

Agrest – Zur Wiederentdeckung eines traditionsreichen Würzmittels aus dem Weinberg

agrest dz gar ein liebliche seür hat

Verwunderliches im Weinjahr 2007

Das Weinjahr 2007 war hervorragend und die Winzer sind mit Qualität und Quantität mehr als zufrieden. Und doch hat mancher von ihnen etwas mehr getan als üblich, wenn er Ende Juli oder Anfang August in den Weinberg eilte, um einen Teil seiner noch unreifen Trauben vom Stock zu schneiden. Auch wenn die Trauben nun nutzlos am



Boden lagen, nennt man das „Grüne Lese“. Wunderlich ist das nicht, denn der Winzer tut es nicht grundlos und ganz im Interesse seines Weines und auch zur Freude seiner Kunden. Das Ziel: eine Optimierung des späteren Lesegutes. Denn weniger Trauben bedeuten mehr Extrakt und mehr Extrakt bedeutet bessere Qualität. Da freut sich der Weintrinker.



Das Verwunderliche in diesem Sommer 2007 lag darin, dass unter den skeptischen Blicken mancher Kollegen einige Winzer damit beschäftigt waren, sorgsam einzusammeln und zum heimischen Kelterhaus zu bringen, was sonst sinnlos am Boden verkümmerte. Mancher Beobachter mag sich vermutlich gefragt haben: Was passiert hier? Was steckt dahinter? Etwa eine Reaktion auf den Klimawandel?



Die Antwort ist einfach: Nein, hier passierte keine „Neuerung“. Ganz im Gegenteil. Hier passierte etwas ganz Traditionelles – etwas, das in Vergessenheit geraten war, etwas zur Freude der Feinschmecker. Denn über Jahrhunderte hinweg hatte man aus diesen Trauben eine kulinarische Spezialität

gewonnen, mit der sich im Herbst manch herrschaftlicher Hofkoch gleich fassweise bevorratete. Der ausgepresste und unvergorene Saft aus „unzeitigen“, unreifen Beeren, der im ersten in deutscher Sprache gedruckten Kochbuch von 1485 – wie oben zu lesen – so schwärmerisch als „liebliche Säure“ gepriesen wurde, war eine der Säulen der europäischen Küche. Vom Mittelalter über die Renaissance bis zum Barock und weit bis ins 18. Jahrhundert gehörte dieser Saft zum Würz-Repertoire eines jeden Kochs, der etwas auf sich hielt. Und der Name dieser kulinarischen Spezialität aus dem Weinberg war jedermann geläufig: Agrest.



Die Renaissance der grünen Beeren

Das gute Dutzend deutscher Winzer, das da verstreut in den Rheinhessischen Hügeln, am Ufer der Nahe, im Rheingau und in den Steillagen am Mittelrhein und im Württembergischen sich daran machte, eine jahrhundertealte Tradition wieder aufzunehmen und aus diesen wertvollen überschüssigen Beeren das hochgeschätzte Würzmittel Agrest herzustellen, tragen mit einigem Recht den Titel Wiederentdecker und Vorreiter. Andernorts, so muss man freilich gleich hinzufügen, ist diese Wiederentdeckung längst schon in vollem Gange. Ohne Übertreibung kann man von einer Renaissance sprechen, die damit begann, dass einige Winzer im Périgord und Bordelais den „Verjus“, den „grünen Saft“, wie er dort genannt wird, wieder in nennenswerten Mengen herzustellen begannen. Allein in der „Domaine du Siorac“ im Bergerac, im Südwesten Frankreichs, sind es jährlich 250 Hektoliter,

und einen guten Teil dieser kulinarischen Spezialität exportierte das Weingut bereits in den 1990er Jahren nach Nordeuropa, Japan, USA, Kanada und Australien. Denn nicht allein die gehobene französische Gastronomie hat die traditionsreiche Würze wieder entdeckt und feiert das regionale Produkt als Bereicherung ihrer Möglichkeiten. Selbst auf der anderen Seite des Globus, etwa in Malaysia, freuen sich Köche über dieses Traditionsgut und schätzen es als kulinarischen Gewinn. Auch in Österreich und der Schweiz haben sich längst schon die Nachahmer gefunden und 2007 Agrest produziert. Und seit die italienische Slow-Food-Bewegung dem Thema 2005 besondere Aufmerksamkeit schenkte, wird auch in den nördlichen Weinbauregionen des Landes wieder „Agresto“ produziert.

