



Für Verjus werden grüne, unreife Trauben vor der normalen Lese vom Rebstock geschnitten, gepresst, gefiltert und der Saft dann abgefüllt

Verjus – grüner Traubensaft für Feinschmecker

Im Mittelalter stand Verjus noch in jedem Kochbuch. Dann wurde der sanft-säuerliche Saft aus grünen Trauben von Zitronen verdrängt und verschwand... Bis jetzt! Andreas Zentner macht als einer der Ersten den Verjus bei uns wieder populär

Ein Fläschchen Verjus (aus dem Französischen: vert jus = grüner Saft) findet man in immer mehr Küchen. Hergestellt wird die Spezialität aus unreifen Trauben und sie ist viel milder als Essig. Schon die Römer verfeinerten damit ihre Soßen und Salate. Durch den internationalen Handel mit Zitronen geriet Verjus allerdings in Vergessenheit – bis er vor 20 Jahren wiederentdeckt wurde. Einer der Väter der Verjus-Renaissance ist Andreas Zentner, Önologe und Diplom-Ingenieur der



Im Gespräch: Andreas Zentner, Önologe vom Kaiserstuhl

Getränketechnologie aus Vogtsburg-Bischoffingen am Kaiserstuhl.

Herr Zentner, wie stießen Sie damals – als einer der Ersten hierzulande – auf Verjus?

Ich koche leidenschaftlich gern und bin über den Begriff Verjus in historischen Kochbüchern gestolpert. Ich musste erst mal mühsam recherchieren, was das überhaupt ist. Und zu kaufen gab es das ohnehin nicht.

Wie haben Sie sich beholfen?

Ich habe einfach mit grünen Trauben experimentiert. Der Geschmack hat mich sofort begeistert. Verjus ist ein herrliches Würzmittel, er dient zum zarten Ansäuern von Speisen und Getränken. Seine Säure ist nicht hart und ätzend, sondern fein und fruchtig.

Wie kam es zu Produktion und Vermarktung von Verjus?

Ich produziere seit den 1990er-Jahren im kleinen Stil in Barriquefässern Apfelessig und berate Weingüter. Meine Begeisterung für Verjus löste bei mir ein Kribbeln aus – nach einigen Labor-Experimenten und technischen Versuchen war meine Marke „Verjus royal“ 2007 marktreif.

Und woher beziehen Sie Ihre Trauben?

Von Bernd Sacherer, einem Studienfreund. Er ist Bio-Winzer hier in der Gegend. 2014 kamen noch zwei weitere Bio-Winzer vom Kaiserstuhl dazu. Sie pressen die Trauben auch für mich, übrigens weiße und rote. Der Saft wird immer grünlich, weil bei roten Trauben

ja nur die Schale rot ist. Nach der Bearbeitung, die ein bisschen mein Geheimnis ist, geht der Saft zu einem Abfüllbetrieb. Aber wissen Sie, was das Allerwichtigste ist?

Verraten Sie es...

Der Erntezeitpunkt. Der muss auf den Tag genau abgepasst werden. Ein Tag zu spät und der Zuckergehalt in den Trauben ist zu hoch. Dann presst man süßlichen Traubensaft statt säuerlichem Verjus.

Wie passt man diesen Tag X ab?

Jeden Tag in die Reben gehen, die Trauben anschauen, fühlen, Zuckergehalt checken – und rechtzeitig „zuschlagen“. Meistens im August. Dann braucht man blitzschnell viele helfende Hände. Eine geschulte Lesemannschaft mit wachem Blick und Fingerspitzengefühl ist das A und O. In der Abbeermaschine werden dann die Stiele abgetrennt. Die Gerbstoffe aus den Stielen sollten nicht in den Saft gelangen.

Spüren Sie bei Ihrer Arbeit den Klimawandel?

