

## Verjus statt Essig. Manchmal zum Rothschild-Preis.

Von [Wolfgang Fassbender](#) 28. April 2014, 08:56

1



Essig gilt als altmodisch, Zitronensaft als langweilig. Die aktuelle saure Mode gründet auf Verjus. Was nicht bedeutet, dass man immer billig wegkommen würde!

Der Saft unreifer Trauben wurde schon vor Jahrhunderten als Zitronensaftersatz des Nordens genutzt. Zitrusfrüchte waren schliesslich, vor Erfindung moderner Exportunternehmen, teuer und rar. Doch wo Reben wuchsen, hatte man eine Alternative parat, sofern man die Trauben früh erntete, also bevor die Zuckerbildung so richtig eingesetzt hatte.

Verjus kam irgendwann aus der Mode und später wieder in Selbige. Seit ein paar Jahren stürzen sich auch etablierte Weingüter auf dieses Produkt. Ausgedünnt werden muss schliesslich eh, wenn man qualitativ hochwertige Weine erzeugen will, und schlecht gelegene Weinberge – ideal für Verjus – bekommt man in manchen Gegenden nachgeschmissen.



Statt Essig. (Foto: Wolfgang Fassbender)

Guter Verjus ist übrigens nicht einfach sauer, sondern bringt schon eine Menge an Aromen und Würze mit. Ist ideal, um fruchtige Salate zu verfeinern, kann aber auch einer Weissweinsauce zum Fisch zusätzliche Klasse verleihen. Und ein paar Tropfen tragen zur Komplexität eines Wildgerichtes bei!

Einen besonders guten Verjus habe ich beim **Schlossgut Bachtobel** verkostet. 9,50 Franken kostet der im Drittel-Liter-Fläschchen, und das ist er wert – zumal im Geschmack nicht die Säure dominiert, sondern auch eine fruchtige Fülle dazukommt.

Ob allerdings die 25 Franken, die das Bündner Weingut **Schloss Salenegg** für 0,2 Liter Verjus verlangt, angemessen sind, darf man diskutieren. Ich finde diese Summe arg überrissen. 125 Franken pro Liter? Für Traubensaft? Aber vielleicht ist **der Mouton-Rothschild unter den Verjus** ähnlich alterungsfähig und als Geldanlage geeignet, wie es die besten Bordelaiser Rotweine sind!

Wer ins nahe Ausland fährt, kommt günstiger weg. Im **Weingut Loimer**, einem der wohl besten niederösterreichischen Rebbaubetriebe, erhält man den Verjus schon für 4,90 Euro pro halben Liter. Also für einen Bruchteil jener astronomischen Summe, die im Kanton Graubünden aufgerufen wird. Gut schmeckt der österreichische Verjus trotzdem.

Schlossgut Bachtobel  
 Bachtobelstrasse 76  
 8570 Weinfeld  
 Tel. 071 622 54 07  
[www.bachtobel.ch](http://www.bachtobel.ch)

Weingut Schloss Salenegg  
 Steigstrasse 21  
 7304 Maienfeld  
 Tel. 081 302 11 51  
[www.schloss-salenegg.ch](http://www.schloss-salenegg.ch)

Weingut Loimer GmbH  
 Haindorfer Vögerlweg 23  
 A-3550 Langenlois  
 Tel. +43 2734 2239  
[www.loimer.at](http://www.loimer.at)

Beitrag eingestellt von [Wolfgang Fassbender](#) in der Kategorie **Allgemein**

Schlagwörter [Bachtobel](#) [Loimer](#) [Salenegg](#) [Verjus](#)

## KOMMENTARE

Ein Kommentar **NZZ**

 Einloggen ▾

Nach Besten sortieren ▾

Teilen  Favorit ★



Diskutieren Sie mit...



**Astrid Hungerbühler** • vor 2 Tagen

Von [fischbacher-weine.ch](http://fischbacher-weine.ch) gibt es den Bodensee-Verjus. Für diesen Verjus werden alle Trauben verarbeitet, nicht nur die ausgedünnten. Er hat eine schöne Frucht und eignet sich für Desserts, aber auch für feinste Salatsaucen. Der Preis für 5 dl Flasche CHF 11.00.

^ | ▾ • Antworten • Teilen ›

 Abonnieren

 Disqus deiner Seite hinzufügen

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTESPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.