

VON STEPHAN THOMAS

Unreife Trauben sind an sich keine Delikatesse. Das weiss jeder, der einmal eine vom Rebstock stibitzt hat. Ihre ruppige Säure zieht einem unweigerlich die Mundschleimhäute zusammen. Und doch lässt sich aus ihnen eine Delikatesse gewinnen: den Verjus.

Unsere Vorfahren waren von dem grünen Saft begeistert; bereits die mittelalterlichen Kochbücher sind voll von Rezepten mit Verjus, den man damals «Agrest» nannte. Auch galt er als Medizin gegen eine Reihe von Leiden, ja sogar als Wundermittel gegen die Pest.

Später wurde der Verjus von anderen Säuerungsmitteln wie Essig oder Zitrone nach und nach verdrängt. Das ist schade, denn seine zurückhaltende Säure macht den Verjus zu einer interessanten Alternative, wo beispielsweise Essig zu intensiv ist. Denn im Gegensatz zu den blossen grünen Trauben ist der Verjus auf eine durchaus milde, angenehme Weise sauer.

DAS VERFAHREN zur Herstellung klingt simpel: Ernten der unreifen Trauben, abpressen, pasteurisieren, manchmal filtrieren. Ganz einfach ist die Sache dennoch nicht. Heikel ist namentlich die Wahl des Erntezeitpunkts, denn die Trauben müssen genau das richtige Säuremass aufweisen.

Berücksichtigt werden muss auch der Pflanzenschutz; die letzte vorausgegangene Spritzung muss weit genug zurückliegen, damit keine unerwünschten Rückstände in den Saft gelangen.

Man kann die Verjus-Produktion demnach nicht ohne weiteres als Ausschussverwertung betreiben, wo man die Trauben der Grünlese verwertet – also jenes Material, das man zur Qualitätsoptimierung des Weins vorzeitig geschnitten hat. Überaus preisgünstig kann der Verjus deswegen nicht sein.

Oft sind es renommierte Weingüter, die sich der Verjus-Produktion widmen: das Schlossgut Bachtobel in Weinfelden, das Weingut Schwarzenbach in Meilen, das Schloss Salenegg in Maienfeld. In Bioläden oft anzutreffen ist der Verjus von Beatrix und Peter Müller aus Erlinsbach im Kanton Solothurn.

GANZ NEU IST die Renaissance des Verjus nicht, aber sie hat in jüngster Zeit einige bemerkenswerte Impulse erhalten. Ein besonders engagierter Vorreiter des grünen Safts ist Simon Apothéloz. Er ist einer der kreativsten Köpfe der Schweizer Spitzengastronomie und hat die «Eisblume» in Worb zu einem der interessantesten Restaurants der progressiven Sparte gemacht.

Gerne erinnern wir uns an unseren letzten Besuch in Worb, wo Apothéloz eine ausgezeichnete Rubiger Lachsforelle neben vielen anderen Komponenten auch mit Verjus und fermentierten Trauben kombiniert hat.

Nun hat er zusammen mit dem «Eisblume»-Gründer Mario Caretti das Buch «Verjus, eine Renaissance – Rezepte, Geschichte, Leidenschaft» herausgegeben. Das höchst lesenswerte Buch ist ein Muss für alle Verjus-Liebhaber.

Ein Gleiches gilt für das schon einige Jahre alte «Verjus, Geschmack der Ewigkeit». Es stammt aus der Feder von

Saure Delikatesse

Winzer, Köche und Tüftler interessieren sich für den Verjus, den grünen Saft aus unreifen Trauben



Heikle Ernte: Trauben, die zu Verjus verarbeitet werden, müssen genau das richtige Säuremass aufweisen. HO

Martin Petras und Cécile Schwarzenbach vom gleichnamigen Meilener Weingut; bebildert wurde es von Hans-Peter Siefert. Es umfasst Historisches, Kulturge-schichtliches und Praktisches zur Verjus-Gewinnung, aber auch eine Reihe von Rezepten aus dem Repertoire von Schweizer Spitzenköchen. «Hat man den Verjus erst einmal entdeckt, gibt man ihn nie mehr her», schreibt hier etwa Freddy Kaiser vom Meilener «Hirschen am See». Und Peter Roth von der legen-

dären Zürcher «Kronenhalle»-Bar mixt seinen Longdrink «Juliette» auf der Basis des grünen Safts.

ETWAS BESONDERS ORIGINELLES auf Verjus-Basis haben sich der Weinprofi Markus Utiger, der Kulinarikfachmann Roland Zeller und der Winzer Andreas Meier einfallen lassen. Ihr alkoholfreies Apérogetränk Vertschi basiert auf grünen Trauben, Quellwasser, Zucker und natürlichen Aromen. Es lässt sich einfach so

trinken, eignet sich aber auch für den Einsatz in Küche und Bar.

Die Vertschi-Macher empfehlen Rezepte wie Vertschi-Risotto oder Vertschi-Suppe, aber auch Adaptierungen bekannter Barklassiker, die nun Vertschi-Aperol, Vertschi-Bombay, Vertschi-Sour oder Vertschito heissen. Die angenehme Säure der unreifen Trauben bringt prickelnde Frische in die Mixgetränke. Dagegen hat an warmen Tagen ein Softdrink keine Chance.

