

Verjus – der alte/neue Würzsaft



Martin Pour Nikfardjam, Günter Röhrig, Friedrich Lörcher
(Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau LVWO Weinsberg)

Während der **traditionsreiche Würzsaft Verjus** in den letzten Jahrhunderten in Deutschland komplett in Vergessenheit geraten ist, konnte er sich in einigen Teilen Europas, wie z.B. im Perigord (Frankreich), in der täglichen Küche behaupten. Auch in anderen Teilen der Welt, wie etwa in der Türkei, dem Iran und angrenzenden Staaten, ist Verjus seit jeher **fester Bestandteil der regionalen Küche**. Bei uns erlebt dieser ganz besondere, würzige „Traubensaft“ nun eine Renaissance.

Traditionell wird Verjus **aus grünen, unreifen Trauben hergestellt**, woher sich wahrscheinlich auch der Name ableitet: "verjus" (französisch: "grüner Saft"). Der Saft besitzt daher einen **herb-sauren Geschmack**. Schon seit den Anfängen des Weinbaus ist Verjus als **Würz- und Heilmittel** bekannt. So diente er laut Hippokrates in der griechischen Medizin als Heilmittel bei Geschwüren oder als Verdauungshilfe nach dem Genuss von fettreichen Lebensmitteln.

Dass Verjus gerade bei uns in Deutschland immer mehr in Vergessenheit geraten ist, dürfte hauptsächlich **am "Siegeszug" von Essig und Zitronen** liegen. Gerade den Zitrusfrüchten haftete in früherer Zeit ein Hauch von Luxus und Exklusivität an, der heute mit der Globalisierung der Märkte nahezu komplett verschwunden ist. Dahingegen ist die **Rückkehr zu Traditionellem** seit Jahren zu erkennen. Daher ist es nur logisch, dass man sich auf alt bewährte Lebensmittel besinnt, wie sie bereits im Mittelalter in der europäischen Küche gang und gäbe waren.

Im Vergleich zu Essig und Zitronen als Säuerungs- oder Würzmittel besitzt Verjus **klare Vorteile**. Zum einen ist die Säure weitaus **milder und weniger aufdringlich**. Zum anderen ist das **Aroma von Verjus sehr dezent** und beeinflusst den Geschmack von anderen Speisen und Getränken so gut wie nicht. Dies ist beispielsweise dann von Vorteil, wenn zu einem Salat ein **leichter, feiner Weißwein** gereicht wird. Während bei einer klassischen Vinaigrette der darin enthaltene Essig das Aroma des Weines übertünchen würde, besteht diese Gefahr bei Verjus nicht. Das Aroma des Weines wird durch den dezenten Eigengeschmack des Verjus so gut wie nicht beeinträchtigt. **In der Spitzengastronomie** hat sich daher die Verwendung von Verjus im Vergleich zur Alltagsküche über die Jahre halten können, da man sich hier dieser Vorteile sehr wohl bewusst war...

HEIL

Verjus - aus dem Weingut Familie Heil

Zur Herstellung unseres Verjus verwenden wir ausschließlich grüne, unreife Trauben der **Rebsorte Phönix**. Sie zeichnet sich durch ein **sehr klares Traubenaroma** aus. Ein weiterer Vorteil von Phönix ist die natürliche Resistenz gegen Pilzbefall, dank derer auf die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln gänzlich verzichtet werden kann.

Umgehend nach der Ernte werden die noch grünen Trauben verarbeitet, der Saft ausgepresst. Dieser wird **nach der Filtration heiß in Flaschen gefüllt**, um die Sterilität und Haltbarkeit zu gewährleisten. Nach dem Anbruch der Flasche sollte der Verjus sofort wieder verschlossen, im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb eines Monats aufgebraucht werden.

Unser Tipp: Frieren Sie den Rest der Flasche nach dem Anbruch einfach zu „Verjus“-Eiswürfeln ein, so bleibt er haltbar und lässt sich jederzeit verwenden.

Lassen Sie sich von der Vielfältigkeit dieser wiederentdeckten Spezialität überraschen. Sie können unseren Verjus als **Würz- und Säuerungsmittel** für Speisen sowie als **Zusatz zu Mineralwasser als Erfrischungsgetränk**, pur als **Aperitif** oder zur Herstellung **erfrischender Cocktails** verwenden.

Sollten Sie weiße Kristalle am Boden der Flasche vorfinden, so handelt es sich hierbei um natürlichen Weinstein. Durch vorsichtiges Ausschlenken vermeidet man die Überführung ins Glas.