

# VERJUS

Geschmack der Ewigkeit

«Verjus», der saure Geschmacks-träger und aromatische Würz-saft, auch unter «vertjus oder jus vert» bekannt, verdankt seinen Namen der Farbe von unreifen Weintrauben. Das uralte Heil- und Würzmittel fand in zahlreichen mittelalterlichen Kochbüchern und medizinischen Schriften Erwähnung unter dem Namen «Ag-raz» und «Agrest».

Nachfolgend zwei mittelalterliche Verjus-Saucen auf Basis von Kräutern und Verjus aus dem «Vandier de Tail-levant»:

«Sauce carmeline»  
Zimt-Ingwer-Verjus  
Zerstossener Ingwer, Zimt, Lang-pfeffer, gegrilltes Brot mit Verjus durchtränken. Zusammenrühren.

«Sauce verte»  
Petersilie-Weissbrot-Verjus  
Masse aus Petersilienblättern, ge-schältem Ingwer, Weissbrot nicht gegrillt mit Verjus und Essig durch-tränken. Passieren.

☞ In den frühesten mittelalterli-chen Rezepten wurden weder ge-naue Mengenangaben gemacht noch detaillierte Arbeitsschritte ver-merkt. Diese Rezepte enthielten nur rudimentärste Kochanweisungen.

Jahrtausende hindurch pressten Men-schen ihren Verjus nicht ausschliess-lich aus «grünen Trauben», sondern sie verarbeiteten alle denkbaren un-reifen wilden Früchte und Beeren. Als Basis für die Verjus-Gewinnung konn-te beispielsweise Sauerampfer die-nen sowie weitere sauer schmecken-de Pflanzen, Blätter, Knospen, Knollen und Wurzeln. Im Mittelalter wurden beim Braten die Fleischstücke selten gewürzt, dafür standen Salz und Verjus-Saucen in edlen Gefässen auf dem Tisch. Die grossen Fleischstücke wurden übli-cherweise am offenen Feuer und im eigenen Saft und Fett gegart.



aromatischer als Zitronensaft und mil-der als Essig. Er wird heute in etlichen Schweizer Weingegenden produziert.

Haben wir Interesse geweckt? Viel Spannendes über Verjus und dessen Geschichte, Kultur und Kulinariik erfah-ren Sie aus dem interessanten Buch, welches mit vielen geschmackvollen Verjus-Rezepten bebildert wurde:

«Verjus – Geschmack der Ewigkeit»  
Autoren: Martin Petras und Cécile Schwarzenbach  
Fotograf: Hans-Peter Siffert.



www.weberverlag.ch

Die Entdeckung des Süssen, die im 15. Jahrhundert europaweit eine ge-schmackliche Revolution auslöste, so-wie die Kriegs- und Handelsmarinen der europäischen Kolonialmächte, wel-che im 18. Jahrhundert die Verbrei-terung der Zitrusfrüchte stark förderten, verdrängte Verjus endgültig aus den europäischen Küchen. Seit der Wiederentdeckung bereichert der naturbelassene Verjus dank de-zenten und aromatischer Säure jede Küche und ist nicht nur bei Spitzenkö-chen, sondern auch in der raffinierten Alltagsküche anzutreffen. Verjus ist

# DEN PERFEKTEN WEIN GIBT ES NICHT, DAFÜR PERFEKTE MOMENTE FÜR WEINE



Ein spezielles Mikroklima, die inten-sive Sonneneinstrahlung, die besonde-re Beschaffenheit des Bodens und die immer abwechselnd aus allen Him-melsrichtungen wehenden Winde tra-gen das Ihre dazu bei, Spitzenweine in vollendeter Form zu gestalten.

Was die Weine in sich tragen, ist über Jahre gehegt und gepflegt. Es ist über-liefert, dass dies weit über die Reben, Weine und Keller hinaus geht. Die schmeichlerischen Aromen mit ihren samtigen Strukturen verbergen sich unter den Schalen der einzigartigen Trauben der Villa Trasqua. Das reife Traubengut ist wertvoll. Lagenge-trennt wird es sorgfältig vinifiziert. In slowenischen Eichenfässern und fran-zösischen Barriques reifen die Jung-weine – langsam, schonend. Kein Mo-lekül wird aufs Spiel gesetzt.

Unsere Passion geht so weit, dass wir speziell für GILDE-Mitglieder einen be-sonderen Wein ausgesucht und emp-fehlen möchten:

**Tranobili IGT di Toscana 2008**  
Ein 100% sortenreiner Sangiovese, sorgfältig gekeltert und in französi-schen Barriques ausgebaut.



Brillantes, mittleres Ru-binrot. In der Nase de-zenzente Aromatik, dunkle Beeren und Steinobst, Gewürze, Zimt, Nelken, Kaf-fee. Im Gaumen gut struk-turiert mit samtigen Gerb-stoffen, mittelgewichtiger Körper. Harmonisch und ausgewogen. Passt sehr schön zu würzigen Spei-sen mit dunklem Fleisch, aber auch zu kräftigen und herzhaften Pastage-richten.