ENTKORKT

GRENZENLOS GENIESSSEN

Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Ende Monat auf dem Programm stehen (www.offeneweinkeller.ch), sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, erahnt, dass 17 Jahre später über 230 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, sondern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Gast-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein teilnehmen würden? Schneller als selbst die Veranstalter dachten, wurde das Motto der diesjährigen Gast-Weinregion in die Wirklichkeit umgesetzt: «Grenzenlos geniessen.»

Die Tatsache, dass dieses Jahr neben vier Weinbaubetrieben aus dem Fürstentum Liechtenstein erstmals auch fünf Spitzenproduzenten vom deutschen Bodenseeufer am 1.-Mai-Wochenende mit von der Partie sind, soll da und dort für etwas Unmut gesorgt haben. Doch zum Glück bewahrten die aufgeschlossenen, vorwärts denkenden Kräfte aus den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und auch St. Gallen, die alle mit zur Vierländer-Weinregion Bodensee gehören, Oberhand. Eigentlich kann die Deutschschweiz ja stolz sein, dass sie mehr schaffte als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch.

Klar, dass ich heute einen Wein vom deutschen Bodenseeufer entkorke und Sie so zu einem Mai-bummel mit Kellerbesuchen durch das wunderschöne Weinbaugelände im Süden Deutschlands ermuntere: Der fruchtige, cremige, recht trockene Sekt Hagnauer Burgstall Crémant brut des Winzervereins Hagnau ist der passende Auftakt für einen prickelnden Start in den Wonnemonat Mai.



ANDREAS KELLER

HAGNAUER BURGSTALL CRÉMANT BRUT

Produzent: Winzerverein Hagnau e. G., Hagnau (D)

Herkunft: Bodensee Baden

Appellation: Deutscher Sekt

Rebsorte: Weissburgunder

Beste Trinkreife: jetzt bis 2018

Passende Gerichte: Apérogebäck

Bewertung: 16,5 Punkte

Besuchsquelle: Winzerverein Hagnau e. G., D-88709 Hagnau, Tel. +49 75 32 10 30, www.hagnauer.de, EUR 15.– (kein Versand in die Schweiz)

AUFGETISCHT

Abseits im Zentrum

Geografisch gesehen liegt der Gasthof Neubad etwas abseits, in unmittelbarer Nähe zur Basler Stadtgrenze, am Fusse des Binninger Hügels. Im Genusszentrum unseres Gehirns hat die Küche von Julie Jaberg Wiegand und Philipp Wiegand aber den besten Platz eingenommen. Es kribbelt im Magen, wenn wir uns an den Pulpo erinnern auf Dörrtomatenrisotto, geschmückt mit Aioli-Tupfern. Die Komposition ist Harmonie pur und hübsch angerichtet, ein Fest für den Gaumen und fürs Auge. Und der Pulpo war erst der Anfang einer wunderbaren kulinarischen Reise. Ein Highlight des aktuellen Sechs-Gang-Gourmetmenüs ist etwa der Nussraviolo an Blauschimmelkäse-Creme. Oder die Kalbsbrust auf Zwiebel und Apfel. Ganz formidable ge-

mundet hat uns dazu der Champagner Fauvet Courleux Brut Tradition. «Er kommt aus einem kleinen Gut, wir bieten ihn exklusiv in der Schweiz an», sagt Jaberg mit Stolz. Das darf sie auch sein, nicht nur des Champagners wegen. Zusammen mit ihrem Mann kreierte sie alle vier bis sechs Wochen ein neues Menü, für das es sich lohnt, an die Grenze zu gehen. Es ist keine abgehobene Küche, es sind klassische Gerichte mit überraschenden Wendungen. Wir freuen uns jetzt schon auf Mitte Mai. Nicht nur, weil wir dann vielleicht bereits im lauschigen Gasthofgarten sitzen können, sondern auch, weil uns Philipp Wiegand verraten hat, dass beim neuen Menü Spargeln die Hauptrolle übernehmen. Und schon kribbelt es im Magen. RAHEL KOERFGEN



Philipp Wiegand und Julie Jaberg Wiegand vom Gasthof Neubad, Neubadrain 4, 4102 Binningen, Telefon 061 301 34 72. www.gasthofneubad.ch. Geöffnet: Di bis Fr 12–14 Uhr und 18–23.30 Uhr; Sa 18–23.30 Uhr; So/Mo geschlossen.

KÜCHE Klassische Gerichte neu interpretiert, Produkte aus der Region
SERVICE Sehr freundlich, zuvorkommend und kompetent
AMBIENTE Chic und bodenständig – hier geht beides
PREISE 3-Gang-Gourmetmenü 81 Franken, 6 Gänge 116 Franken

AUFGEFALLEN

Sie haben keine Ahnung, wie man eine Polenta-Mehlwurm-Roulade kocht? Dann kommt das Kochbuch «Heuschrecken, Grillen & Co.» genau richtig. Damit das Buch mit 40 Rezepten und spannenden Hintergrundinformationen über essbare Insekten gedruckt werden kann, fehlen noch 12 000 Franken. Die beiden Autoren **Christian Bärtsch** und **Adrian Kessler** suchen über die Crowdfunding-Plattform «wemakeit.com/projects/insektenkochbuch»

