

Edler Saft aus unreifen Trauben

Nächsten Mittwoch lädt der Walliser Winzer Diego Mathier zur «Grünen Ernte». Dass der Schnitt überschüssiger Trauben gefeiert wird, hat seinen Grund: Mathier greift auf eine Tradition zurück und veredelt die Rebenabfälle zu einem Spitzenprodukt der Haute Cuisine.

Diego Mathier, Weinbauer in der vierten Generation, ist die Aufmerksamkeit der Presse gewohnt. Seit mehr als 600 Jahren im Weindorf Salgesch aktenkundig, produzieren die Mathiers heute auf rund 25 Hektaren hervorragender Cru-Lagen von Salgesch bis Chamoson Walliser Weine auf Spitzenniveau, für die sie zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben. Seit vier Jahren führt Diego Mathier, 35, Vater von fünf Töchtern, das Familienunternehmen Nouveau Salquenen AG. Sein betriebswissenschaftliches Wissen hat der Winzer und Ökonom an der HSG in St. Gallen erworben – eine glänzende Zeit, wie er sagt, die er mit vielen schönen Erinnerungen und Freundschaften verbindet. Furore macht Mathier seit letztem Sommer jedoch nicht nur mit Wein, sondern vor allem mit einem Saft aus unreifen Trauben, dem «Verjus des Hospices de Salquenen».

Altes Würzmittel

Unter Verjus versteht man einen Saft aus unreifen Früchten, der in den häufigsten Fällen aus Trauben, aber auch aus sauren, unreifen Äpfeln und Birnen, Bitterorangen, Wildfrüchten oder aus Sauerampfer gepresst wird. Der «Grünsaft», «Agraz», «Agras» beziehungsweise «Agrest», wie Verjus auch genannt wird, war im Mittelalter in ganz Europa – von Spanien bis England – als Säuerungsmittel üblich und kam vor allem im Sommer als mild-saure Würze anstelle von Essig zum Einsatz. Mit der Verbreitung der Zitrusfrüchte verlor er nach und nach an Bedeutung. Lediglich in der französischen Spitzengastro-



Bild: Ingrid Schindler

Innovativer Winzer mit Sinn für Tradition: Diego Mathier presst aus unreifen Trauben den Verjus, der früher in ganz Europa bekannt war.

nomie und in den regionalen Küchen der Charente, des Périgord und Burgund hat er sich bis heute gehalten. Während er bei uns nahezu unbekannt ist, wird Verjus beziehungsweise Verjuice in kalifornischen, südafrikanischen oder australischen Weinanbaugebieten produziert.

Seine feine, frische Note findet heute zunehmend auch in der

Schweizer Haute Cuisine Anklang. Nach Heinz Rufibach, Küchenchef im «Alpenhof» Zermatt (16 Gault-Millau-Punkte), ist Verjus eine harmonische Würze, «die runder und erfrischender als Essig und Zitrone ist, nach frischen grünen Äpfeln schmeckt und fast zu allem passt». Der saure Saft eignet sich hervorragend für Blatt- und Gemüsesalate. Vor allem Men-

schen, denen Essig zu sauer ist oder die ihn schlecht vertragen, sind davon begeistert. Rufibach zieht bei Salatsaucen mit Verjus Traubenkernöl dem dominanten Olivenöl vor. Aber seine Verwendung beschränkte sich längst nicht nur auf Salatsaucen, so Rufibach. «Letztes Jahr habe ich viel mit Verjus experimentiert und festgestellt, dass man praktisch alles damit verfeinern kann. Zum Beispiel schmecke ich die Findler Heusuppe mit Verjus ab, ein Renner im «Alpenhof».

Veredeln statt wegwerfen

Verjus ist der Geheimtipp für helle Saucen zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel, «da seine runde Säure immer eine gewisse elegante Leichtigkeit erzeugt». Ausserdem harmonisiert er hervorragend mit Enten- und Gänseleber und eignet sich zum Marinieren und Würzen von Fleisch und Gemüse. Für Winzer Mathier ist Rufibachs Kreation «Jakobsmuscheln mit Grissinikruste» schlicht «ein Gedicht». Auch Desserts lassen sich mit dem sauren Saft verfeinern. Rufibach gibt anstelle von Balsamico ein paar Tropfen Verjus über sämiges Vanilleglace mit frisch gepflückten Waldbeeren. Sein absolutes Lieblingsgericht.

Küchenchef Heinz Rufibach hat den Stein ins Rollen gebracht. In den Fünf-Stern-Häusern, in denen der heute 44-jährige Berner gelernt hat, ist er dem sauren Traubensaft zum ersten Mal begegnet. Rufibach erzählt: «Ich habe Verjus aus den Augen verloren, bis er mir auf einer Lieferantenliste wieder aufgefallen ist. Bei einer Weindegustation letzten Juli in Findeln hat es klick gemacht, als der Walliser Winzer Diego Mathier erzählte, er würde zur Qualitätssteigerung 50 Tonnen unreife Trauben aus seinen Rebbergen herausschneiden. Ich fragte mich, warum Verjus aus dem Rebenabfall pressen, der sonst nur auf dem Boden unter der Walliser Sonne verdorrt?»

