

VERJUS: Der saure TREND im heißen SOMMER



Winzerin Barbara Öhlzelt bei der Verjus-Lese im Kamptal.

VINARIA VERKOSTETE VERJUS – DEN GRÜNEN SAFT UNREIFER TRAUBEN. VENE MAIER (TEXT) UND KURT-MICHAEL WESTERMANN (FLASCHENFOTOS)

Es muss nicht immer Wein sein, wenn es um den Saft von Trauben geht. Es ist nämlich so – und dieser Umstand ist bei Weitem nicht allen Menschen bewusst –, dass Traubensaft auch unvergoren ein Genussmittel ist. Es handelt sich dabei um den grünen Saft unreifer Beeren, benannt und bekannt unter dem Namen des Originals: ver = grün & jus = Saft. Verjus also heißt der spritzig-saure Trend des heißen Sommers.

Vinaria hat 20 Produkte von bekannten und weniger bekannten Weinbaubetrieben verkostet und bewertet. Übereinstimmende Meinung: „Das ist so herrlich sauer und so erfrischend, als nehme man an einem heißen Sommertag ein Bad im Gebirgsbach.“

Die Säure der grünen Weinbeeren ist derart markant und knackig, dass selbst frisch gepresster Saft von Amalfi- oder anderen namhaften Zitronen dagegen spitz und leicht aggressiv wirken kann.

Barbara Öhlzelt & Karl Schwillinsky

Im Falle des Verjus – dessen Geschichte mit Hippokrates beginnt, im Weinbau wurzelt, in den mediterranen Ländern über Jahrhunderte verbreitet war, erst allmählich durch den Anbau von Zitronen verdrängt wurde und heutzutage fast der Vergessenheit anheimfiel – sind wohl Barbara Öhlzelt und Karl Schwillinsky Pioniere. Zwar spricht auch Willi

Bründlmayer davon, dass er in seinem Heurigenhof und für den internen Gebrauch „schon seit langer Zeit in kleinem Umfang“ Verjus verwendet, aber so als markttaugliche Säure darf man in Österreich wohl die verpartnerten Betreiber des Weinguts Öhlzelt (samt Heurigen) als die Neuerfinder des grünen Traubensafts bezeichnen.

„Verjus ist nichts anderes als saurer Most. Er wird aus unreifen Trauben gepresst, enthält keinen Alkohol und kann in der Küche überall dort eingesetzt werden, wo sonst mit Zitronen, Essig oder Wein gearbeitet wird. Er hat eine sehr elegante, milde Säure“, sagt Barbara Öhlzelt, die Pionierin.

Meisterkoch Hans Haas gab Startschuß

„Wir starteten unsere Verjus-Produktion im Jahr 2007. Mein Mann Karl Schwillinsky war zu dieser Zeit beim Sternekoch Hans Haas im Münchener „Tantris“ tätig. Hans verwendete dort Verjus aus Frankreich und USA und hat so beiläufig zu Karl gesagt: „Ihr habt Weingärten – warum versucht ihr nicht mal Verjus herzustellen?“

Hans Haas gab also den Startschuss. Bis dahin war Verjus hierzulande eigentlich unbekannt gewesen. Ein erster und wichtiger Förderer war Heinz Reitbauer, der von Beginn an im „Steirereck“ die Marke „Kamptal Verjus“ promotet hat.

Heute kennen wir gut zwei Dutzend Weinbaubetriebe im Land, die sich der Verjus-Produktion angenommen haben, also auf einem professionellen und kommerziellen Niveau. Das hat viel mit der Qualitätsweinphilosophie zu tun, wie sie den besten Produzenten vorschwebt. Folglich mit der Reduktion des Trauben-Ertrags in den Weingärten.

Trauben-„Abfall“ sinnvoll nutzen In den meisten Jahren sind es 20 bis 30 Prozent der grünen Trauben, die zur Verbesserung des Weines ausgeschnitten werden (müssen), in manchen sogar bis zu 50 Prozent. Was tun mit dem „Abfall“, war folglich die Frage.

