

marmite verlags ag  
8045 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 10'035  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 601.21  
Abo-Nr.: 1090978  
Seite: 40  
Fläche: 45'871 mm<sup>2</sup>



**ROHSTOFF**

Verjus wird aus unreifen Früchten, meist Trauben oder Äpfeln, hergestellt. Spannend wäre auch, den Kornelkirschen- oder Schlehenverjus wieder aufleben zu lassen.

**TRADITION**

Verjus ist uralte, aber fast vergessen. Langsam wacht er aus dem Dornröschenschlaf auf und erlebt eine Renaissance. Nur auf den Durchbruch in Durchschnittsküchen wartet er noch.

**ANWENDUNG**

Mit seiner fruchtig-herben Säure eignet sich Apfelperjus für Saucen, Marinaden, Fleischgerichte und gar für Desserts. Wichtig ist: sparsam einsetzen, Verjus ist kräftig.

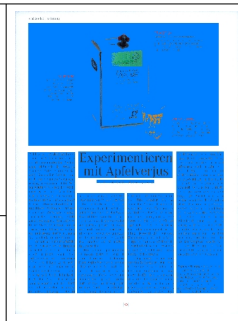
## Experimentieren mit Apfelperjus

Text: Dominik Flammer | Foto: Dominique Schütz

Wohl keine Fähigkeit hat in der unzähligen Pfefferarten, Anisgewächse oder Wildkräuter wiederderart einschneidenden Niedergang erlebt wie das Würzen. Auch bei Profis. Kaum ein Bäcker, Koch oder Metzger, der noch seine eigenen Gewürzmischungen zusammenstellt. Wie sonst käme es, dass das Weihnachtsgebäck der Konditoren sich in der Form unterscheidet, aber kaum mehr im Geschmack? So wie die Küche allmählich die

fehlt. Den «Feigen-Agrest-Senf» etwa findet sich schon in der «Kuchenmeistrey» von 1485 oder eine Agrest-Leber-Fülle im Kochbuch der Basler Bürgersfrau Anna Wecker von 1489. Trotz der Fülle an Quellen und Rezepten hat sich der Verjus – obwohl auch in der Schweiz schon von Dutzenden von Winzern hergestellt – in der Durchschnittsküche noch nicht durchgesetzt. Dabei ist er mit seiner milden Säure das perfekte Gewürz für Saucen,

fehlt. Den «Feigen-Agrest-Senf» etwa findet sich schon in der «Kuchenmeistrey» von 1485 oder eine Agrest-Leber-Fülle im Kochbuch der Basler Bürgersfrau Anna Wecker von 1489. Trotz der Fülle an Quellen und Rezepten hat sich der Verjus – obwohl auch in der Schweiz schon von Dutzenden von Winzern hergestellt – in der Durchschnittsküche noch nicht durchgesetzt. Dabei ist er mit seiner milden Säure das perfekte Gewürz für Saucen,



marmite verlags ag  
 8045 Zürich  
 044/ 450 29 49  
 www.marmite.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
 Auflage: 10'035  
 Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 601.21  
 Abo-Nr.: 1090978  
 Seite: 40  
 Fläche: 45'871 mm<sup>2</sup>

Fleischgerichte, Fischmarinaden oder gar Süßspeisen. Ein Routine-Produkt unserer Vorfahren, mit dem wir erst wieder umzugehen lernen müssen. Denn auch das Angebot an Verjus-Produkten wächst.

Den bisher spannendsten «Grünsaft» habe ich kürzlich beim Thurgauer Bio-Bauern Hans Oppikofer entdeckt, einem Obstbauern und Mostprofi, der sich auch mit seinen sortenreinen Apfelsäften einen Namen gemacht hat. Oppikofer produziert seit zwei Jahren Verjus aus unreifen Äpfeln. Ein einzigartiges Produkt, das meinen Essigverbrauch auf einen Schlag um die Hälfte reduziert hat. Und auch den Verbrauch an Kochwein, denn selbst für einen Coq au Vin liefert der Apfelverjus genau jene fruchtig herb-würzige Säure, die für die Qualität von Saucen für Fleischgerichte in vie-

len Fällen ausschlaggebend ist. Einige Dutzend Liter nur stellt Oppikofer von dem edlen Apfelverjus her mit den Früchten, die er vor der Reife so oder so von den Bäumen schneidet, wenn sie zu üppig Früchte tragen.

Entsprechend tief muss man auch in die Tasche greifen. Denn für einen guten Apfel- oder Traubenverjus zahlt man auch mal mehr als für einen guten Wein. Das sollte aber niemanden davon abhalten, überall in der Küche mit Verjus zu experimentieren, wo Saucen etwa mit Wein abgelöscht werden oder wo zur Säuerung Essig empfohlen wird. Denn da Verjus über einen weit grösseren Gehalt an Säure verfügt als Wein, kann man ihn auch sparsamer einsetzen. Empfehlenswert ist er für Fische, die man roh mariniert, wie man es von Gerichten aus der spanischsprachigen Welt kennt, von den

ingelegten Sardellen bis zum peruanischen Ceviche. Zu hoffen bleibt, dass uns findige Produzenten in den nächsten Jahren mit weiteren Verjus-Produkten überraschen. Dazu reicht ein Blick in die alten Kochbücher: Verjus, so heisst es in unzähligen alten Quellen, wurde früher nämlich auch aus unreifen Schlehen, Kornelkirschen oder aus Sauerampfern hergestellt.

Infos: Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn, mausacker.ch oder bio-suisse.ch

**Dominik Flammer** ist Foodscout, freischaffender Journalist und Buchautor. Seit vielen Jahren beschäftigt er sich mit Nahrungsmitteln und ihrer Geschichte. Seit 2001 betreibt er in Zürich die Kochschule Shoppenkochen. Infos: shoppenkochen.ch