

Verjus – der grüne Saft der Sommertrauben

In den letzten Jahren feiert Verjus ein erfolgreiches Comeback. Der gepresste Saft noch unreifer Trauben war schon in der Antike sehr beliebt, sowohl in der Küche als auch in der Medizin. Er war noch bis zum 19. Jahrhundert in Europa das meist verwendete Würzmittel, bis ihn die Konkurrenz von Zitrone und Tomatensauce allmählich in Vergessenheit geraten ließen.

Elisabetta Gaddoni erkundet Geschichte, Herstellung und Eigenschaften dieses uralten Würzmittels, das mittlerweile die gehobene Küche erobert hat.

Der Herbst gilt allgemein als die Hauptsaison im Weinberg. Aber Winzer haben auch schon im Sommer viel zu tun. Ab Mitte Juli werden an vielen Standorten die Trauben an den Rebstöcken per Hand ausgedünnt, damit die übrigen Beeren mehr Luft bekommen: eine Praxis, die sogar schon im Alten Testament beschrieben wird. Verjus wird traditionell aus den aussortierten grünen Trauben hergestellt. Heutige Winzer, die Verjus als Qualitätsprodukt herstellen, gehen allerdings anders vor.

Sie experimentieren gezielt mit Traubensorten, bis diejenige gefunden wird, deren aromatische Noten die feine Säure am besten abrunden. Selbst wenn die Aromen bei unreifen Trauben noch nicht sehr ausgeprägt sind, sollen sich bestimmte Traubensorten besser eignen als andere. In der Regel bestimmen die Winzer im Vorfeld, aus welchen Reben der Verjus gepresst werden soll. Die ausgewählten Weinberge werden dann wochenlang nicht mehr gegen Pflanzenkrankheiten behandelt. Die Lese erfolgt per Hand, denn das maschinelle „Abschütteln“ funktioniert bei unreifen Trauben nicht. Die noch recht harten, abgeschnittenen Beeren müssen vorsichtig gepresst werden, damit die Kerne nicht beschädigt werden und Bitterstoffe abgeben. Der Saft wird sofort gekühlt, um Oxidationsprozesse zu vermeiden. Um ihn haltbarer zu machen, wird er gefiltert, pasteurisiert und in Flaschen abgefüllt.

MILD UND AUSGEWOGEN

Verjus (aus dem Französischen *vert jus*, grüner Saft) hat eine leichte, feine und fruchtige Säure. Er enthält außer Wein- und Apfelsäure auch verschiedene Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium und Polyphenole (sekundäre Pflanzenstoffe), die als Antioxidantien entzündungshemmend und krebsvorbeugend wirken sollen. Dass Verjus gesund ist, hat man wohl

bereits in der Antike geahnt: Verschiedene medizinische Schriften, u. a. von Hippokrates und Plinius dem Älteren, empfehlen ihn gegen Geschwüre und Magenverstimmung. Arabische Mediziner beschrieben im Mittelalter den Verjus als effektives und gesundheitsförderndes Heilmittel.

Verjus gilt als magenfreundlich, ist milder und ausgewogener als Weinessig oder Zitronensaft. Er eignet sich daher in der Küche sehr gut für Fischgerichte, für Wild-, Geflügel- und Wildschweinmarinaden, für Salatdressings und Vinaigrettes. Milde Gemüsesorten wie Zucchini, Blumenkohl, Spargel, Feld- und Spinatsalat profitieren von seiner zurückhaltenden Säure und schmecken intensiver. Ideal ist Verjus auch zum Ablöschen des Bratenfonds bei milden Fleischsorten wie Kalb, Huhn und Kaninchen und als saurer Spritzer in Erfrischungsgetränken und Cocktails. Viele Gourmets und Spitzenköche haben Verjus gerade wegen seiner raffinierten Säure und seines milden Fruchtaromas zu schätzen gelernt. Als Würzmittel beim Kochen ist Verjus effektiver als Wein, weil der höhere Anteil an Weinsäure geschmacksverstärkend wirkt, ähnlich wie Fett, Zucker oder Alkohol, aber ohne deren hohen Kaloriengehalt. Deshalb hat jemand den Verjus als das „Maggi der Gourmets“ bezeichnet. Die Aromen von Kräutern, Gewürzen



und Olivenöl bleiben dabei weniger verfälscht, da die Säurestruktur des Verjus den Gaumen weniger angreift als Essig oder Zitrone. So wird auch der Genuss von komplexen Weinen, die das Essen begleiten, nicht beeinträchtigt. Hochwertige, handwerklich hergestellte Sensorten werden traditionell nicht mit Essig, sondern mit Verjus hergestellt, gerade wegen dessen milderer Säure.



Foto © Elisabetta Gaddoni



Foto © Bibliothèque nationale de France

Reif für Verjus Die Trauben für den Verjus werden kurz vor dem „Farbumschlag“ geerntet.

