

Kreative «Abfallverwertung»

Dritte Ernte des «Verjus» bei der Kellerei «Nouveau Salquenen» in Salgesch

Salgesch. – Für die meisten Weinbauern sind sie buchstäblich Abfall: Die unreifen Trauben, die zur Qualitätssteigerung von den Rebstöcken geschnitten werden und ungenutzt am Boden verfaulen. Diego Mathier von der Weinkellerei «Nouveau Salquenen» in Salgesch sieht das anders.

Er fand vor drei Jahren eine bessere Nutzungsmöglichkeit: Den sogenannten «Verjus», der sich anhaltender Beliebtheit erfreut. Trinken kann man ihn zwar immer noch nicht, den grünen Saft, aber als Säureträger für die Küche hat er sich mittlerweile etabliert. Spitzenköche (von denen

einige an der Produktentwicklung beteiligt waren) greifen gerne auf den Verjus zurück, der als Ersatz für Essig oder Zitronensaft benutzt werden kann. Aber auch in der Küche von Otto Normalkoch trifft man ihn immer häufiger an.

Die Zitrone vom Rebstock

Mathier selbst spricht denn auch gerne von «der Zitrone vom Rebstock». Eine ungewohnte Vorstellung, aber offensichtlich eine beliebte. «Wir produzieren mittlerweile um die 4000 Liter, aber wir könnten wohl gut doppelt so viel verkaufen», berichtet Diego Mathier mit sichtlichem Stolz. Längst

stammen die grünen Trauben, aus denen der Verjus gewonnen wird, nicht mehr nur vom eigenen Rebgut. Auch befreundete Weinbauern liefern ihre überschüssige Frucht bei Mathier ab und profitieren davon. Ist denn noch niemand auf die Idee gekommen, den grünen Saft selbst in Flaschen abzufüllen? Dazu Mathier: «Den einen oder anderen dürfte es schon geben. Ich kann damit aber gut leben, letztlich zeugt die Nachahmung ja nur von der Qualität der Idee.»

Offiziell als «Fine Food» geadelt

Nicht nur Nachahmer sind mittlerweile auf die Qualitäten des Salgescher Produkts aufmerk-

sam geworden. Der Grossverteiler Coop wird den Verjus bald in seine «Fine Food»-Linie aufnehmen, die für gehobeneren Gaumenfreuden gedacht ist. Ein Fernsehteam war denn auch gleich vor Ort, um die dieses Jahr sehr früh eingetretene «grüne Ernte» aufzuzeichnen. Ein weiterer Beweis dafür, dass sich Kreativität auch im Weinbau bezahlt machen kann. Allerdings ist nicht zu befürchten, dass die Kellerei «Nouveau Salquenen» ob des Erfolgs des Verjus' ihr Kerngeschäft an den Nagel hängen würde: «In erster Linie sind und bleiben wir natürlich Weinbauern», meint Diego Mathier mit einem Lächeln im Gesicht. **cz**



Geschäftsführer Diego Mathier (links), Rebmeister Erich Noti (Mitte) und Önologe Cedric Leyat bei der Demonstration der «Verjugewinnung».