Keiner der Walliser Weinbauer habe zuvor von Verjus gehört, so Rufibach, auch Diego Mathier nicht. Der innovative Winzer aus Salgesch sei aber sofort interessiert gewesen. Bereits zehn Tage später führte er Ende Juli eine

erste Versuchspressung durch. Das Ergebnis überzeugte weder Winzer noch Koch, weshalb Mathier eine Woche später einen zweiten Versuch startete. «Bei den Syrah-Trauben, die wir Anfang August aus den Reben geschnitten haben, haben wir die optimale Säure erwisch», berichtet Mathier. «Die Trauben waren weicher, saftiger, aber immer noch nicht süss.»

«Als wir mit unserer Ernte unreifer Trauben letzten August durchs Dorf in die Kellerei gefahren sind, hiess es «Jetzt spinnt er, wird er jetzt Essigproduzent?», sagt Mathier. Insgesamt 3000 Kilogramm säurehaltige Syrahtrauben hat Mathier 2005 mitsamt Stielen zerquetscht, anschliessend den Saft gefiltert, pasteurisiert und abgefüllt. 1200 Liter Verjus sind herausgekommen. In diesem Sommer will er die Menge verdoppeln. Am Rohstoff wird es nicht scheitern, denn im Schnitt schneide er 200 Gramm unreife Trauben pro Quadratmeter aus den Reben zur Qualitätssteigerung heraus, sagt Mathier.

Renaissance des sauren Safts

Im «Alpenhof» in Zermatt wird seit diesem Sommer ein Degustationsmenü mit Walliser Verjus angeboten. Auch in anderen Schweizer Spitzenrestaurants, wie beispielsweise im Waldhotel Fletschhorn in Saas Fee, kocht man inzwischen mit Salgescher Verjus. Bleibt abzuwarten, ob auch Ostschweizer Winzer den Abfall aus dem Weinberg in den verdauungsfördernden Grünsaft veredeln und er in der hiesigen Gourmetszene Einzug halten wird. Der Gesundheit wirds nicht schaden, wie Samuel Hahemann in seinem Apothekerlexikon von 1793 festhielt: «Die Ärzte in alten Zeiten bedienten sich seiner häufig und mit grossem Vortheile. Es ist schade, dass man sich in Deutschland denselben wenig oder gar nicht zunutze macht; fast bloss in Frankreich ist er noch im Gebrauche.» Ingrid Schindler



Das Rohprodukt: Unreife Trauben.

Heinz Rufibachs Verjus-Küche im «Alpenhof» Zermatt

Verjus eignet sich hervorragend zum Abschmecken und Marinieren von Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Beeren. Er kann grundsätzlich anstelle von Essig und Zitronensaft verwendet werden. Für eine Salatsauce mit Verjus ersetzt man den Essig ganz oder teilweise durch Verjus. In der Regel braucht es keine grossen Mengen, sondern wie beim Zitronensaft nur ein paar Spritzer bis wenige Esslöffel.

Coquilles Saint Jacques mit Grissinikruste auf Pfifferlings-Rahmsauce mit Verjus

1. 16 Coquilles Saint Jacques beidseits je maximal ½ Minute in 2 EL Olivenöl anbraten, danach auf ein Gitter legen.

2. 125 g weiche Butter mit 125 g zerdrückten Grissini vermengen und auf die gebratenen Coquilles Saint Jacques verteilen. Bei starker Oberhitze im Ofen kurz überbacken.

3. Für die Sauce 3 dl Fischfond und 3 dl Rahm auf kleinem Feuer auf gut die Hälfte reduzieren lassen.

4. 250 g Pfifferlinge mit 1 Schalotte und 1 zerdrückter Knoblauchzehe in 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen, Bratenfond mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Fischrahmsauce dazugeben, aufkochen, mixen und passieren. Pfifferlinge wieder in die Sauce geben, aufkochen, mit Verjus de raisins abschmecken. Zum Schluss 2 EL

Schlagrahm in die Sauce geben. 5. Pfifferlingsauce in vier tiefe Teller verteilen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und die Jakobsmuscheln auf der Sauce anrichten. Das Rezept von Heinz Rufibach wurde für den Privathaushalt leicht abgewandelt und vereinfacht.

Heinz Rufibachs Verjus-Menü im «Alpenhof» Zermatt

Vorspeise: Gebratenes Meerwolf-filet auf mediterranem Gemüsesalat mit Verjus und Traubenkernöl
Hauptgericht: Sautierte Coquilles Saint Jacques mit Grissinikruste und Pfifferlingen an Rahmsauce mit Schnittlauch und Verjus
Dessert: Frische Gartenbeeren mit Vanille-Verjusglace in der Biskuit-tulpe

Nouveau Salquenen AG, Bahnhofstrasse 50, 3970 Salgesch Tel. 027 455 75 75 www.mathier.com Verjus aus Kalifornien, Südafrika, Australien u. a. gibt es auch in gut sortierten Delikatessgeschäften.