

Verjus – Lese

Der erste Probelauf für die heurige Ernte wurde bereits erfolgreich abgeschlossen. Wir haben heuer erstmals eine größere Menge Verjus gelesen.

Das Wort Verjus kommt aus dem Französischem (vert jus) und bedeutet grüner Saft. Hierzu werden die grünen, noch unreifen Trauben gelesen und wie Traubensaft gepresst, abgefüllt und pasteurisiert.

Der Verjus war auch als Agrest oder Agraz (mittelhochdeutsch) bekannt und wurde besonders im Mittelalter in Europa als Würzungs- und Säuerungsmittel eingesetzt. Aber auch in der Naturheilkunde hat der grüne Saft auf Grund seiner heilsamen Wirkung Einzug gefunden. Er soll eine beruhigende Wirkung auf Magen und Verdauung haben. Außerdem wird ihm eine schmerzstillende und desinfizierende Wirkung nachgesagt.

Nachdem im 17. Jahrhundert die ersten Zitronen auf den europäischen Märkten auftauchten, wurde der Verjus immer mehr zurückgedrängt, bis er fast gänzlich in Vergessenheit geriet. Doch langsam aber sicher ist er in der modernen feinen Küche des 21. Jahrhunderts wieder immer öfter anzutreffen. Auf Grund seiner edlen Säure ist er milder als jeder Essig und seine Aromen sind deutlich feiner als Zitrone.

Nach einem Kleinstversuch im vergangenen Jahr für unser Heurigenlokal die Weinbeisserei hat auch unser Chef Hermann Hager gefallen an der natürlichen, heimischen Alternative zu Zitrone und Essig gefunden.

Anwendung findet der grüne Saft überall dort, wo man auch Essig oder Zitrone einsetzt: zum Marinieren von Salaten oder Fisch, zum Würzen von Vorspeisen und Hauptgerichten bis hin zu Desserts oder auch aufgespritzt mit Mineralwasser stellt er eine erfrischende Alternative zu Soda Zitron dar.

Besonders bei Speisen, die mit Wein begleitet werden, eignet sich der Verjus auf Grund seiner milden Säure besser als Essig.

Sie bekommen den wertvollen Saft bei uns in 0,2l und 0,5l Flaschen. Fragen Sie einfach danach.

Tipp: Nach dem Öffnen kühl aufbewahren.

Quelle: www.agraz.at
www.hagengrote.at
www.verjus.at
www.wikipedia.at