

FISCHER

C h r i s t i a n

Christian Fischer und sein grüner Saft

Der im Mittelalter beliebte „grüne Saft“, Verjus. feiert sein Comeback. Sowohl in der Küche als auch im Glas. Das Weingut FISCHER aus Soos erzeugt seit fünf Jahren einen besonders fruchtigen Verjus, der auch in der hauseigenen Heurigenküche vielseitig eingesetzt wird.

Bei der Ausdünnung der Reben im August werden noch grüne Trauben aus den Zweigelt- und Pinot Noir-Beständen geerntet, gepresst und zu Verjus verarbeitet. Es ist bereits das fünfte Jahr in dem der Winzer Christian Fischer das noch unreife Traubenmaterial für seinen Verjus (auch Agrest genannt) verarbeitet. „Früher blieben die grünen Trauben nach der Ausdünnung einfach liegen oder sie landeten auf dem Kompost“, so der Winzer und Hobbykoch. Doch seit er von Freunden aus Persien ein Fläschchen Verjus zum Kochen bekam, ist Christian Fischer von diesem alten „neuen“ Produkt fasziniert.

Im Mittelalter war das beliebte Würz- und Säuerungsmittel in den Küchen weitverbreitet. Mit der Entdeckung der Zitronen, die Kreuzfahrer nach Europa brachten, geriet der „grüne Saft“ leider in Vergessenheit.

Beim Heurigen FISCHER, wo größter Wert auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte gelegt wird, wird der hauseigene Verjus seit rund sechs Jahren in ihrer Heurigenküche verwendet. Das kalte Roastbeef, dünn aufgeschnitten mit Olivenöl und Verjus mariniert, Schafskäse wird damit verfeinert und auf Wunsch gibt es ein eigenes Verjus-Dressing auf den Salat.

Weiters kann der Verjus bei allen Speisen anstatt Zitrone verwendet werden. Durch die feine fruchtige Säure eignet sich Fischers Verjus besonders gut für Süßspeisen.

Doch auch im Glas schmeckt der Saft aus grünen, unreifen Trauben wunderbar. Und so entstand nach dem Verjus PUR vor einigen Jahren, vor zwei Jahren auch die Idee, ein trinkfertiges Produkt des Verjus auf den Markt zu bringen. Heraus kam: Verjus FRIZZ: ein Traubensaftgetränk, aus grünen Trauben (Verjus) mit Kohlensäure versetzt.

FISCHERS Verjus FRIZZ ist ein Getränk das dem Puls der Zeit entspricht: hochwertig hergestellt, g'schmackig und alkoholfrei und schmeckt am besten, wenn es im Weißweinglas bei 7-8 °C serviert wird.

FiSCHER

C h r i s t i a n

Gesund ist der grüne Saft übrigens auch: So hat Agrest eine beruhigende Wirkung auf den Verdauungstrakt und Magen. Und man sagt, die Antioxidantien und Polyphenole, die in diesem mild-sauren Traubensaft enthalten sind, versprechen einen Anti-Aging-Effekt. Na dann, zum Wohl!

Erhältlich ist FiSCHERs Verjus FRIZZ ab Hof und bei folgenden Vertriebs-Partnern in Österreich und Deutschland:

- Gawein Bruckner Weinhandel: www.gawein.at
- Döllerer Weinhandelshaus: www.doellerer.at
- Pfanner Weine: www.pfanner-weine.com
- Vinothek Wagner: www.wagners-weinshop.com
- Verjus Shop Graz: www.verjus-shop.com
- Zum Schwarzen Kameel: www.kameel.at
- Weinimport Korn: www.weinimport-korn.de