Bewusster Genuss bringt Comeback: Natürlichkeit und Regionalität im Verschü sprizz

Verjus ist ein Jahrtausende altes Naturprodukt, das durch die wachsende Nachfrage an natürlichen und regionalen Produkten ein Comeback in der Gastronomie erlebt. Mit Verschü sprizz von Weingut Hauser aus Poysdorf wird das Verjus-Angebot um ein alkoholfreies Genussprodukt für Ernährungsbewusste erweitert.

Poysdorf, 12. April 2016 - Das Poysdorfer Weingut Hauser entdeckt die Vorteile des Jahrtausende alten Naturproduktes Verjus neu und bringt mit ‚Verschü sprizz' eine moderne Interpretation des Grünsaftes auf den Markt. Hergestellt und abgefüllt in Poysdorf, entspricht Verschü sprizz neben dem wachsenden Bedürfnis zum ernährungsbewussten Genuss auch dem Wunsch nach Regionalität und Natürlichkeit. Dieser alkoholfreie Sirup aus Verjus und Limettensirup eignet sich zum Verdünnen und Mischen von Cocktails oder Weinmix-Getränken, sowie zum Kochen und Backen oder für Tees. Damit trägt das Weingut Hauser dem Comeback des Verjus Rechnung und erweitert das Angebot rund um dieses antike Würzmittel.

„Zunehmendes Ernährungsbewusstsein sorgt für ein Comeback des Grünsaftes, der gerade für sensible Genießerinnen und Genießer geeignet ist. Denn Verjus ist histaminfrei, nahezu fruktosefrei, glutenfrei, alkoholfrei, vegan und ein reines Naturprodukt", erklärt Winzer Werner Hauser seine Idee. „Mit dem Verschü sprizz bieten wir eine Alternative zu künstlichen Aromen in Cocktails oder Weinmix-Getränken, wie etwa dem Veilchen-Spritzer," führt der kreative Weinmacher aus. „Praktisch ist Verschü sprizz für uns die Weinviertler Antwort auf Hugo, Aperol und Co.. Dazu einfach einen Weißen G'spritzten mit 4 cl Verschü sprizz auffüllen, Weinbeeren in das Glas und mit Trinkhalm servieren." empfiehlt Werner Hauser.

Die vielfältigen Einsatzgebiete des Verjus macht das Weingut Hauser mit seinen unterschiedlichen Produkten rund um den Saft unreifer Trauben deutlich. Mit dem neuesten Verjus-Produkt, der ‚Verschü sprizz Zartbitterschokolade' vom Maitre Chocolatier Wenschitz aus Oberösterreich, zeigt das Poysdorfer Weingut die Vielseitigkeit des Sirups. ‚Verschü free' in der 0,5 l PET-Flasche ist ein Weinviertler Kontrapunkt zu überzuckerten Limonaden großer Hersteller. ‚Verjus gourmet' wiederum soll die Küchen zurückerobern, von wo der Verjus einst durch die Zitrone oder heute Zitronat verdrängt wurde.

Verschü sprizz hat aber auch einen ökologischen Aspekt. Neben der Natürlichkeit, regionaler Herkunft und seiner Eignung für ernährungssensiblen Genuss, ist Verschü sprizz ein Beitrag zur sinnvollen Verwendung von ungenutzten Lebensmitteln. Durch die im Qualitätsweinbau vorgeschriebene maximale Erntemenge pro Hektar, müssen die überschüssigen Weintrauben am Stock vor der Reife abgeerntet werden. Das noch unreife Traubenmaterial wird meistens im Weingarten zurückgelassen. Verwendet man es aber für die Herstellung von Verjus, werden auch diese überschüssigen unreifen Trauben sinnvoll eingesetzt.