Für Gernot Heinrich aus Gols ist die Verjus-Produktion eine logische Konsequenz seiner Arbeitsweise: „Es hat mit der biodynamischen Bewirtschaftung der Weingärten zu tun. Und mit der Mengenreduktion geht Sorgfalt einher, darum erfolgt auch die Ernte der Trauben per Hand. Die Verarbeitung erfordert ein nur leichtes Quetschen der Trauben ohne Rebellen, gefolgt von einem sehr schonenden Pressvorgang mit geringer Ausbeute und einem natürlichen Vorklären durch Sedimentation.“

Die Heinrichs wollten Zitronen und Essig durch ein selber erzeugtes Produkt ersetzen. „Verjus“, so Gernot Heinrich, „wird vermutlich ein Nischenprodukt für den

© Kurt-Michael Westermann





Die JUZZZ – Macher Alexander Türk, Caroline Türk und Paul Breuss (rechts).

bewussten Konsumenten bleiben, es geht leider wie so oft um den Preis – und Verjus ist eben kostenintensiver als vergleichbare und zum großen Teil industriell produzierte Säuerungsmittel.“

Kühlung als Herausforderung Josef Umathum, der schon seit 2004 mit dem sauren Saft experimentiert, schildert es so: „Die Trauben kommen von unseren besten Lagen; alles, was dort zu viel an Früchten hängt, wird schon im Juli geerntet und für den Verjus verarbeitet. Wir müssen also schon früh die Traubepresse aufbauen, die Klärung und die weitere Verarbeitung brauchen sowohl Zeit und vor allem Kühlkapazität. Den Verjus stabil in die Flasche zu bringen ist jedes Jahr eine Herausforderung.“

Der sich auch andere Winzer stellen. Gottfried Lamprecht vom Herrenhof aus dem steirischen Markt Hartmannsdorf schreibt: „Beim Verjus muss alles schnell gehen. Die Ernte, die Verarbeitung, alles muss ruckzuck passieren, da wir einen sehr natürlichen Verjus herstellen – ohne jeglichen Zusatz. Der ‚Buchertberg Verjus‘ ist ein ‚Lagenverjus‘ und ein nach historischem Vorbild hergestellter Verjus. Das heißt, dass er aus unserem Gemischten Satz Weingarten stammt und nicht filtriert wird.“

Armin Tement vom gleichnamigen Weingut an der südsteirischen Weinstraße auf die Frage, wie viel Arbeit dahintersteckt: „Wir bearbeiten die Weingärten mit der gleichen Hingabe und Fürsorge wie bei unseren Weinen. Wir ernten den Verjus etwa drei Wochen früher per Hand. Danach wird er rund zwei Monate ausgebaut.“

Auf den Zeitpunkt kommt es nämlich an, will der Produzent mehr oder weniger sauren Saft. Als echten Zitrusersatz kann z.B. der ‚Verjus Pur‘ der südsteirischen Manufaktur Vinberg gelten, der einer fulminanten Säureattacke auf den Gaumen gleicht.

Mit maximal zehn KMW Wer es milder und eleganter haben will, lässt die Trauben noch ein bis drei Wochen länger auf dem Stock. Je nach Zuckergehalt ergibt das eine mildere Säure – der Zucker freilich darf eine Obergrenze von zehn KMW nicht überschreiten, denn dann ist er vor dem Steuerrecht schon ein Traubensaft.

„Unsere Trauben werden von Hand geerntet, danach gequetscht und abgepresst“, berichtet Richard Schober aus Gaweinstal. „Da die Beeren noch nicht so viel Saft enthalten, ist die Ausbeute eher gering. Nach einer Filtration wird der Verjus dann im Kühlraum circa eine Woche gelagert, damit die überschüssige Weinsäure ausfallen kann. Anschließend wird der grüne Saft pasteurisiert und abgefüllt.“

Die Intentionen der Winzer fasst Armin Tement zusammen: „Wir wollten ein neues vitalisierendes Getränk aus hochwertigen Bio-Trauben herstellen, mit wenig Zucker, viel Geschmack, kraftvollen Gerbstoffen und toller Qualität. Und vor allem ohne Alkohol. Darin sehe ich eine große Zukunft. Wir wollen immer mehr Qualität, hochwertiger werden und dabei mehr und mehr auf Alkohol verzichten.“

Die reiche Geschichte des Verjus inspirierte nicht nur Willi Bründlmayer dazu,

den grünen Saft wieder zum Leben zu erwecken. „Verjus war ja früher in Europa sehr verbreitet und wurde später durch billige Zitronen oder Zitronensaft verdrängt.“

Dem kann sich auch Barbara Öhlzelt anschließen: „Wir freuen uns wirklich, diesem Produkt zu einer wahren Renaissance verholfen zu haben. Super, dass auch zahlreiche andere Winzer die Vielseitigkeit und Besonderheit von Verjus entdeckt haben. Jene Konsumenten, die sich auf Verjus eingelassen haben und sich mit ihm beschäftigen, sind begeistert.“

