



## VERJUS GESCHMACK DER EWIGKEIT

Was verbirgt sich hinter dem geheimnisvollen Begriff «Verjus»? Das soeben erschienene Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» nähert sich den Antworten auf diese Frage mit drei Schwerpunkten: Einerseits mit Geschichte und Kultur rund um den Rebensaft aus unreifen Trauben, andererseits mit der Dokumentation aller Arbeiten im Rebberg und Weinkeller rund um die Verjus-Produktion und nicht zuletzt mit kulinarischen Verjus-Kreationen für Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts sowie Drinks aus namhaften Restaurants von Zürich und Umgebung. 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, Autor

Martin Petras und Cécile Schwarzenbach viel Wissenswertes rund um Verjus mit lückenloser Dokumentation aller Arbeiten im Rebberg und Weinkeller. Darüber hinaus gelingt Martin Petras 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 unserer Ernährungsgeschichte. 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 mit einem historischen Rezept wiederaufleben. Weiter präsentiert das reich bebilderte Buch zahlreiche Verjus-Rezeptvorschläge für Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts und Drinks. (156 Seiten, über 500 farbige Aufnahmen, deutsch. Fr. 49.–) [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch)

Das «Verjus»-Buch enthält raffinierte Rezeptvorschläge aus renommierten Restaurants in Zürich und Umgebung. Im Bild: «Sellerieschaumsuppe mit Verjus-Gelée» von Heiko Nieder, «The Restaurant», The Dolder Grand, Zürich. Fotos Hans-Peter Siffert



**GIALDI VINI SA**  
Via Vignoo 3  
CH-6850 Mendrisio  
Tel. +41 91 640 30 30  
Fax +41 91 640 30 31  
[www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch)  
[info@gialdi.ch](mailto:info@gialdi.ch)  
[www.shop.gialdi-brivio.ch](http://www.shop.gialdi-brivio.ch)