

SonntagsZeitung

Die Zitrone vom Rebstock

Das Wallis hat den Verjus aus grünen Trauben wieder entdeckt



Eric Noti bei der grünen Ernte (l.), Verjus-Produktion in Salquenen. Früher liess man die Trauben einfach verfaulen

VON HANS GEORG HILDEBRANDT
TEXT) UND THOMAS
ANDENMATTEN (FOTOS)

Eins, zwei werden die grünen Trauben vom Stock geschnitten, nur eine bleibt stehen – jene, die dem trockenen, heissen Walliser Boden am nächsten ist. «Das Rausschneiden fällt mir heute leichter», lacht Eric Noti, der braun gebrannte Rebmeister bei der Kellerei Mathier Nouveau Salquenen in Salgesch. Früher seien die Früchte einfach am Boden vertrocknet oder verfaulen. Heute legen Noti und seine Mitarbeiter die grünen Trauben in Kisten und bringen sie zur Presse in Salgesch.

Diego Mathier, der junge Chef des Weinkellers Nouveau Salquenen, hat seit der Einführung der Traubengut-Reduktion am Stock mit neuen, konzentrierteren Weinen schöne Erfolge eingeleistet; Massenprodukte aus dem Wallis waren unverkäuflich geworden. Letztes Jahr kam er dann auf die Idee, zumindest aus einem Teil des grünen Traubenguts den sogenannten Verjus herzustellen, einen Saft aus grünen Trauben.

Früher die erste Wahl, wenn man etwas Saures brauchte

Tonnenweise wird Traubengut in den gelben Kisten angeliefert, um erst gequetscht und dann gepresst zu werden. Beim Quetschen wird Trockeneis in die Mühle gegeben, damit der empfindliche Saft nicht oxidiert und braun wird. Vor dem Sedimentieren bei kühlen Temperaturen und dem Lauf durch einen Filter ist der frische Verjus grasgrün und schmeckt auch so – etwa wie der Biss in eine unreife Mostbirne.

Mathier verkauft den fertig verarbeiteten Verjus für rund fünf Franken im 2,5-Dezi-Fläschchen

unter dem Namen «Hospice de Salquenen». «Im Hospiz für die Pilger und Kreuzfahrer wurde schon im Mittelalter mit Verjus gekocht», erklärt Mathier, weshalb der nobel klingende Name auf der Hand gelegen habe.

Verjus war in alten Zeiten die erste Wahl in Weinbaugebieten, wenn man fürs Kochen etwas Saures brauchte. Also dort, wo man heute den Saft der Zitrone verwendet, die erst durch die Kreuzfahrer nach Europa gebracht wurde und sich nur langsam durchsetzte. Es gibt zahlreiche Belege für die Verwendung von Verjus in mittelalterlichen Kochbüchern, im Web findet man die «himmelblaue Sommersauce» zu Fleischgerichten, in der Brombeeren für die Farbe und Verjus für herbe Säure sorgt.

Die Verwendung von Verjus war wohl nicht immer ein Vergnügen, denn vor der Entdeckung der Pasteurisierung musste man den Saft mit Salz konservieren. Er war in deutschen Sprachgebieten als Agraz oder Agrest bekannt und wurde verwendet, um beispielsweise Geflügel darin zu garen oder Senf herzustellen. Der Traubensaft wurde gern mit dem Saft unreifer Äpfel versetzt. Heilkundler sagten dem Verjus oder Agraz eine verdauungsfördernde Wirkung nach. Man kann davon ausgehen, dass im kühleren Mittelalter Wein oftmals grün verwertet werden musste, weil bei vielen Trauben die Reife gar nie eintrat.

Zurück in der Gegenwart hat Diego Mathier mit seinem Verjus bereits im zweiten Produktionsjahr Traubengut von einem befreundeten

Winzer ankaufen müssen, denn der Aargauer Delikatessenhändler Hugo Dubno hat Verjus im Sortiment und eine grössere Bestellung platziert; für die Fine-Food-Linie von Coop wird das Produkt derzeit geprüft.

