

## **[Wärschü] kehrt aus Mittelalter zurück und erobert die Küche**

Internetplattform Luculta bietet wiederentdeckte alte Spezialität aus dem Kamptal: Verjus, der grüne Saft aus unreifen weißen Trauben.

„Grüner Saft“ heißt die Übersetzung des französischen Wortes Verjus (sprich: wärschü). Die Spezialität – ein Saft aus unreif geernteten Weißweitrauben – erlebt im Kamptal in Niederösterreich ihre Renaissance und wird in der Küche als delikater Ersatz für Essig oder Wein verwendet. Hergestellt wird die Besonderheit im Weingut Barbara Öhlzelt & Karl Schwillinsky, erhältlich ist sie rund um die Uhr unter [www.luculta.com](http://www.luculta.com) bei der burgenländischen Onlineplattform Luculta.

**Mariasdorf, 31. August 2009.** – „Die Ärzte in alten Zeiten bedienten sich seiner häufig und mit großem Vortheile. Es ist Schade, dass man sich in Deutschland denselben wenig oder gar nicht mehr zunutze macht“, findet man in Samuel Hahnemanns Apothekerlexikon aus dem Jahr 1793 unter dem Stichwort Agrest, wie Verjus – der Saft aus unreif geernteten Weißweitrauben – damals auch noch genannt worden ist. Die Kamptaler Winzerin Barbara Öhlzelt und der Langenloiser Haubenwirt Karl Schwillinsky haben sehr wohl erkannt, dass dieser Saft etwas Besonderes ist – mit wenig Säure und einem besonders feinen Aroma.

## **Naturheilmittel mit kühlender Wirkung**

Der „Wundersaft“ Verjus war im Mittelalter weit verbreitet und wurde als Säure in vielen Rezepten und als Naturheilmittel verwendet. Dann brachten Kreuzfahrer im 17. Jahrhundert die Zitrone nach Europa. Die Zitrusfrucht verdrängte den Verjus. „Heute wird die Spezialität wieder verstärkt in der Spitzengastronomie eingesetzt“, weiß Luculta-Geschäftsführer Florian Steininger. Mit Verjus wird Essig oder Zitronensaft ersetzt. Verfeinert werden mit dem edlen Saft Salatmarinaden, Fischgerichte oder Saucen für Spezialitäten mit Hühnerfleisch. „Grundsätzlich kann Verjus überall dort eingesetzt werden, wo in Rezepten Wein oder Essig verwendet wird“, ergänzt Haubenwirt Karl Schwillinsky.

## **Trauben aus dem Kamptal**

Die Trauben für den Verjus kommen aus dem idyllischen Kamptal. Das Weingut Barbara Öhlzelt & Karl Schwillinsky in Zöbing ist überschaubare drei Hektar groß. Für Keller, Vertrieb und neue Ideen ist Barbara Öhlzelt verantwortlich, Vater Leopold verbringt sehr viel Zeit in den Weingärten. Das Ergebnis – charaktervolle Weißweine – lässt sich schmecken.

## **Corporate Data**

Luculta bietet ihren Kunden lukullische Genusskultur mit regionalen Spezialitäten. Genussexperten sind 365 Tage im Jahr unterwegs, um besondere Köstlichkeiten mit einzigartigem Geschmack aufzuspüren. Luculta bürgt für die Topqualität der auserwählten Produkte. Das burgenländische Unternehmen im Eigentum von Florian Steininger, Sabine Mantsch und Klaus Rapf wird von der Europäischen Union, von Bund und Land Burgenland kofinanziert.

Weitere Informationen unter: [www.luculta.com](http://www.luculta.com)

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:  
Kommhaus – Media Enterprise  
Altausseeer Straße 220  
8990 Bad Aussee/Austria  
Tel.: +43 3622 55344-0  
Fax: +43 3622 55344-17  
E-Mail: [presse@mediaenterprise.at](mailto:presse@mediaenterprise.at)