Immer, wenn eine Flasche guten Weins in fröhlicher Runde, bei einem guten Abendessen oder einfach als gemütlicher Tagesausklang geöffnet wird, teilt sich der Wein über unsere Sinne, Emotionen und ganz persönli-chen Erinnerungen mit. Die Persön-lichkeiten von Nüesch Weine haben es sich zur Aufgabe gemacht, diese speziellen Augenblicke mit ausserge-wöhnlichen Weinen in wahrhaft ma-gische Momente zu verwandeln.

Seit mehr als 175 Jahren wird in der Kellerei Nüesch das Wissen um die Pflege der Rebberge und die Kelte-rung erlesener Tropfen kultiviert und an die Nächsten weitergegeben. Bar-bara und Sven Hulsbergen halten die-ses Erbe hoch. Sie leiten seit über 10 Jahren das international tätige Unter-nehmen, welches sich auf die drei Pfeiler Weinbau, Weinhandel und Ab-füllung stützt. Mit eigenen Weinge-bieten im St. Galler und Bündner Rheintal sowie in der Toskana (Italien) konzentriert sich Nüesch Weine auf

die Produktion von kompromissloser Spitzenqualität.

An den Hängen des St. Galler und des Bündner Rheintals gedeihen die eigen-ten Rebstöcke. Dort sind die Wurzeln der Pflanzen und auch die der Men-schen bei Nüesch. Mit Leidenschaft, Begeisterung und Fachwissen widmet sich die Weinkellerei Nüesch seit 1834 der Zubereitung des edlen Getränks. Das macht die Charakteristik und Qua-lität der Weine so unverwechselbar.

Ein Blick in den stimmungsvollen Weinkeller zeugt von der langen Tradition des Hauses Nüesch. Leicht nach Vanille, mit etwas Frucht durchmischt, hängt der hölzerne Fassduft in den küh-len Gewölben. Bei erfrischenden 13 Grad Celsius und 70% Luftfeuchtigkeit ruhen in den imposanten Eichenfässern und den glänzenden Edelstahltanks die verheissungsvollen Säfte.

Im Weinhandel ist Nüesch Weine mit einem sorgfältig ausgesuchten Netz-

werk weltweit tätig. Erst wenn Quali-tät, Preis und Geschmacksleistung zu 100% stimmen, wird die jeweilige Wein-Kostbarkeit in das Sortiment von Nüesch Weine aufgenommen.

Dem Wein muss man zuhören können, um ihn zu verstehen. Erst dann erzählt er uns die Geschichte über den Boden, das Land und über die Menschen, die aus seinen reifen Trauben edle Tropfen gekeltert haben. Bei Nüesch Weine in Balgach finden Gastronomen und Ge-niesser hunderte verschiedener Weine und werden immer wieder mit Ge-heimtipps überrascht. Hier wird Weini-schen zelebriert und Spitzenqualität degustiert. Der Gast hat die Möglich-keit, den Weinprofis bei der Arbeit über die Schultern zu schauen und von ihnen zu lernen. Ein Kraftort, der dem Geniesser erlaubt, in die faszinie-rende Weinwelt einzutauchen.

**Faszination Toskana – Villa Trasqua**  
Das herrschaftliche Anwesen Villa Trasqua liegt im Herzen des Chianti Classico Gebietes in der Toskana. Man spürt sie überall, die «passione». Herz-blut, Leidenschaft, vielleicht auch eine Prise Fanatismus prägen die preisge-krönten Weine aus diesem Weingut.

Das Hochplateau Trasqua mit seinem speziellen Mikroklima ist eine Gabe. Ein Segen, wie auch das Land geschaf-fen ist. 120 ha Land mit über 50 ha Re-ben für den Chianti Classico und die IGT-Weine. Weitere 10 ha mit über 3000 Olivenbäumen zur Gewinnung von Extra Vergine-Olivenöl.



**GILDE**gutschein

Entspannt, spontan online einkaufen – der Geschenkgutschein für jeden Geschmack!

www.gilde.ch

Der Gutschein ist in jedem Betrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen einlösbar.

Im Wert von CHF 100.–

Der Gutschein ist in jedem Mitgliedsbetrieb der Gilde einlösbar. Schwere Geschenke sind nicht möglich. Gutschein nicht bar einlösen. Gutschein nicht gegen Bargeld umtauschen. Mindestens 14 Tage vor Verwendung einlösen.

Buchungsschluss 30 Tage vor Ablauf.  
Tel. +41 (0)58 272 52 90  
Fax +41 (0)58 272 52 14  
www.gilde.ch  
gilde@swica.ch

**Maximale Sicherheit, minimaler Aufwand sind für mich die beste Medizin**

Mit **GASTROFAVORIT** von SWICA haben Sie das richtige Rezept zur Hand für eine betriebliche Kranken- und Unfallversicherung, die sich ganz nach Ihren Bedürfnissen richtet. Probieren Sie es einfach aus. **Telefon 0800 80 90 80. www.swica.ch**

**GASTRO SOCIAL** **SWICA**

FÜR DIE BESTE MEDIZIN HEUTE UND MORGEN.

**nuesch weine** 1834

Nüesch Weine  
Hauptstrasse 71  
9436 Balgach  
+41 71 722 22 22  
contact@nuesch-weine.ch  
www.nuesch-weine.ch

5