Mildere und raffiniertere Säure als Zitronen

Für die Herstellung des grünen Safts werden die Trauben von Syrah und Humagne Rouge verwendet, weil das spätreife Sorten sind. Der Pinot Noir ist um diese Zeit in der Reife schon zu weit fortgeschritten. Entsprechend wird dort das herausgeschnittene Traubengut nach wie vor auf dem Boden liegen gelassen.

Der grüne Saft wird heute wie früher an Stelle von Essig oder Zitronensaft verwendet und bringt

vor allem in Rahmsaucen eine mildere, raffiniertere Säure als Zitronen. Er hat auf der Zunge einen zusammenziehenden Effekt – das überrascht und erfrischt (siehe Rezept). Heinz Rufibach, 16-Punkte-Koch im Zermatter Hotel Alpenhof, verwendet Verjus als herbes Element in einer rahmigen Heusuppe oder zu einem Zanderfilet auf kleinem Ratatouille. Auch als Dessert in Form eines Verjus-Glace macht sich der Saft hervorragend – Verjus dürfte noch manchen Koch inspirieren.

Im Zeichen der vollständigen Verwertung der Traube steht auch das Traubenkernöl, das seit neuestem ebenfalls im Wallis produziert wird. Nach dem aufwändigen Herausheben der Kerne aus dem Most werden diese getrocknet und anschliessend kalt gepresst. Das Produkt hat den höchsten Rauchpunkt aller Pflanzenöle und wird deshalb zum sehr heissen Anbraten verwendet. Das ist beim Preis von etwa 180 Franken pro Liter – nötig sind die Kerne von zwei Tonnen Trauben – allerdings schade. Vernünftiger ist der Einsatz des nussig schmeckenden Öls in kalten Saucen oder für den Finish zum Beispiel eines Gemüsesalats. Wer sich für natürliche Wellnessprodukte interessiert, kann das Öl sogar äusserlich anwenden – oder anwenden lassen: Im Lindner Hotel Leukerbad gehört die Vinotherapie mit Walliser Produkten zum Angebot.

COQUILLES SAINT JACQUES MIT PFIFFERLINGEN UND VERJUS

Rezept von Heinz Rufibach,
Hotel Alpenhof in Zermatt

Coquilles Saint Jacques

16 Coquilles Saint Jacques
20 g Olivenöl
Coquilles in Olivenöl anbraten,
auf ein Gitter legen.

Kruste

125 g weiche Butter
125 g zerdrückte Grissini
Weiche Butter mit den zerdrückten Grissini vermengen,
und auf den gebratenen Coquilles verteilen. Bei starker Oberhitze im Ofen überbacken.

Sauce

250 g Pfifferlinge
20 g Schalotten
wenig Knoblauch



20 g Olivenöl
10 g Butter
Salz und Pfeffer
20 g Weisswein
3 dl Fischrahmsauce (siehe nebenan)
40 g Schlagrahm
Verjus de raisins de Salquenen
10 g Schnittlauch
Pfifferlinge mit Schalotten und wenig Knoblauch in Olivenöl und Butter sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und mit

Weisswein ablöschen. Fischrahmsauce dazugeben und aufkochen, mixen und passieren. Pfifferlinge wieder in die Sauce geben, aufkochen, abschmecken mit Verjus de raisins und zum Schluss den Schlagrahm in die Sauce geben.

Fischrahmsauce

3 dl guter Fischfond
3 dl Rahm
Fischfond und Rahm bei kleinem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.

Anrichten

Pfifferlingssauce in vier tiefe Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und überbackene Coquilles Saint Jacques auf der Sauce anrichten.

Verjus bestellen bei
www.mathier.com oder
kaufen im Salgescher Weinkeller
Kloten, 044 814 16 59, und bei
Hugo Dubno, 062 885 77 00.
Verjus und Rezepte aus dem
Napa Valley, Kalifornien:
www.verjus.com