



## Bodensee Verjus - Naturtrüb

Produzent	Fischbacher-Weine
Land/Gebiet	Schweiz/Thurgau
Produkt	Verjus
Inhalt	50 cl

Verjus ist kein Modegag, Verjus ist eine sagenhafte kulinarische Überlieferung aus dem Mittelalter (Vinum November 2007). Bis die Kreuzfahrer Zitronen heimbrachten säuerte man mit Verjus, dem Saft aus unreifen grünen Trauben (franz. vert jus = grüner Saft). Der Gesundheit wird es auch nicht schaden. Wie im ältesten gedruckten Kochbuch «de honesta voluptate» geschrieben steht, hat Verjus eine beruhigende Wirkung auf einen nervösen Magen, beziehungsweise auf die «durstige Leber». Im frühen Mittelalter taucht der Saft aus unreifen Trauben in unzähligen Werken auf. Ein im 14. Jahrhundert herausgegebenes Standard-Kochbuch nannte Verjus in über 40 Prozent aller Rezepte als Zutat.

Die Säure des Verjus ist bedeutend feiner und unaufdringlicher als die des Essigs oder der Zitrone. Geschmacklich bietet der grüne Traubensaft ein weitaus reizvolleres Aromenspektrum als die Zitrone. Er ist milde, süß-säuerlich und pasteurisiert. Er passt zu Salaten, Fisch, Fleisch oder in Marinaden (Säuren sind Weichmacher). Er gibt verschiedensten Saucen und Dressings eine sanfte Note und lässt andere Aromen, wie z.B. Olivenöl, Kräuter und Gewürze, besser zur Geltung kommen. Auch Desserts lassen sich mit dem sauren Saft verfeinern oder mixen Sie damit erfrischende Drinks.