Verjus als histaminfreier Essigersatz Günter Fink, der sich in Wallern nebst seinem Weingut schon viele Jahre mit sauren Essenzen beschäftigt, hat seit 2011 auch einen Verjus im Angebot: „Als Essigproduzent empfehle ich etwa Kunden mit einer Histaminallergie immer Verjus als Essigersatz. Während beispielsweise guter Rotweinessig drei Gärungen durchmacht (Alkoholgärung, biologischer Säureabbau und Essiggärung) und nach langer Lagerzeit entsprechend histaminbelastet sein kann, ist Verjus von Natur aus frei von derartigen Gärungsnebenprodukten.“ Darüber hinaus finden sich eine Reihe von Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Kalzium sowie ein reichhaltiger Anteil an Polyphenolen im grünen Saft.

Verjus ist, wenn man das zusammenfassen will, gut, spritzig, sauer, sehr gesund – und nicht ganz billig. Eine 0,7-Liter-Flasche kostet meist um die zehn Euro und ist damit oft teurer als die gleiche Menge Wein.

Top-Verjus



17,6 Weingut Heinrich
★★★★★ 2019 Verjus demeter



17,4 Weingut Bründlmayer
★★★★★ 2021 Verjus



17,4 Weingut Fred Loimer
★★★★★ 2021 Verjus Muskateller



17,1 Herrenhof Lamprecht
★★★★★ 2020 Verjus vom Buchertberg/
Gem. Satz



16,8 Öhlzelt & Schwillinsky
★★★★★ 2020 Kamptal Verjus
Grüner Veltliner



16,8 Weingut Fink
★★★★★ 2020 Verjus Zweigelt



16,6 Weingut Umathum
★★★★★ 2020 Verjus



16,5 Weingut Türk
★★★★★ 2020 Kremstaler Verjus



16,5 Weingut Tement
★★★★★ 2019 Verjus profumo/Würzmittel



16,3 Weingut Ing. Richard
Schober
★★★ k.A. Verjus Grüner Veltliner



16,2 Weingut Tement
★★★ 2021 Verjus apero rosso



16,1 Öhlzelt & Schwillinsky
★★★ 2020 Kamptal Verjus Zweigelt



16,0 Weingut Fink
★★★ 2020 Holunderblüte Zweigelt



15,5 Weinbau Manfred
Maureder
★★★ 2020 Verjus



15,4 Weingut Tement
★★ 2021 Verjus Apéro weiß



14,0 STEINBÄCKERS World
of Verjus
★ 2020 Vinberg Verjus Pur

Kostnotizen Verjus

17,6 Weingut Heinrich

★★★★★ 2019 Verjus demeter

Weiche Nase mit Honigduft, weinige und blättrige Aromatik, Sherry-Noten, ansprechend und harmonisch/grüner Apfel und Stachelbeeren auf dem Gaumen, feine Exotik mit schönen Zitrusnoten, füllig auf dem Gaumen, konzentriert, dicht und markant, sehr präsent – bester Stoff!

17,4 Weingut Bründlmayer

★★★★★ 2021 Verjus

Leichte Hefenoten in der Nase, aber schöner Fruchtmix, Orangen, Mirabelle, Pflaumen und Banane, intensiv und mit Eleganz/harmonisch auf dem Gaumen, sehr anhaltend, runder, weicher Body, konzentrierte Frucht, präzise Säure, gute Länge, ausgewogen und pikant. Markante Typizität!

17,4 Weingut Fred Loimer

★★★★★ 2021 Verjus Muskateller

Biologischer und dynamischer Grünsaft, frische Kräuter und feine Zitrusnase, Salbei und Grapefruit, sehr vielschichtig und feinwürzig/konzentriert und erfrischend auf dem Gaumen, tief und harmonisch, elegantes Säurespiel, Honig und reife Birne, ausgewogen und mit Eleganz, toller Saft!