Lange Geschichte Grünernte der Trauben aus dem „Tacuinum Sanitatis“ (1474).

Agesto, *Agraz*, wie man ihn nannte – verschwand allmählich aus den Lexika und den Kochbüchern. Einige Spuren sind aber noch bis heute in der Alltagssprache erhalten geblieben. Auf Italienisch lautete zum Beispiel die gängige Redewendung *fare la cresta* (die Kosten „aufblähen“) ursprünglich *far l'agresto*, aus der Praxis vieler armer Bauern, einen Teil der grünen Trauben heimlich für sich zu behalten, um Verjus zu machen, anstatt die ganze Ernte abzuführen. Von Menschen, die sehr barsch sind, sagt man wiederum, sie seien *battezzati con l'agresto*, im Verjus getauft worden.

Teilen der Türkei sowie in Syrien, Libanon und anderen Ländern des Nahen Osten als Würzmittel und als Zutat von Erfrischungsgetränken benutzt. Anders als der Gourmet-Verjus sind der persische *Abe Gureh*, der türkische *Koruk Suyu* und der arabische *Hisrim* leicht gesalzen, damit man sie länger konservieren kann: So wurde es früher auch in Europa gemacht. Heute zieht man es vor, den Saft nur zu pasteurisieren, um den feinen Geschmack nicht zu verfälschen. Mit feiner Kohlensäure versetzt, taugt Verjus sogar als Sekt: Einige Hersteller bieten mittlerweile alkoholfreien Prosecco oder Sekt auf Verjusbasis an.

WÜRZMITTEL FÜR REICH UND ARM

Verjus hat eine lange Geschichte. *Agraz*, wie man ihn nannte, wird auch im „Parzival“ erwähnt, als Standard-Würzmittel, das zur königlichen Tafel gehörte. In Italien bezeichnete man oft mit dem Wort *Agesto* eine Sauce aus sauren Trauben, Walnüssen oder Mandeln, Brotkrumen, Knoblauch, Zwiebeln und Petersilie, mit der Fleisch und Gemüse gewürzt wurden. Der Verjus, auch in seiner mit gekochtem Weinmost gesüßten Variante, fügte sich perfekt dem Geschmack der mittelalterlichen Küche, mit ihrer Vorliebe für süßsäuerliche Zubereitungen. Noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts galt er in Kochbüchern als der „Grand Cuisinier“, der „Große Küchenmeister“, der sowohl den Reichen als auch den Armen zur Verfügung stand. Als im 19. Jahrhundert die Zitrone erschwinglich wurde und sich die Tomatensauce als neuer „Geschmacksgeber“ verbreitete, geriet Verjus in Vergessenheit. Auch der Konkurrenz von billigem Industrieessig konnte der handwerklich hergestellte Saft nicht standhalten. Das Wort Verjus – oder eben *Agesto*,

DIE WIEDERENTDECKUNG

In den letzten Jahrzehnten feierte der saure Beerensaft eine kleine Renaissance. Es waren französische Winzer aus dem Périgord und aus dem Bordelais, die in den 80er-Jahren wieder anfangen, Verjus herzustellen. Mittlerweile gibt es viele Produzenten auch in Deutschland, in Österreich, in der Schweiz, in Italien und in den Weinbauregionen anderer Kontinente, von Kalifornien bis Australien. Seit 2007 stellen in Deutschland mehr als 50 Winzerbetriebe Verjus her. Ihre Produkte kauft man in Wein- und Feinkostläden oder per Versand im Internet. Ein halber Liter kostet je nach Marke zwischen 7 und 12 Euro. Da die angebrochene Flasche, im Kühlschrank aufbewahrt, innerhalb weniger Wochen aufgebraucht werden sollte, empfiehlt es sich, eher kleine Flaschen zu kaufen. Wer unreife, unbehandelte Trauben zur Verfügung hat, kann natürlich versuchen, Verjus selbst zu machen. Hierfür müssen die abgezapften Beeren in einem Mörser zerdrückt werden. Der Saft wird dann mit einem feinen Sieb aus Stoff gefiltert und in kleine, saubere Flaschen abgefüllt, die anschließend im Wasserbad sterilisiert werden müssen. Kühl und dunkel gelagert hält sich der so hergestellte Verjus gut zwei Jahre. Allerdings ist die Saftausbeute aus dieser Handpressung meist so gering, dass sich die Pasteurisierung möglicherweise erübrigt, denn das Produkt ist oft schon in wenigen Tagen aufgebraucht! 🍷

SPRITZIG STATT SPRITTIG

Verjus hat noch einen anderen Vorteil: Da der Zuckergehalt der unreifen Trauben gering ist, ist frisch gepresster und gleich pasteurisierter Verjus 100 Prozent alkoholfrei. Wenn man Gerichte mit Wein kocht oder ablöscht, muss man hingegen davon ausgehen, dass der Alkohol nie vollständig verkocht. Vielleicht wird der saure Beerensaft auch deshalb noch heute im Iran, in