

Verjus – Ein mittelalterliches Rezept neu entdeckt

Im Mittelalter zählte der Verjus zu den unentbehrlichen Elementen der Küche. Wie es der Name bereits sagt, ist Verjus der Saft grüner, unreifer Weintrauben. Weil die Trauben im August frühzeitig geerntet werden, enthalten sie reichlich Säure. Im Mittelalter wurde der gepresste, unvergorene Saft mit Zugabe von Salz konserviert. Heute erreicht man mit Hilfe der Pasteurisation delikater und reinere Qualitäten mit einer verlängerten Haltbarkeit.

In der Heilmedizin wurde der Verjus wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung geschätzt. Rein, natürlich sowie frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen entspricht dieser pure Saft dem heutigen Zeitgeist.

Die „haute cuisine“ der Gegenwart strebt nach Harmonie für die Sinne. Dieses vollkommene Geschmackserlebnis wird durch die gezielte Ausgeglichenheit zwischen Saurem, Süßem, Salzigem und herzhaften Aromen erreicht. Auf der Suche nach neuen Geschmackselementen stiessen die Spitzenköche auf diesen alttümlichen Nektar mit seiner milden Säure und frischen Aromen als alternative zu Essig und Zitronensaft. Heute gilt der Verjus als die grosse Wiederentdeckung und dient der Spitzengastronomie sowie jedem Hobbykoch zur Verfeinerung von Saucen, Salaten, Fisch- und Fleischgerichten.



Die Kreativität eröffnet unbegrenzte kulinarische Kombinationsmöglichkeiten

Die Familie Mathier strebt seit Generation nach höchster Qualität im Weinbau. Diese Philosophie fordert rigorose Erntebeschränkungen im Rebberg. Bereits beim Schneiden der Reben im Monat März wird der potentielle Ertrag drastisch eingeschränkt. Durch mehrmaliges Wegschneiden von überzähligen Trieben und später jungen Trauben wird die Kraft des Rebstockes auf einige wenige Früchte konzentriert. So verbleibt bis Herbst öfters nicht mehr als 800 Gramm Ernte pro Quadratmeter.



Idealerweise überschneiden sich diese Ernteregulierungen mit dem optimalen Reifezeitpunkt des Verjus. Anfangs August dieses Jahres konnte die Familie Mathier erstmals das Traubengut für den ersten Walliser Verjus ernten. Die überzähligen wertvollen jungen Beeren wurden bislang abgeschnitten und verkümmerten auf dem Boden zwischen den Weinstöcken. Nun können diese Weintrauben als hoch stehender Rohstoff für Geniesser weiterverwendet werden.