

Nischenprodukt

Verjus: Der saure Saft, der es in sich hat

Verjus ist ein aus unreifen Trauben gepresster Saft, der im Mittelalter als Säureträger weit verbreitet war. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitrone nach Europa brachten, geriet Verjus in Vergessenheit. Mittlerweile wird der Saft mit der milden Säure und dem frischen Aroma wieder angeboten. Zum Beispiel von Mathias Brunner von der gleichnamigen Weinmanufaktur in Hitzkirch LU.

Wein macht er im Luzernischen wie kein anderer. Und in der Kunst des Essigmachens, also makellose Früchte, Moste und Weine vergären und reifen zu lassen, da kennt er sich aus. Aber einen Verjus herstellen?

«Mach doch mal einen!», forderte Werner Tobler, Spitzenkoch aus Hochdorf, eines Tages seinen Wein- und Balsamlieferanten Mathias Brunner aus Hitzkirch auf. «Warum eigentlich nicht?», dachte sich der junge Weinproduzent.

«Destillate stellen viele nebenbei her, aber einen Verjus, das wäre mal was Neues.»

Nur grüne, noch unreife Trauben aus Stöcken einer bereits angelegten Parzelle herauszuschneiden und diese zu einem Verjus zu pressen – so wie es viele Winzerkollegen üblicherweise tun –, kam indes für Mathias Brunner nicht in Frage. «Wenn ich mich an einen Verjus wage, dann mache ich ihn richtig!»

Im unteren, für den eigentlichen Weinanbau weniger interessanten Teil

seiner Parzelle «Kommende» in Hitzkirch pflanzte er auf acht Aren Zweigelt und die Schweizer Kreuzung Cabernet Jura. Zwei robuste, ertragreiche Sorten, die er an dieser Stelle ausschliesslich für die Verjusproduktion reservierte. «Auf diesen acht Aren verzichtete ich von Anfang an auf den Einsatz von Spritzmitteln, um bei der frühen Lese keine unerwünschten Rückstände im Traubengut vorzufinden», so Mathias Brunner.

In den ersten Augusttagen dieses Jahres war es dann so weit. 50 Kilogramm bereits leicht weiche, umfärbende Trauben gaben die erst zweijährigen Stöcke her. In Kisten verstaut, wurden die Trauben auf zwei Grad Celsius heruntergekühlt. Nach dem Abbeeren und Pressen gab Mathias Brunner Trockeneis dazu, um eine Oxydation zu verhindern. Über die Maische legte sich ein weisser CO₂-Nebel. Wieder wurde alles auf rund vier Grad Celsius abgekühlt, um so die Entstehung schwefliger Säure zu verhindern.

Nach einer Woche filtrierte der Winzer den jungen Verjus-Saft und füllte ihn in Flaschen ab. Als Gebinde für den Privatverkauf wählte er dieselben Gefässe wie für seine edlen Balsamessige: 2-dl-Fläschchen, die man sonst nur aus Parfümerien oder Apotheken kennt.

Nach der Abfüllung pasteurisierte Mathias Brunner den Verjus rund eineinhalb Stunden bei 65 Grad Celsius. «Dieser Prozess ist wichtig, damit der Saft stabil bleibt, nicht gärt und sich keine Mikroorganismen bilden», so der Produzent. Aus 50 Kilogramm Traubengut hat Mathias Brunner dieses Jahr rund 35 Liter Verjus gewonnen. «Nicht viel», gibt er zu, «aber es ist ja auch der erste Versuch.» Die angelegte Verjus-Parzelle ha-



Brunners Verjus in der «Parfum»-Flasche. Für Gastrokunden gibt es den Verjus in der grösseren 0,5-l-Flasche. Preis: 25 Franken.

Mathias Brunner in seiner Verjus-Parzelle in Hitzkirch LU. Acht Aren bestockte er mit Zweigelt und Cabernet Jura. Diese pflegt er nach IP-Vorgaben. Die Trauben werden ausschliesslich für Verjus verwendet.





Neben Verjus auch Balsam. Mathias Brunner stellt Balsamico mit Pflaumen- und Apfelaroma her.

be Potenzial. «500 bis 600 Liter sind einmal möglich», so seine Prognose für die nächsten Jahre.

Mit dem ersten Ergebnis ist Mathias Brunner zufrieden. Der hellgoldene Verjus weist 35 Gramm Säure auf und hat einen Restzuckeranteil von rund 15 Öchsle. Brunners Verjus duftet traubig, gepaart mit Granny-Smith-Aroma. Wer sich intensiver mit dem sauren Saft auseinandersetzt, erkennt in der Folge Noten von Stachelbeeren, etwas Zitrus und grünliche Aromen, die an einen frisch geschnittenen Rasen erinnern. Im Gaumen hält Mathias Brunners Verjus das, was man sich von einem Saft aus unreifen Trauben verspricht: eine wesentlich mildere und rundere Säure als Essige. Der Verjus schmeckt zwar sauer, wirkt aber insgesamt harmonisch. Ein solch delikater Verjus lässt sich in der Kü-



Glasballons mit verschiedenen Destillaten. Zur Harmonisierung lagert Mathias Brunner in Hitzkirch seine speziellen Balsamessige rund neun Monate in dickbäuchigen Glasballons.

che vielseitig einsetzen. Grundsätzlich dort, wo eine feine Säure gefällt. Ein Verjus gibt einer Vinaigrette die sanfte Note und lässt anderen Aromen wie Olivenöl, Kräutern und Gewürzen geschmacklich den Vortritt.

