

VERGESSENE SPEZIALITÄT



Winzerin Barabra Öhlzelt unterwegs im Weingarten: Ab Mitte August werden die grünen, noch nicht ganz reifen, aber schon leicht süßen Trauben für die Produktion des wieder entdeckten Würzmittels Verjus geerntet.



Seit 2007 wird Verjus im Kamptal Jahr für Jahr hergestellt: Veltliner-Trauben werden geschnitten, gepresst – und in flüssiger Form zuweilen auch gleich an Ort und Stelle von Winzerin Barbara verkostete. Ist ja schließlich auch sehr gesund, der saure, grüne Saft aus Niederösterreich...



Alles im grünen Bereich

Viele Jahrhunderte lang gehörte er zu fürstlichen Tafeln und in jede Küche, sogar im mittelalterlichen „Parzival“ kommt er zu Ehren. Agrest oder Verjus, der grüne Saft aus unreifen Weintrauben, war lange aus unseren Rezeptbüchern verschwunden. Jetzt wird die Produktion des eleganten säuerlichen Würzmittels in Österreich wieder belebt.

TEXTE: ELISABETH RUCKSER FOTOS: PETER PODPERA

Langsam aber sicher kommen wir wieder auf den Geschmack. Dort ein gutes Restaurant, das „Verjus“ als Bestandteil seiner edlen Gerichte auf der Karte hat; da eine Gebietsvinothek, die ihn im Repertoire hat; oder hier ein Küchenchef, der ins Entzücken gerät über die fruchtige Aromatik. „Der Karl hat’s beim Hans Haas kennen gelernt“, erzählt Winzerin Barbara Öhlzelt aus Zöbing im Kamptal. Der Karl ist ihr Lebensgefährte, Karl Schwillinsky mit ganzem Namen, und engagierter Koch in Langenlois.

Vor einigen Jahren war es, als er zu einer Art Praktikum zu einem der ganz großen der kulinarischen Welt reiste, zu Hans Haas

ins legendäre Münchner Tantris. Dort lernte er den „grünen Saft“, wie Verjus übersetzt wörtlich heißt, kennen. Ein kleines Fläschchen mit hochgeschätztem Inhalt, und es stammte aus dem Perigord, jener Region im Südwesten Frankreichs, die ans berühmte Bordeaux angrenzt. Ein weiteres kam aus dem kalifornischen Nappa-Valley, ebenfalls für seine edlen Weine berühmt. Und das ist der erste Teil der Geschichte.

DIE GEBURT DES KAMPTAL-VERJUS

Der zweite Teil spielt hier in den sanft hügeligen Weinbergen des Kamptals. Derart auf den Geschmack gekommen, dachten sich Barbara und Karl: „Das könnten wir doch

selber auch einmal versuchen!“ Rund um Zöbing und Langenlois wachsen schließlich all die Veltliner, Rieslinge oder Weißburgunder, die Barbara Öhlzelt keltert. Hochdekorierte Weine, mit großem persönlichen Einsatz produziert – manche Weingärten sind so exponiert, dass sie nur von Hand bearbeitet werden können. Gesagt, getan: 2007 war der erste Jahrgang, den die Winzerin nicht nur vergoren, sondern auch auch als „Kamptal-Verjus“ in Flaschen füllte.

Ab Mitte August, wenn die Trauben langsam ein bisschen weicher werden, wird das Grundprodukt für Verjus geerntet. Warm ist es dann hier an den sonnigen Terrassen-Hängen, aber nicht mehr



so hochsommerlich heiß. Und es ist die Zeit, in der die Winzer ständig im Weingarten unterwegs sind: Um in dieser späten Phase des Weinbaus sorgsam über die Reben zu wachen, um das Laub zu lockern, oder um jene Trauben vom Stock zu schneiden, die zuviel dran hängen.

„Das Ausschneiden ist entscheidend für die Qualität des Weines und in unserem Fall eine tolle Ergänzung. Man könnte sagen, ich schlag zwei Fliegen mit einer Klappe“, sagt Barbara, denn früher wurde das wertvolle Material einfach auf den Boden geschnitten und verrottete dort.

FLOTT, FLOTT, FLOTT MUSS ES GEHEN

Heute landen die schon ganz leicht süßen Trauben im Anhänger des Traktors, danach geht es unverzüglich ab in die Presse: „Ja, flott, flott, flott muss das sein!“, bestätigt Barbara, die während der Zeit der Verjus-Produktion fast wie zur „richtigen“ Weinlese unentwegt auf den Beinen ist. Um sieben Uhr früh geht's im Weingarten los, dann wird Anhänger für Anhänger in die Presse gefüllt, am nächsten Tag filtriert und – der Gärvorgang darf keinesfalls beginnen – so schnell wie möglich pasteurisiert und abgefüllt.