Ja. Er erschwert das Abpassen des perfekten Lesetags. Durch Hitzeperioden und Regenarmut zum Beispiel verschieben sich die ganzen Reifeprozesse. Vieles in Landwirtschaft und Obstanbau ist heute noch unberechenbarer, als es eh schon war.

Wie viel Saft lässt sich denn aus unreifen Trauben herauspressen?

Natürlich deutlich weniger als aus reifen. Manchmal sind es nicht mal 50 Prozent. Daher ja auch der Preis (Anmerkung: 250 ml kosten etwa 6 Euro).

Es heißt ja auch, Verjus sei sehr gesund?

Ich darf natürlich keine Gesundheitsversprechen abgeben, aber man weiß halt, dass Verjus Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Kalzium enthält und reich an Polyphenolen ist, die das Immunsystem stärken und antioxidativ wirken. Nachzulesen ist auch, dass Verjus vor Jahrhunderten als Magenheilmittel eingesetzt wurde und für die Verdauung gut sein soll. Er ist alkohol- und histaminfrei.

Wer sind Ihre Kunden?

Hotels, Restaurants, Bars, Fein-



FOTOS: A. Zentner/www.verjus-royal.de

Am Tag X, dem perfekten Tag zur Lese der grünen Trauben, braucht der Winzer jede helfende Hand. Ein Tag zu spät und die Trauben sind zu süß ...

kostgeschäfte und Bio-Läden im ganzen Bundesgebiet. Im Schwarzwald sind das unter anderem das „Hotel-Restaurant Spielweg“ in Münstertal, „Merkles Restaurant“ in Endingen oder das „Designhotel Blauer Reiter“ in Karlsruhe. Und immer mehr Hobbyköche.

Auch Bars?

Ja, hausgemachte Sommer-Limonaden, Gin Tonics und etliche Cocktails werden durch Verjus-Shots noch viel frischer, aromatischer. Der Verjus gibt ihnen einen Kick!

Wo setzen Sie Verjus in Ihrer Küche ein?

Bei Salaten, bei Fisch, sogar bei Kohlgerichten. Ich koche ständig damit, das

Aroma der Speisen wird einzigartig. Meine Frau und ich, wir nehmen Verjus schon mit jedem Sprudel zu uns – ein Spritzer ins Glas und schon ist der Durst gelöscht. Herrlich! Ich mag mir eine Küche ohne Verjus gar nicht mehr vorstellen.

MICHAEL SANTEN

KONTAKT Verjus royal, Amthofstr. 6, 79235 Vogtsburg-Bischoffingen, Telefon: 0 76 62/9 49 95 55, mail@vinofaktum.de, www.verjus-royal.de

UNSERE TIPPS

- Fleisch, Fisch, Salat, Dessert, Drink – Verjus ist vielseitig nutzbar. Zum Beispiel so:
- **Für Fisch oder Meeresfrüchte** Wir nehmen Garnelen, in Olivenöl kross anbraten und dann mit 10 cl Verjus royal ablöschen. Mit Salz, grob gemahlenem schwarzen Pfeffer und Knoblauch würzen, mit röschem Weißbrot servieren.
 - **Gurkensalat** Schlangengurke schälen, fein hobeln, salzen, kurz einziehen lassen. Dann den Saft ausdrücken. 250 g Naturjoghurt (3,8 % Fettanteil) unterrühren. 2 cl Verjus zugeben, kräftig vermischen. Fein gehackter Knoblauch oder Pfeffer zugeben.
 - **Gin Tonic Royal** Für diesen Drink 1 cl Gin, 3 cl Tonic und 0,5 bis 1 cl Verjus royal in ein Glas geben. Zwei frische, fein gehackte Basilikumblätter dazugeben, umrühren, Eiswürfel dazu – fertig!
 - **Weitere Rezepte und Tipps** gibt es auf www.verjus-royal.de



Eine 250-ml-Flasche „Verjus royal“ kostet etwa 6 Euro