Verjus eignet sich zum Verfeinern von Fisch, etwa zum Beträufeln von geräuchertem Lachs,

zum Marinieren oder zum Kochen von Meeres- oder Süswasserfischen. Dabei dickt Verjus wunderbar ein und ergibt einen würzigen Fond. Ein paar Tropfen Verjus geben Fruchtsäften eine leicht saure Geschmacksnote. Drinks wie Cuba Libre schmecken mit einem Schuss Verjus aromatischer.

Cuisinier Bruno Tobler, der einst Mathias Brunner auf die Verjus-Idee ge-

bracht hat, ist vom neuen sauren Saft begeistert. «Wunderbares Produkt, das Frische in den süßen wie auch salzigen Bereich bringt.» Der Koch vom Restaurant Braui in Hochdorf hält den jungen Produzenten nicht nur für einen guten Verjusmacher, sondern auch für einen begabten Weinmaker.

Mathias Brunner, einst Önologe auf Schloss Heidegg, ist seit 2007 selbstständig. In Hitzkirch, Hohenrain und bei Schloss Trostburg im Aargau pachtete er insgesamt 2,5 Hektaren und bepflanzt die Parzellen mit Jungstöcken. Seit 2009 keltert er sortenreine Lagen-cuvées (siehe Foto), die er entweder direkt an Gastronomen ausliefert oder über Händler in der Region verkauft. Einen Namen hat er sich auch mit Balsamessigen gemacht, darunter solche aus Gravensteiner und Brennzwetsch-

schaffler des Altertums beschreiben die adstringierende, desinfizierende und heilende Wirkung des Agrests für Mund und Rachen sowie für den Verdauungstrakt. Nach einer Phase der Vergessenheit war der Verjus im späten Mittelalter als Säuerungsmittel weit verbreitet; er wurde bis ins 18. Jahrhundert in der Küche verwendet. Auch die Mediziner des

arabischen Kulturraums beschreiben den Verjus (arabisch Hisrim) in ihren mittelalterlichen Handschriften als vielseitiges Heilmittel und gesundheitsförderndes Lebensmittel. In den Küchen der arabischen Welt ist der Verjus bis heute eine beliebte Würze. In Europa wurde der Agrest mit zunehmender Verbreitung der Zitrone aus den Küchen verdrängt.

Ursprünge des Verjus

Verjus ist eine sehr alte Spezialität, die in Europa fast in Vergessenheit geraten ist. Bereits im Altertum war der Saft als Agrest oder unter seinem lateinischen Namen Omphacium bekannt. Man findet ihn in medizinischen Schriften, zum Beispiel bei Plinius dem Älteren, Cornelius Celsus oder Dioskurides. Die Wissen-



Fruchtdestillate in Fässern. Unterschiedliche Holzarten der Fässer wie Eiche, Kastanie, Esche und Kirsche verleihen Brunners Balsamico zusätzliche Aromakomponenten.



Drei Spitzenweine. «Kommende Hitzkirch g'mischter Satz» (60 % Riesling, 40 % Grüner Veltliner), «Scuro» (50 % Blaufränkisch, 40 % Zweigelt, 10 % Cabernet) und «Daverronero» (Barrique, 80 % Merlot, 20 % Pinot Noir).

gen. «Neuerdings experimentiere ich mit Früchten wie der Kornelkirsche», verrät Mathias Brunner. Aus der aromatisch an Holunder und Litschi erinnernden Frucht will er einen feinen Balsam kreieren. «Vielleicht gelingt mir ja so etwas Spezielles wie jetzt mit dem Verjus», hofft der Produzent.

joerg.ruppelt@gastronews.ch
www.brunner-weinmanufaktur.ch, Tel. 079 627 14 35

Weitere Produzenten mit empfehlenswertem Verjus:

- Stadel Grappa, Familie Brechbühl, 8165 Schleinikon
www.stadelgrappa.ch, Tel. 079 663 55 70
- Fischbacher Weine, 8555 Müllheim
www.fischbacher-weine.ch, Tel. 079 856 38 64
- Weingut Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
www.schloss-salenegg.ch, Tel. 081 302 11 51
- Val Nature, 3952 Susten-Lenk
www.verjusbio.ch, Tel. 027 473 34 40

KRISTA
top seafood
by
Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz

Ihre
Vertrauensmarke
im
Tiefkühlbereich

Dyhrberg AG, 4710 Klaus/Balethal
Tel 062 386 80 00 Fax 062 386 80 19
www.dyhrberg.ch admin@dyhrberg.ch

Partner der
WWF
SEAFOOD
for a living planet