



BUCHTIPP:

«Verjus – Geschmack der Ewigkeit»

Was verbirgt sich hinter dem vielfältigen und geheimnisvollen Begriff «Verjus»? Das soeben erschienene Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» (49 Franken inklusive Versand) nähert sich den Antworten auf diese Frage. Verjus – der Saft unreifer, saurer Trauben – wird bereits seit Längerem in der Spitzengastronomie verwendet, hat sich aber auch in der Alltagsküche etabliert und wird mittlerweile in vielen Schweizer Weingegenden produziert. Einst ein Heilmittel, kann Verjus als milder Säurespender oder dezentes Würzmittel kulinarisch vielfältig eingesetzt werden. In ihrem Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» vermitteln die beiden Autoren Martin Petras und Cécile Schwarzenbach viel Wissenswertes rund um Verjus mit lückenloser Dokumentation aller Arbeiten in Rebberg und Weinkeller. Darüber hinaus gelingt ihnen ein prägnanter Abriss der langen Geschichte dieses uralten, aus unreifen Trauben gepressten Saftes. Durch das Vordringen zu den Ursprüngen wie auch mit der Betrachtung der kulinarischen Entwicklung von Verjus erhält der Leser interessante Einblicke in geschichtliche, gesellschaftliche sowie kulturelle Aspekte der abendländischen Zivilisation. Die Zeitspanne zwischen dem 12. und 15. Jahrhundert wird im Rahmen des Buches auch als das «goldene Verjus-Zeitalter» bezeichnet. Diese längst vergessene höfisch-mittelalterliche Küche lässt das Autorenteam für einen kurzen Augenblick wieder aufleben und es überrascht daher auch nicht, dass in dem reich bebilderten Buch zahlreiche Verjus-Rezeptvorschläge für Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts und Drinks zu finden sind, die in einigen der bekanntesten Restaurants der Region Zürich kreiert wurden.

www.weberag.ch