17,1 Herrenhof Lamprecht

★★★★★ 2020 Verjus vom Buchertberg/Gem. Satz

Wiesenkräuter und frisches Heu, dezent holzig und rauchig, duftige Nase mit Honignote/markante, gut integrierte Säure, dicht und kompakt auf dem Gaumen, elegante Kraft, Honig und Blüten, purer, ausgewogener, harmonischer Auftritt

16,8 Öhlzelt & Schwillinsky

★★★★★ 2020 Kamptal Verjus Grüner Veltliner

Komplexe Nase mit südlichen und exotischen Früchten, Mandarine, Grapefruit, Ananas, Zitrusnoten und grasige Komponenten/ausgewogene Säure auf dem Gaumen, viel Kraft mit schöner Harmonie, rassig, pikant und erfrischend, gute Länge und rundes Mundgefühl.

16,8 Weingut Fink

★★★★★ 2020 Verjus Zweigelt

Dezente Aromatik, Honignoten und Gras, frisches Kräuterbukett, mollig und moderat/mild und harmonisch auf dem Gaumen, sehr ruhig, fast schon zu brav, feine Säure, zarte Süße, schlank, tut nicht weh und beißt nicht, wirkt ein bisschen bio & vegan, sprich: harmlos.

Heike und Gernot Heinrich



16,6 Weingut Umathum

★★★★★ 2020 Verjus

Milde, fast neutrale Nase, Hauch von Honig und Pomelo, zarte Kräuter und Blüten, etwas widersprüchlich/zack-zackig auf dem Gaumen, klare und präzise Säure, pure Zitrone, fast zu intensiv, etwas einseitig, dezente Noten von Wiesenkräutern und Apfel, nicht ganz ausbalanciert, sehr purer Grünsaft, markant.

16,5 Weingut Türk

★★★★★ 2020 Kremstaler Verjus

Süß, mild und fruchtig in der Nase, wirkt ausgewogen, Kräuternoten, Apfel und Melone, zart oxidativ, spritzig/eleganter Fruchtmix auf dem Gaumen, zarte Honignoten, harmonische Säure, angenehm und knackig, schöner Sommerdrink.

16,5 Weingut Tement

★★★★★ 2019 Verjus profumo/Würzmittel

Harziges Holz in der Nase, geht Richtung Retsina, Asche- und Rauchnoten, Brennesseln und wilde Kräuter/auf dem Gaumen Kräuterzuckerl und Pastillen, feine, milde Säure, komplex und extravagan, würzig und nicht unharmonisch, spezieller Saft, etwas wenig Markanz.

16,3 Weingut Ing. Richard Schober

★★★★★ k.A. Verjus Grüner Veltliner

Verhaltene, aber elegante Nase, fruchtig, Birnennoten, daneben Essigkurkerl und Honig/frisches, angenehmes Mundgefühl, zarte und süße Fruchtigkeit, Holler und Kernobst, komplexer Körper mit feiner Säure/weich und erfrischend im Abgang.

16,2 Weingut Tement

★★★★★ 2021 Verjus apero rosso

Feinwürzige, beerige Noten in der Nase, fruchtig und blumig, Erdbeermarmelade/auf dem Gaumen brav und lieb, süßliche Anmutung, feinwürzig, saftig und angenehm, aber wenig Ausprägung, ohne markante Typizität und Kraft, reißt uns nicht vom Hocker.

16,1 Öhlzelt & Schwillinsky

★★★★★ 2020 Kamptal Verjus Zweigelt

Sommerliche Wiesenkräuter, frisches Heu, Holunder und Gras, Klarapfel und Honignoten/mild, süß und wenig auf dem Gaumen, lieblicher Charakter, sehr kontrollierte Säure, verhaltene Typizität, wirkt auf manche Juroren langweilig, leicht oxidativ mit Restsüße.

16,0 Weingut Fink

★★★★★ 2020 Holunderblüte Zweigelt

Vielschichtig und aromatisch in der Nase, deutlich Holunder, Honig, ansprechend/spiegelt sich auf dem Gaumen, konzentriert und aromatisch, kräftige Säure, gut kombiniert, ideal zum Aufspritzen!

15,5 Weinbau Manfred Maureder

★★★★★ 2020 Verjus

Mostig und grasig in der Nase, Anklänge an Buttermilch, Blüten, erfrischend/Geschmack mild und süßlich, kernige Frische, auch exotische Noten, Ananas, insgesamt harmonisch balanciert, fester und rassischer Körper/dezente Süße, geht etwas in Richtung Fruchtsaft.

15,4 Weingut Tement

★★★ 2021 Verjus Apéro weiß

Nase verhalten, reduktiv, unangenehme Duftnoten, eigenwilliger Auftritt – wird mit Luft aber besser/mild und ins süßliche tendierend auf dem Gaumen, überzeugt nicht auf Anhieb, braucht Luft, Noten von Honigmelone, fein säurig gepuffert/wird widersprüchlich aufgenommen.

