

Gebt uns Saures!

Verjus fand schon beim alten Moses Verwendung, jetzt hat sich das Würzmittel in der Spitzengastronomie etabliert



Das Beste aus unreifen Trauben. Die beiden Verjus-Produzenten Diego Mathier aus Salgesch im Wallis (l.) und Martin Wassmer aus dem Markgräferland.

Von Mathias Heybrock

Wenn bei der Familie Mathier Cordon bleu aufgetischt wird, fehlt die begleitende Zitrone. Auch ihren Tee säuert die Winzerdynastie aus Salgesch (VS) nicht mehr mit der Zitrusfrucht. Stattdessen steht ein kleines Fläschchen Verjus auf dem Tisch, das ist Saft aus unreifen Weintrauben. «Sensationell», findet Patron Diego Mathier den Geschmack. Zweieinhalb Deziliter werden bei ihm daheim pro Woche locker verbraucht.

Das ist überhaupt kein Problem, denn Mathier stellt den Verjus selbst her, zwischen 1000 und 2000 Liter sind es pro Jahr. Das Grundmaterial stammt aus seinen Reben. Wie jeder Weinbauer, der etwas auf sich hält, setzt auch der zweimalige Winzer des Jahres (2007, 2011) auf konsequente Ertragsreduktion. Im Juli, spätestens Anfang August, geht es also zur «grünen Lese». Mindestens die Hälfte der Trauben wird dann von den Stöcken geschnitten, damit der verbleibende Rest mehr Nahrung bekommt.

Die Trauben, die auf dem Boden landeten, liess Mathier dort immer liegen, bis er eines Tages dem Zermatter Spitzenkoch Heinz Rufibach davon erzählte. Der machte den Vorschlag, stattdessen aus der grünen Lese einen Saft zu pressen, den er als Würzmittel gebrauchen könnte. Zwei Tage später hatte Rufibach den Verjus von Mathier in der Küche – und war begeistert.

Blütezeit im 18. Jahrhundert

Tatsächlich sind der Vorzüge viele. Verjus, er kann aus jeder Traube gepresst werden, ist aromatischer als Zitrone und milder als Essig, er passt ideal zu leichten Gerichten. Ausserdem hat Verjus keinen Alkohol, dazu reichen die wenigen Öchsle nicht, die bis Juli in die Trauben einschiesse.

Wer beim Kochen also auf Wein verzichten will oder muss, kann mit Verjus statt mit Wein ablöschen. Sinnvoll wäre es ganz allgemein, weil Verjus dank seinem hohen Anteil an geschmacksverstärkender Weinsäure den Charakter

eines Gerichtes vorzüglicher hervorzuheben versteht als Wein.

Zucker ist im Verjus auch keiner drin und Konservierungsstoffe schon gar nicht. Seine lebendige Frische passt zudem gut zu Cocktails und Getränken; schon ein Spritzer im Mineral macht Spass. Kein Wunder, dass inzwischen wieder viele Spitzengastronomen auf ein Produkt setzen, das Mathier 2007 einen Innovationspreis der Schweizer Landwirtschaft einbrachte.

Erst anschliessend ist dem Salgescher aufgegangen, dass es keineswegs eine Pioniertat war: Verjus gibt es beinahe so lange wie Menschen Landbau betreiben. Bereits im vierten Buch Moses findet sich ein Hinweis auf die unreifen Trauben. Im Mittelalter hiess man sie «unzeitig» – und den Saft, der sich aus ihnen pressen liess, Agrest. Der Dichter Wolfram von Eschenbach wusste davon ein Lied zu singen. Die grosse Blütezeit kam schliesslich im 18. Jahrhundert, als man auch die medizinischen und diätischen Vorteile erkannte.