Verschü sprizz
‚Verschü sprizz' ist eine Marke des Weinguts Hauser. Der Saft aus Verjus und Limettensirup, der zum Verfeinern von Speisen und Getränken eingesetzt wird, gehört gemeinsam mit ‚Verjus gourmet' zum Kochen, dem fertigen alkohlfreien Erfrischungsgetränk ‚Verschü free' und der neuen ‚Verschü sprizz Zartbitterschokolade' zum breiten Verjus-Angebot des Poysdorfer Betriebes.

Verjus, ein Kunstwort, das abgeleitet ist vom französischen Wort vert für grün und jus für Saft, bezeichnet den sehr sauren und fruchtigen Saft unreifer Weintrauben. Bereits in der Antike wurde Verjus von Hippokrates von Kos als Heilmittel eingesetzt und im Mittelalter war er in Europas Küchen weit verbreitet. Verjus ist milder als Essig, fruchtiger als Zitrone und überdeckt den Eigengeschmack von Speisen nicht, denn die enthaltene Metaweinsäure wirkt als natürlicher Geschmacksverstärker. Deshalb feiert der Grünsaft auch in der Spitzengastronomie ein Comeback. Durch die Verarbeitung unreifer Früchte ist der Gehalt an Histaminen und Fruktose sehr gering. Als rein pflanzliches Produkt ist es zudem laktosefrei und für eine vegane Ernährungsweise geeignet. Da bei der Herstellung von Verjus keine Gärung einsetzt, ist er zudem alkoholfrei.

Geschmacksentscheidend und damit ausschlaggebend für die Verwendung des Verjus ist der Zeitpunkt der Lese. Verjus aus früh gelesenen Trauben eignet sich besonders zum Kochen, da er einen geringen Anteil an Zucker und einen hohen Anteil an Säuren hat. Im Duft hat er frische Trauben mit einem Anklang von grünen Äpfeln, im Geschmack erinnert an einen ganzen Korb frischer Früchte. Je nach Sorte und Jahrgang dominieren dabei Apfel-, Trauben- oder Zitronenaromen. Der hohe Gehalt an Weinsäuren wirkt sich äußerst positiv auf den Geschmack der übrigen Zutaten aus. Später gelesener Verjus eignet sich wiederum als Basis für Erfrischungsgetränke, Cocktails und Desserts. Denn werden die Trauben später geerntet, erhöht sich ihr Zuckergrad und der Anteil an Säuren sinkt. Auch hier dominieren Trauben- und Apfelaromen. Die Farbe geht eher ins Gelb und der Geruch erinnert an reife, säuerliche Äpfel und frischen Traubensaft.

Das Weingut Hauser ist ein Poysdorfer Familienbetrieb, das von Werner Hauser in der 13. Generation geführt wird. Die Spezialisierung liegt bei fruchtigen Weinen für die Gastronomie und Handel. Auf insgesamt 22 Hektar Rebfläche baut Hauser vorwiegend Grünen Veltliner, Riesling, Muskateller oder Sauvignon blanc an. Neben den Stillweinen liegt ein großes Augenmerk auf den vier Frizzante aus

der ‚Poy-secco'-Reihe. Außerdem verfolgt er gemeinsam mit dem Winzer Michael Martin das Projekt ‚Friends' und ist Mitglied der Poysdorfer Saurüssel Winzer.

Bilder: http://weinimagegestaltung.antrey.at/pmverschuesprizz.htm oder anzufordern unter wig@antrey.at

Rückfragehinweis

Presse: Antrey wein.image.gestaltung. - Mag. Viktoria Antrey
T: 02552/ 40294 . M: 0664/ 555 63 34 . wig@antrey.at . http://weinimagegestaltung.antrey.at/pmverschuesprizz.htm

Weingut Hauser

Brunngasse 38 . 2170 Poysdorf . T: 0 2552 / 21 12 . M: +43 664 / 335 89 46 . http://www.WeingutHauser.com

Fotocredit: Abdruck honorarfrei mit dem Fotocredit Antrey w.i.g.. Wir bitten um ein Belegexemplar.