aus dem französischen Périgord nach Bayern schicken. 2006 arbeitete Karl Schwilinsky, Spitzenkoch und Mann von Barbara Öhlzelt, bei Haas und lernte dort den Umgang mit der Säurezutat. Dieser motivierte ihn, in den Familienweingärten Verjus herzustellen. 2007 starteten er und Barbara Öhlzelt daraufhin mit der Produktion einer kleinen Menge, die sofort begeisterte Abnehmer fand.

Heute keltern sie 10.000 Liter des grünen Saftes in drei verschiedenen Varianten (zwei Veltliner, einer davon mit kräftiger Säure, sowie ein milder Zweigelt). Ein Gutteil davon findet Abnehmer in der Gastronomie. Einer ihrer ersten und treuesten Kunden ist Heinz Reitbauer vom Steirerock in Wien.

In dieser Saison ist die Ernte der Trauben für Verjus schon abgeschlossen. „Aufgrund des heißen Sommers haben wir bereits am 7. August mit der Lese begonnen. Die Trauben waren heuer irrsinnig schnell in ihrer Reife. Ich war mit meinen Mitarbeitern täglich von kurz nach fünf bis etwa zehn Uhr draußen im Weingarten, dann wurde es zu heiß“, sagt Öhlzelt. Das Lesegut kommt auf schnellstem Weg in den Keller, wird im noch kühlen Zustand gequetscht und sofort gepresst. Während des Pressvorgangs sieht man, warum die Flüssigkeit Verjus – aus dem Französischen übersetzt grüner Saft – heißt. Sie fließt in einer leuchtenden Smaragdfarbe aus der Presse. Danach ruht sie gekühlt für eine Nacht. Um den Most zu klären und ihn vom Eiweiß zu befreien, wird er mit Tonerde geschönt, danach



Barbara Öhlzelt erntet die Trauben – gefärbt, aber nicht ausgereift – für Verjus.

filtriert und bei 78 Grad steril abgefüllt. So ist der Verjus haltbar. Ein Teil der Menge wird in Halbliterflaschen gefüllt, für die Verwendung in der Gastronomie bietet Öhlzelt auch eine Bag-in-Box an.

Ein wichtiges Thema bei der Verjus-Produktion ist die Einhaltung der Karenzzeiten nach der letzten Spritzung im Weingarten. Der Grund: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln im fertigen Produkt sind unbedingt zu vermeiden. Eine Probe der Trauben wird vor der Ernte in der Lebensmittelversuchsanstalt in Klosterneuburg untersucht. Von dort bekommt der Winzer das Okay. Will er einen Verjus herstellen, kann er das also nicht erst im letzten Moment entscheiden. Er muss bereits im Juli planen, um die Spritzpause (auch bei Biobetrieben) einzuhalten.

In nahezu allen Weinregionen Österreichs werden mittlerweile unreife Trauben zur Herstellung von Verjus geerntet. Nicht nur, weil das Produkt an sich spannend ist. Es steht auch für Nachhaltigkeit. Vor allem in Jahren, in denen es die Natur gut meint und die Winzer mit schönen Mengen gesegnet sind. Denn dann wird am Ende des Sommers am Rebstock ausgedünnt, um die Qualität der verbleibenden Trauben zu steigern. Viele Winzer haben keine Lust mehr, die grünen Beeren einfach auf den Boden zu werfen und liegen zu lassen, wenn daraus Wertvolles produziert werden kann.

Das ist auch der Beweggrund der Fischers in ihrem Weingut in Soos in der Thermenregion. Sie keltern nicht nur einen klassischen Verjus, in ihrem Programm gibt es auch einen Frizzan-

te mit dem Namen Fischer's Frizz. Der leicht prickelnde Aperitif ist eine hervorragende, erfrischende und alkoholfreie Alternative zu Prosecco und Co. Er ist ganz trocken, traubig-frisch im Aroma und eignet sich sowohl als leichter Sommerdrink als auch zu Vorspeisen, Salaten und vielen zarten Gerichten. Weitere bekannte Produzenten für Verjus sind die Weingüter Lackner-Tinnacher und Tement in der Südsteiermark, Loimer, Bründlmayer und Hager im Kamptal oder Umathum am Neusiedler See – um nur einige zu nennen.

Trotz der steigenden Beliebtheit gilt Verjus nach wie vor noch als relativ unbekanntes Produkt. Seine Fangemeinde wächst aber, vor allem wegen seiner Bekömmlichkeit. Da er nicht vergoren wird, ist er sowohl alkohol- als auch histaminfrei. Ein weiterer Punkt ist seine vielseitige Einsetzbarkeit. Grundsätzlich kann Verjus überall dort verwendet werden, wo Wein in Rezepten vorkommt oder aber als Säuerungsmittel Essig und Zitronensaft zugegeben werden. Menschen, die allergische Reaktionen auf Zitrusfrüchte zeigen, haben damit einen wohlschmeckenden Ersatz, viele auf Histamin Empfindliche verwenden Verjus als Alternative zum Essig für ihre Salatmarinade. Von der Vorspeise bis zum Dessert gibt es Tausende Verwendungsmöglichkeiten. Karl Schwilinskys Mutter beispielsweise nutzt die kühlende Wirkung des Verjus, indem sie ein Achterl davon mit Sodawasser auf einen halben Liter aufspritzt. Mit Sicherheit eine gute Idee für die letzten sommerlichen Tage des heurigen Jahres.



Huhn in Verjus mit Gnocchi.

BILDER: SN/SCHWILLINSKY (2)

HUHN IN VERJUS

von Karl Schwilinsky
Schlossstaverne Rosenberg

1	Huhn in acht Teile geteilt
250 g	Champignons, geputzt – halbiert oder je nach Größe geviertelt
4	Schalotten oder eine mittelgroße Zwiebel in feinen Würfeln
125 ml	Kamptal Verjus (Grüner Veltliner)
500 ml	Hühnerfond, klare Suppe oder Wasser
125 g	Sauerrahm
1 Esslöffel	glattes Mehl
	Salz, Pfeffer, Petersilie, etwas Öl

Die Hühnerteile würzen, in einem Schmortopf mit Öl anbraten und etwas Farbe nehmen lassen. Die in Würfel geschnittenen Schalotten und die Champignons zugeben und kurz anschwitzen. Mit Verjus ablöschen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Deckel drauf und bei kleiner Hitze weich dünsten. **Das Mehl mit dem Sauerrahm verrühren** und die Sauce damit binden. Am besten gibt man dafür die Hühnerstücke aus der Sauce. Das ist auch die Gelegenheit, die Haut der Hühnerstücke zu entfernen, sofern Sie das möchten. Viele mögen die Haut nicht, aber bis zu diesem Zeitpunkt brauchen wir sie, um das Fleisch saftig zu halten. Zum Schluss kommt das Fleisch wieder in die gebundene Sauce, das Gericht wird angerichtet und mit frischer Petersilie bestreut.

Dazu passen sehr gut Reis, Gnocchi, Nockerl, Nudeln oder frisches Baguette. Zu beachten ist bei diesem Rezept wie auch bei allen Schmorgerichten, dass mit sehr kleiner Hitze gearbeitet wird. So bleibt das Fleisch saftig und kann sehr weich werden, ohne sich in Fäden aufzulösen.

Perfekt schmeckt dazu ein mittelkräftiger Grüner Veltliner aus dem Kamptal.

**GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.**

Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.