«Unzeitiger» Zeitgeist. Verjus ist aromatischer als Zitrone und milder als Essig. Foto Fotolla

Samuel Hahnemann, Begründer der Homöopathie, schwärmte in den höchsten Tönen. Dann jedoch wurde die Zitrone, die sich bei Weitem besser konservieren liess, durch Massenimport erschwinglich. Die Zeit des Agrest ging zu Ende. Als Louis Pasteur im 19. Jahrhundert endlich eine Konservierungsmethode entdeckte, war es schon zu spät. Agrest war aus unserer Küchenpraxis und dem Wortschatz verschwunden.

Spannung in der Sauce

Ein vergessenes Produkt passt natürlich perfekt in unsere Zeit, die von der Archäologie des Essens geprägt ist: Von der Wiederentdeckung alter Gemüse- und Obstsorten; von allem, was eine immer industrieller werdende Landwirtschaft gründlich untergepflügt hat. Erste Experimente mit dem grünen Saft fanden bereits Mitte der 90er-Jahre in Frankreich statt, Winzer aus dem Bordelais waren federführend. Sie setzten auch auf den nahe liegenden Namen Verjus, der viel geschmeidiger ist als das harte Wort Agrest, viel näher an der Haute cuisine.

Für den deutschsprachigen Raum bleibt Mathier der «Wiederentdecker» und Schrittmacher, der Nachahmer in der Schweiz, in Österreich und auch in Deutschland fand. In direkter Nachbarschaft von ihm macht etwa der Landwirt Felix Küchler Verjus, in Österreich gibt es mehrere Produzenten. Im Markgräferland bietet der renommierte Winzer Martin Wassmer Verjus an.

Wie bei Mathier gab auch bei Wassmer ein Spitzengastronom die Anregung: Karl Josef Fuchs vom Spielweg im Schwarzwälder Münsental schlug vor, mit der Produktion zu beginnen. Der Winzer fühlte sich bei der Verarbeitung der grünen Trauben zunächst an «Kugellager» erinnert, ist aber längst vollkommen überzeugt. «Eine Salatsauce bekommt mit Verjus eine ganz andere Spannung.»

Im Küchenalltag sieht Wassmer den Verjus aber noch lange nicht angekommen. «Trotz all seinen Vorzügen ist der Saft noch immer ziemlich unbekannt, er ist eher ein Nischenprodukt.»

Deswegen verarbeitet er seine unreifen Trauben nicht jedes Jahr zu Verjus. Von der Lese aus dem Jahr 2011 ist noch heute genug auf Lager, erst im kommenden Juli wird Wassmer erneut produzieren.

Auf die stockende Nachfrage an der Basis hat inzwischen so mancher Winzer reagiert – und den Verjus wieder aufgegeben. Das Markgräfer Weingut Köpfer aus Staufen etwa. Auch der Basler Istvan Akos, der auf seinen Weingut am österreichischen Neusiedlersee Verjus produzieren liess, hat die Produktion nach einigen Jahren wieder eingestellt.

Neuer Verjus aus alten Fässern

Selbst Mathier merkt, wie schwierig es ist, den Saft beim Konsumenten durchzusetzen: Eine Zeitlang machte er Verjus für die Fine-Food-Linie von Coop; die Zusammenarbeit war nicht von Dauer. Manchmal kam es zu kuriosen Missverständnissen. «An der Muba habe ich einmal 70 Fläschchen verschenkt, um Verjus bekannter zu machen», erzählt Mathier. «Im nächsten Jahr kam einer der Besucher wieder an unseren Stand und meinte: «Ach, ihren kleinen Wein, den habe ich noch gar nicht probiert.»

Dem Salgescher Winzer kommt zugeute, dass er seinen Verjus insbesondere an die Spitzengastronomie vertreibt, seine Fläschchen gehen jedes Jahr weg. Ausserdem ist er froh, überhaupt eine Verwendung für seine grüne Lese zu haben: «Ich hatte immer Bauchschmerzen, wenn ich die Trauben tonnenweise auf dem Boden liegen sah. Dass die Dinge nicht verkommen, dass es einen Kreislauf gibt, das ist mir wichtig.» Zusammen mit einem Schreiner tüftelt Diego Mathier deshalb gerade aus, welche Verwendung sich für die 150 alten Holzfässer finden lässt, die er zum Weinausbau nicht mehr gebrauchen kann.

