



Escher, dem bekannten Comestibles-Händler und Zulieferer der Spitzengastronomie, setzte sich «Stickel» Schwarzenbach mit der Idee einer kleinen Produktion auseinander. Die Menge konnte in den letzten zehn Jahren kontinuierlich gesteigert werden.

Auch wieder am Küchentisch in der Reblauben wurde das Projekt eines Bildbands über den Verjus geboren. Jeder belieferte Spitzengastronom wurde gebeten ein Menü beizusteuern. Der bekannte Weinfotograf Hans-Peter Siffert übernahm die Bilderung und Martin Petras, Journalist und selbst Autor kulinarischer Bücher, die Textbearbeitung. Cécile Schwarzenbach hat die Menüs auf ihre Tauglichkeit für die Alltagsküche geprüft. Dazu haben Schwarzenbachs die Produktionsgeheimnisse

des Verjus offengelegt und damit dem alten Winzerprodukt Schützenhilfe bei der Wiederbreitung geleistet.

Der Verlag Weber AG in Gwatt-Thun, ein renommierter Kochbuch-Verlag, hat ein schön gestaltetes Werk auf den Markt gebracht, das Winzer, Gastronomen, aber auch alle Liebhaber vom Essen und Trinken begeistern wird. Verjus erhält mit diesem Buch eine Ehrung für die wieder aufgenommene Auseinandersetzung mit diesem Naturprodukt in der modernen Küche oder eben – «Geschmack für die Ewigkeit».

«Verjus – der Geschmack der Ewigkeit» von Martin Petras und Cécile Schwarzenbach, Weber AG Verlag, 3645 Thun/Gwatt, ISBN 978-3-909532-99-5; Fr. 49.00.

KLAUS SCHILLING, ACW ■

Buchvorstellung: Verjus – Geschmack der Ewigkeit

Es ist wohl kein Zufall, dass der Verjus hierzulande im Meilemer Winzerbetrieb «Reblauben» der Familie Schwarzenbach wiederentdeckt wurde. Seit Jahren werden dort am Küchentisch neue Ideen geboren und dann im Weinkeller realisiert. So wurde in alten Kochbüchern schon früh der mittelalterliche Würze- und Säurespender Verjus entdeckt. Inspiriert durch Frédy von