Haltbarkeit ist und war immer ein großes Thema rund um Verjus. Im arabischen Raum etwa – dort wird der grüne Weintraubensaft in der Küche immer noch intensiv eingesetzt, da er im Gegensatz zu Essig nicht vergoren ist – kommt seit jeher etwas Salz dazu. Früher träufelte man noch eine dünne Schicht Öl als luftdichten Abschluss in die Gefäße.

Auch in Europa war Verjus oder Agrest, wie er im deutschen Sprechraum genannt wurde, weit verbreitet. Er kommt im „Parzival“ des mittelalterlichen Minnesängers Wolfram von Eschenbach ebenso zu Ehren (*In kleine goldene Schüsseln tat man, wie es zu jeder Speise geziemte, Salzbrühen, Pfefferbrühe und Agrest. Da hatten sowohl der Bescheidene als auch der Vielfraß alle gleich reichlich.*) wie beim Erfinder der Homöopathie, Samuel Hahnemann. Der spricht 1787 im Zusammenhang von Agrest sogar von einer „Erhöhung des Geschmacks“.

ABLÖSCHEN & AUFGIESSEN

Zurück ins 21. Jahrhundert: Barbara Öhlzelt produziert derzeit drei Sorten Verjus: einmal aus den eigenen Grüner Veltliner-Trauben, einmal aus Zweigelt in Kooperation mit Winzer Thomas Leithner, und einen in einer kompletten Bio-Variante. Letztere sind ebenfalls fast durchwegs Veltliner-Trauben und stammen von Alwin Jurtschitsch.

EINGELEGTER KÜRBIS

(„Herbst in Verjus“), Rezept von Karl Schwillinsky

ZUTATEN FÜR 3-4 GLÄSER à 300ml (je nach Kürbisgröße)

Hokkaidokürbis oder Kürbis einer anderen Sorte (der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden, alle anderen Sorten ohne Schale verwenden)

1 Flasche Kamptal-Verjus vom Grünen Veltliner

60 g Zucker (wenn gewünscht)

15 g Salz

1 gestrichener TL Senfkörner

1 TL Pfefferkörner Schwarz

nach Belieben:

Dille gehackt, etwas Koriandersamen und Muskatblüte

ZUBEREITUNG

1. Kürbis waschen und gegebenenfalls schälen.
2. Verjus mit Salz (und ev. Zucker) aufkochen.
3. Den Kürbis in passende Stücke schneiden und in Gläser schichten, die Senfkörner, und wenn gewünscht auch die restlichen Gewürzen vermischen. Auf die Gläser verteilen und zuletzt mit der heißen Marinade auffüllen.
4. Die Gläser verschließen und zwischen 30 und 60 Minuten in einem Wasserbad bei 100 °C im Rohr oder auf dem Herd pasteurisieren.



Verjus ist ein sehr vielfältig einsetzbares Produkt in der Küche. Jedes Rezept, das etwa einen Spritzer Essig enthält, wie ein klassisches Beuschel, oder in dem mit Wein aufgegossen wird, lässt sich gut auch für Verjus adaptieren. Tipp von Meisterkoch Karl Schwillinsky aus Langenlois: „Einfach einmal drübertrauen und ausprobieren - da die Säure sehr mild ist, kann (fast) nix schiefgehen.“

„Ich find's besonders spannend, weil wir hier ein Produkt haben, das eigentlich niemand mehr gekannt hat“, ist die Winzerin von Jahr zu Jahr mehr begeistert.

Und das auch wirklich vielfältig einsetzbar ist: In der Küche zum Ablöschen, Aufgießen oder Verfeinern, als frisches Getränk – „Zweigelt-Verjus halb-halb mit Soda aufspritzen oder mit Sekt auffüllen,

das ist ein ganz toller Aperitif!“ – und sogar als Heilmittel.

Besonders interessant für alle, die gerne Wein zum Essen trinken: „Verjus ist geradezu die ideale Zutat in jedem Menü mit Weinbegleitung. Denn da ist Essig, etwa im Salat, der natürliche Feind des Weines. Mit Verjus dagegen funktioniert das ganz harmonisch und ausgezeichnet!“ 🍷

