

# GASTRO

D A S F A C H M A G A Z I N

## „ALLES VERSCHÜ“: EIN FEST FÜR DEN VERJUS

Was den Wienern der Walzer, sind den Poysdorfern die Trauben. Und zwar in ihrer ganzen Vielfalt. Denn mittlerweile ist es nicht nur der Wein, der Poysdorf prägt, auch der Verjus macht zunehmend Furore. Sorge dafür trägt Werner Hauser, Winzer in der 13. Generation und damit Vertreter der Weinbaudynastien dieser Stadt im Herzen des Weinviertels. Der findige Winzer war noch nie um eine Idee verlegen, so auch nicht, als es um die Wiederentdeckung des Verjus ging, dem er mittlerweile eine ganze Reihe delikater Produkte widmet. Daher auch nicht weiter verwunderlich, dass es rund um den Verjus ein großes Fest gab, bei dem sich alles um den Saft unreifer Trauben dreht. Eben „Alles Verschü“! Werner Hauser hat als Gastgeber im Kolpinghaus Poysdorf alle Register gezogen – nicht nur, um seinen Gästen ein geniales Fest zu bieten, sondern um die vielen Einsatzmöglichkeiten des Verjus in Bar und Küche erlebbar zu machen. Jus(t) ist eine neue Marke unter der zwei schicke Getränke laufen: No.1 ist Gin, Rosmarin und Lavendel mit Verjus und Soda, No. 2 ist Vodka, Basilikum und Rose mit Verjus und Soda. Jus(t) besinnt sich der vielschichtigen Qualitäten und der alten Tradition des Verjus und gibt ihm eine zeitgenössische Interpretation.

WALTRAUD  
UND WERNER  
HAUSER  
ENTDECKEN  
DEN VERJUS  
NEU

Bild: Viktoria  
Antrey



Die Barkeeper des Hotels Therme Laa an der Thaya mixten eigens kreierte Cocktails mit Verjus gourmet und Verschü sprizz. Thomas Schmid, Vizeweltmeister und Staatsmeister im Grillen, bereitete köstliche Pulled Pork Burger, saftige Rindsstake und feine Forellen zu und stellte die Gäste vor die Qual der Wahl. Eine Verschü sprizz Bar sorgte für das gewisse Prikeln, denn Verschü sprizz peppt nicht nur den G'spritzten auf, sondern hält auch ganz ohne Alkohol, nur mit Soda, eine hervorragend belebende Wirkung bereit. Letztlich hielten es auch viele klassisch mit dem Wein, denn immerhin konnte tatsächlich schon Hausers Jungwein 2018 „Erstes Vorspiel“ verkostet werden. „Als ich vor Jahren von der Wiederentdeckung des Verjus erfuhr, war mir sofort klar, dass diese historische Essenz hervorragend in die Gegenwart passt“, erklärt der Hersteller Werner Hauser seine Idee. Obwohl es keine leichte Aufgabe ist, den Leuten zu vermitteln, was Verjus eigentlich ist, ist Hauser überzeugt, dass der Saft unreifer Trauben eine ebenso große Zukunft vor sich hat wie Vergangenheit hinter sich. Deshalb die Idee zu „Alles Verschü“, so Hauser weiter: „Mit einem großen Abend, der ganz im Zeichen der antiken Essenz steht, wollte ich die Leute einladen, Verjus zu erleben. Mit Emotionen und Genuss nimmt man immer noch am intensivsten wahr.“

[www.verschusprizz.at](http://www.verschusprizz.at)