Bezugsquellen. Nouveau Salquenen, Diego Mathier, (Fr. 5.–/25 cl), www.mathier.com Biolandwirt Felix Küchler, Susten-Leuk, (Fr. 19.–/50 cl), www.verjusbio.ch Weingut Lindenhof, Osterfingen, (Fr. 12.–/50 cl), www.weingut-lindenhof.ch

Felchenfilets an Verjus-Rahm-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Felchenfilets
- 1 EL Mehl
- 50 g ausgelassene Butter
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 dl Verjus
- 3 dl Rahm
- 1 TL Estragon, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer

Zubereitung

Die frischen Felchenfilets abtupfen und von Gräten befreien (zupfen). Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach leicht mit Mehl bestäuben. Butter in der Pfanne erhitzen und die Filets auf beiden Seiten kurz anbraten. Die Fischfilets warm stellen. Die gehackte Schalotte in der Restbutter glasig dünsten. Schalotte mit Verjus ablöschen und einreduzieren lassen. Danach mit Rahm auffüllen und die Sauce auf einen Drittel einkochen. Den Estragon beigegeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Fisch und die Beilagen auf dem Teller anrichten und die Filets mit der Verjus-Sauce nappieren. Zu den Felchenfilets passen saisonale Gemüse auf einem Wildreisbett. Das Rezept eignet sich auch für Trübsenfilets.



«Verjus – Geschmack der Ewigkeit», Verjus-Rezepte von Spitzenköchen; Martin Petras, Cecile Schwarzenbach, Weber Verlag, Thun, 156 Seiten, 49 Franken.

Der Wein fürs Weekend

Ideal zur Oscarverleihung

Chandra Kurt

Mein diesjähriger Oscar-Favorit für den ausländischen Film ist «La Grande Bellezza» von Paolo Sorrentino. Der Film betört wie ein grosser Wein und zieht die Zuschauerin mit jeder Minute tiefer in seinen Bann. Einmalig, wenn die Römer Dekadenz über den Dächern ihrer Stadt zu Raffaella Carras Club-Mix-Hit «Far l'amore» tanzt – hell erleuchtet von der Martini-Neon-Werbeinstallation. Oftmals werde ich gefragt, was für mich ein grosser Wein ist. Das ist gar nicht so einfach zu beantworten.

Denn Wein ist schwer greifbar und weckt Emotionen. Robert Parker, der weltweit wichtigste Weinkritiker, hat eine interessante Definition publiziert. Vier Punkte muss ein grosser Wein erfüllen. Erstens muss er gleichzeitig unseren Gaumen und unseren Geist erfreuen. Zweitens muss er das Interesse des Geniesers aktiv halten können. Drittens muss er die Charakterzüge seines Schöpfers sichtbar machen. Viertens muss er sein Herkunftsterroir spiegeln. Die Mehrheit der Weine kann das nicht – das macht aber auch weiter nichts. Ich geniesse gerne ein Glas Wein einfach so, weil es mir Freude macht oder weil es

zur Situation passt. Genauso wie den Martini Brut, diesen lieblichen Schaumwein, den man in Italien an jeder Bar serviert bekommt. Wird er eiskalt eingeschenkt, schmeckt er köstlich. Dieser Spumante gehört zur norditalienischen Genusswelt wie die Tagliatelle. Blass ist seine Farbe und delikate seine Mousse. Noten von Limetten, Honig und weissen Blüten machen seinen Geschmack aus. Der Martini Spumante weckt jeden müden Gaumen vor oder nach dem Essen. Ideal auch zur Oscarverleihung, die in der Nacht vom 2. März 2014 stattfindet (<http://oscar.go.com>).



Martini Brut Spumante
Fr. 9.95, Denner
www.denner.ch

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller.»

www.chandrakurt.com