Loimer

Verjus Grünsaft

500 ml

Austria,

9870009231



Food reccomendations

from Christina Hilker

In Verjus eingelegter Kürbis mit Kardamomcreme und gerösteten Kürbiskernen (vegan)

Lauwarme Forelle mit schwarzem Knoblauch

Praline vom Geflügel mit grünem Apfel, Sellerie und Fenchel

Tasting review

by Christina Hilker on 19.03.2026

Info zum Produkt:

Geschichte

Aus dem mittelfranzösischen vertjus – „Grünsaft“: ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer grüner Trauben erzeugt wird. In Europa war schon zu Zeiten der griechischen Antike die heilsame Wirkung von Verjus bekannt. Bereits Hippokrates von Kos berichtete um 400 v. Chr. über die Verwendung von Verjus in der Medizin. Noch im Mittelalter, damals Agrest genannt, war der Grünsaft in Europa als Säuerungs- und Würzmittel z.B. zum Ablöschen weit verbreitet und wurde in der Heilkunde wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung empfohlen. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitronen auf Europas Märkte gebracht hatten, nahm das Interesse an Verjus ab und er geriet in Vergessenheit. In anderen Teilen der Welt, wie z. B. in der Türkei, dem Iran und angrenzenden Ländern, hat sich das Produkt über die Jahrhunderte in der tagtäglichen Küche halten können. Heute erobert Verjus seinen Platz in der Spitzengastronomie zu Recht wieder zurück.

Info zum Ausbau:

Die Trauben für Verjus werden in unseren Breiten meist Ende Juli bzw. Anfang August kurz vor dem Weichwerden der Beeren gelesen. Ähnlich wie beim Wein wirkt sich auch bei Verjus der Lesezeitpunkt sehr wesentlich auf die Qualität des Endproduktes aus. Je länger man zuwartet, umso intensiver wird das Aroma. Ein später Lesezeitpunkt führt nicht nur zu einem ausgeprägten Traubenaroma, sondern auch zu einer höheren Zuckerkonzentration. Die Säure des Traubensaftes nimmt bei später gelesenen Trauben nicht merklich ab, jedoch wirkt sie durch die Süße geschmacksmäßig besser eingebettet – Verjus mit höherem Zuckergehalt eignet sich daher eher als Geschmacksbasis für Mischgetränke, Verjus mit geringem Zuckergehalt zum Kochen. Nach dem Lesen werden die Trauben gepresst und nach einer kurzen Standzeit, in der sich der Trub absetzen kann, schonend filtriert. Nach dem Pasteurisieren wird der Grünsaft in Flaschen abgefüllt.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten rosé Reflexen.

Nase:

Der Verjus duftet nach frischen Trauben, Zitrone, Weinbergs Pfirsich und einer ganzen Wiese voller Blüten und Gräser. Seine Holunder- und die süßlich-frisch anmutende Blütenhonignote lassen ihn verführerisch erscheinen.

Gaumen:

Knackig frisch der Eindruck auf der Zunge mit viel Zitrus, deutlicher Kräuternote und grüner Apfel, Apfelschale wird der Appetit perfekt angeregt, wenn man ihn nicht zum Einlegen von Früchten oder Gemüsen nutzt, oder das Salat Dressing mit ihm verfeinert kann man ihn wunderbar als alkoholfreien Begleiter pur oder verdünnt (Mischverhältnis 1:10) zum Essen kombinieren.