

Verjus Grünsaft



Geschichte

Aus dem mittelfranzösischen vertjus - "Grünsaft": ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer grüner Trauben erzeugt wird. In Europa war schon zu Zeiten der griechischen Antike die heilsame Wirkung von Verjus bekannt. Bereits Hippokrates von Kos berichtete um 400 v. Chr. über die Verwendung von Verjus in der Medizin. Noch im Mittelalter, damals Agrest genannt, war der Grünsaft in Europa als Säuerungs- und Würzmittel z.B. zum Ablöschen weit verbreitet und wurde in der Heilkunde wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung empfohlen. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitronen auf Europas Märkte gebracht hatten, nahm das Interesse an Verjus ab und er geriet in Vergessenheit. In anderen Teilen der Welt, wie z. B. in der Türkei, dem Iran und angrenzenden Ländern, hat sich das Produkt über die Jahrhunderte in der tagtäglichen Küche halten können. Heute erobert Verjus seinen Platz in der Spitzengastronomie zu Recht wieder zurück.

Herstellung

Die Trauben für Verjus werden in unseren Breiten meist Ende Juli bzw. Anfang August kurz vor dem Weichwerden der Beeren gelesen. Ähnlich wie beim Wein wirkt sich auch bei Verjus der Lesezeitpunkt sehr wesentlich auf die Qualität des Endproduktes aus. Je länger man zuwartet, umso intensiver wird das Aroma. Ein später Lesezeitpunkt führt nicht nur zu einem ausgeprägten Traubenaroma, sondern auch zu einer höheren Zuckerkonzentration. Die Säure des Traubensaftes nimmt bei später gelesenen Trauben nicht merklich ab, jedoch wirkt sie durch die Süße geschmacksmäßig besser eingebettet - Verjus mit höherem Zuckergehalt eignet sich daher eher als Geschmacksbasis für Mischgetränke, Verjus mit geringem Zuckergehalt zum Kochen. Nach dem Lesen werden die Trauben gepresst und nach einer kurzen Standzeit, in der sich der Trub absetzen kann, schonend filtriert. Nach dem Pasteurisieren wird der Grünsaft in Flaschen abgefüllt.

Verwendung

Verjus dient als einzigartige Geschmacksbasis für Erfrischungs- und Mixgetränke sowie als milde Alternative zu Essig, Zitrone oder Wein in der Küche. Verjus ist milder und runder als Essig, hat ein feineres Aroma als Zitrone und ist zudem alkoholfrei und kalorienarm. Auch in der süßen Küche ist Verjus eine Bereicherung, ebenso bei Speisefolgen mit Weinbegleitung.



Verjus eignet sich besonders:

- zum Verfeinern von Suppen, Soßen, Eintöpfen und Salaten
- für Geflügel, Fisch oder Gegrilltes; zum Einlegen von Gemüse und Früchten als Geschmacksbasis oder zur Verfeinerung von erfrischenden Durstlöschern
- als milder, fruchtiger Essigersatz für Salate
- als besonderer Geschmacksgeber mit fein säuerlicher, fruchtiger Note für Sorbets und anderen Nachspeisenkreationen
- als pikante Zutat für fruchtige Bar- und Mischgetränke

Verfügbar in: 0,5 l
Haltbar bis: August 2025
Kontrolle: durch Lacon
BIO Status: BIO Würzmittel aus dem Saft unreifer Trauben | AT-BIO-402

| | pro 100ml |
|-----------------------------|----------------|
| Energie | 163 kJ/38 kcal |
| Fett | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Kohlenhydrate | 7,6 g |
| davon Zucker | 7,6 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |

Weingut Fred Loimer · Haindorfer Vögerlweg 23 · A - 3550 Langenlois
T (+43) 2734 2239 · F (+43) 2734 2239 4
www.loimer.at · weingut@loimer.at



BIOWEIN AT-BIO-402
Lacon Institut



NACHHALTIG
AUSTRIA

