

Je unreifer, desto besser

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

... Von Andrea Knura

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. Was ist das Besondere an diesem grünen Saft? „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. „Er ist ein wahrer Zauberer in der Küche. Die kulinarischen Einsatzmöglichkeiten reichen von Suppen, Soßen, Vorspeisen oder Salaten bis hin zu fruchtigen Desserts. Als erfrischender Durstlöcher und für Mixgetränke ist er auch für all jene spannend, die gern 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 1.000 mg je Liter liegt – ein Wert, der sich sonst nur in



Verjus verstärkt den Eigengeschmack der Zutaten.

Rotweinen findet. Der Zuckergehalt liegt je nach Lesezeitpunkt zwischen 0 und 100 g pro Liter. Wobei rund ein Drittel des Gesamtzuckers aus Fructose besteht. Biricz: „Bei saurem Verjus haben wir also weniger als zehn Gramm pro Liter. Prinzipiell gilt: je früher gelesen, desto höher der Säure- und desto niedriger der Zuckergehalt.“

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. „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.“

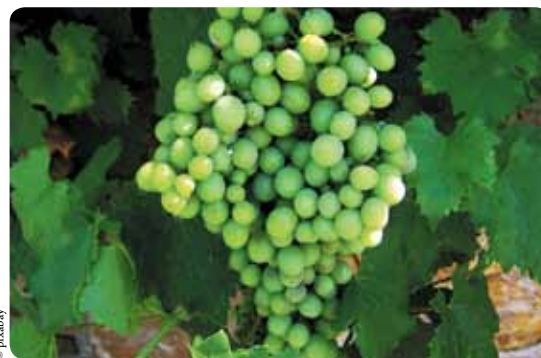
Bei Trauben aus konventionellem Anbau müssen Wartezeiten eingehalten werden, die jedes Pflanzenschutzmittel zum vollständigen

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 zu bekommen.“ Der Verjus-Shop hat daher eigene Anbauflächen im Südburgenland.

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 drei bis vier Wochen aufgebraucht werden“, rät Biricz.

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



Weniger ausgeprägt als beim Wein, aber doch merklich, hängen Bukett und Geschmack des Verjus von Sorte, Jahrgang und Boden ab.

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschrift: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at

Geschäftsführer:

Germanos Athanasiadis, Markus Bauer

Redaktion:

Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

<https://bauernladen.at/seite/impressum>



Täglich spannende
Artikel zu den Themen
Ernährung,
Nachhaltigkeit und
Landwirtschaft auf
www.bauernladen.at!