14,0 STEINBÄCKERs World of Verjus

★ 2020 Vinberg Verjus Pur

Verjus aus Zweigelt-Trauben/schöne Nase, Blüten und Honig, füllig/viel Säure auf dem Gaumen, sehr knackig, aber Säure massiv und ausgeprägt/knallharter Stoff, da hebt's die Jury vom Hocker! Pur zu sauer, als Würzmittel aber sicher gut geeignet.



Mixgetränke mit Verjus

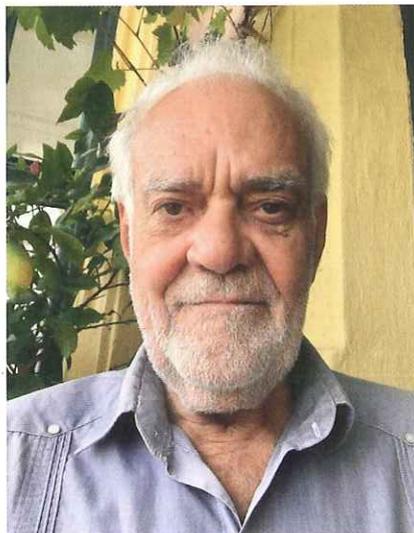
Nebst dem reinen, also unverdünnten Verjus stehen auch schon fertig gemixte Getränke in ansprechender Qualität auf den Angebotslisten der Weingüter. Zwei Favorits der Jury sind leichte Sommerdrinks, die – gut gekühlt – fix-fertig ausgetrennt werden können.

16,6 Öhlzelt & Schwillinsky ★★★★ 2020 Kamptal Verjus Spritz

Der Verjus Spritz von Öhlzelt kommt in die Nähe von gutem Sprudel-Wein, halt ohne Alkohol, Noten von Apfel und Zimt, etwas Manner-schnitten sind auch enthalten, Pfirsichnoten, fruchtig, saftig, süffig, gut und fein; etwas ins Liebliche tendierend, aber feinstes „Kinder-sekt“.

16,0 Weingut Türk ★★★★ 2020 Juzzz

Der Juzzz findet einen gewissen Anklang bei den Jurorinnen, mit dem kräftigen Holleraroma wirkt das Wässerchen erfrischend und prickelnd, Holler, Zitrone, Sommer und Sonne.



© Vene Maier

Vene Maier, Autor und Kostleiter

Die Jury

Bewertet wurde im bewährten
20-Punkte-System.

Mag. Sylvia Petz, MSc,

Agentur für nachhaltigen Genuss:

„Wie beim Wein ist auch hier die Ausgewogenheit von Fruchtig-keit und Säure wichtig. Wenn Letztere gut eingewoben ist, macht Verjus richtig Spaß. Fein, dass immer mehr Produzenten die Grünernte verarbeiten, auch im Sinne der Nachhaltigkeit.“

Arch. Silvia Fracaro, Essigproduzentin:

„Verjus ist sehr vielseitig, einerseits ein schöner Sommerdrink, andererseits auch für Salate und Marinaden wunderbar einsetzbar. Eine Bereicherung am Gourmethorizont.“

Mag. Wolfgang Palme,

Abteilungsleiter für Gemüsebau an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau:
„Mich haben jene Muster beeindruckt, die zur Identität des Verjus gestanden sind (,wilde' Säure, Fruchtigkeit) und ihn nicht schamhaft ,verliebt' haben.“

Johann Reisinger,

Koch, Experte für Wein und Gastro:

„Verjus hat ein sehr komplexes Gaumenspiel, knackig, konzentriert und erfrischend, tolle Säure – ein perfekter Ersatz für Zitrusfrüchte.“

Adi Schmid, Sommelier-Legende

im Unruhestand, Vinaria Kostteam:

„Verjus trinkt man ja nicht. Nicht pur jedenfalls. Aber mit seiner charakteristischen Säure supererfrischend. Als Säuerungsmittel und Mixgetränk wirklich sehr gut: Besser geht's ja gar nicht.“

Vene Maier, Journalist, Vinaria Kostteam (Schnaps):

„Wenn Nachhaltigkeit nicht nur ein Modewort sein soll, kann Verjus als herausragendes Beispiel für gelungene Abfallwirtschaft dienen.“