Ein erfolgreicher Auswanderer

Schon seit einigen Jahren verarbeitet eine ganze Reihe von Weingütern in Kalifornien, Australien, Neuseeland und Südafrika ihre „Grünen Lese“ zu Agrest und mit Stolz präsentieren sie ihren sortenreinen „Verjuice“, wie er in der englischsprachigen Welt nun genannt wird. Man macht gar keinen Hehl daraus, dass man sich selbstverständlich alter europäischer Traditionen bedient, um daraus einen neuen Trend zu machen. Die Köche der gehobenen Gastronomie haben in den historischen Kochbüchern aus dem alten Europa geschmökert und verbinden ideenreich und mit kulinarischer Experimentierfreude die überlieferten Rezepte. Die renommierte Köchin Maggie Beer beispielsweise, deren Kochbücher und TV-Sendungen in ganz Australien geschätzt werden, bietet auf ihrer Barossa-Farm in Tanunda, im Süden Australiens, bereits seit 1993 eine eigene Produktion von „Verjuice“ aus unterschiedlichen Traubensorten an, für den sie regelmäßig zu speziellen Verkostungen lädt. In Deutschland ist ihr Kochbuch – ausgerechnet – über die „toskanische Küche“, in dem der traditionelle „Agresto“ so häufig Verwendung findet, längst vergriffen, obwohl die ratlosen Leser und Hobbyköche meist vergeblich nach einer Bezugsquelle für diese Zutat suchten. Am Ende ihrer speziellen Rezeptsammlung „Cooking with Verjuice“ (2001) merkt die Autorin augenzwinkernd an: „Sie

werden sich fragen, wie Sie bisher ohne diese kulinarische Würze aus dem Weinberg auskommen konnten.“ Was ist da passiert, dass dieses ehemals so geschätzte Produkt aus dem Weinberg hierzulande in solche Vergessenheit geriet?

Ein Schweizer liefert das Stichwort ...

Man mag spekulieren, was einige deutsche Winzer jetzt erst bewogen hat, sich dieser weltweiten Wiederentdeckung anzuschließen. Anfang 2007 berichteten einige Zeitungen und Fachblätter von einem Weingut im Wallis, das – von den kantonalen AOC-Vorschriften zu einer strikten Mengengrenzung gezwungen – sich im Jahre 2005 entschloss, die „grünen Lese“ nicht mehr im Weinberg vergammeln zu lassen, sondern aus den Trauben wieder den traditionellen „Grünsaft“ herzustellen, wie man den Agrest im vielsprachigen Wallis auch nennt. Der junge Geschäftsführer Diego Mathier vom Weingut „Nouveau Salquenen“ in Salgesch (bei Sion) präsentierte seine Wiederentdeckung stolz vor der Presse und seitdem auch auf seiner deutschsprachigen Seite im Internet. Mit dem Produktnamen „Verjus“ und „Grünsaft“ öffnete der Schweizer gewissermaßen ein Tor und eine Verbindungslinie zu seinen französischen Kollegen, von deren Initiativen in Deutschland bisher kaum jemand Kenntnis genommen hatte. Das Schweizer Weingut zielt mit seinem Produkt vor allem auf die Spitzengastronomie und auf anspruchsvolle Hobbyköche. Und hatte Erfolg. Mittlerweile, so sagt Mathier, „beliefern wir 50 Gault-Millau-Küchen in der ganzen Schweiz. Ich bin überzeugt, dass wir mit dem neuen Produkt voll im Trend liegen.“ Nach der experimentellen Phase mit 10 Hektolitern hat man die Produktion schon im folgenden Jahr auf das Dreifache gesteigert, weil gleich zwei große Handelsketten das neue Produkt orderten.

... und das Internet

Als weitere Quelle für Informationen diente wohl auch eine Internetseite des Autors, die sich seit 2006 gleichfalls mit diesem vergessenen Gewürz aus dem Weinberg befasst und von der Wiederentdeckung in Europa und Übersee berichtet. Mittler-



Abb. 3: „Geize“ aus der zweiten Generation Blüten, die in der Regel nicht reif werden. Auch aus ihnen gewinnt man in Frankreich traditionell den Agrest/Verjus. (Zeichnung B. Wölfel)

weile wächst die Zahl der Internetseiten, die sich dem Thema widmen. Anlass, dieses Thema aufzugreifen, boten nicht zuletzt die bemerkenswerten klimatischen Ereignisse des 2006er Jahres, das mit seiner warmen Witterung vor allem im Monat Juli in den Weinbergen so viele Weinblüten („Gescheine“) der zweiten, ja sogar der dritten Generation hervorbrachte, dass „saure Trauben“ („Geize“) (Abb. 3) in solchen Mengen zu finden waren wie selten in einem Jahr zuvor. Experimentierfreudigen Köchen war die Möglichkeit geboten, erste Selbstversuche mit dem traditionsreichen Saft zu machen. Für die Weinbereitung sind diese Beeren unerwünscht, und der Winzer straft sie gewöhnlich mit Missachtung, wenn seine Weinbergsarbeiter sie nicht gar schon frühzeitig ausgeschnitten und achtlos weggeworfen hatten. War dies nicht geschehen, so schafft es glücklicherweise auch der rabiateste Vollernter nicht, sie vom Stock zu schütteln. Das war die Chance für eine kulinarische Expedition und zur Ernte dieser Geize, die sich zur Herstellung des „grünen Saftes“ ebenfalls eignen. In Frankreich fügt man ihren Saft traditionsgemäß dem Saft aus der Grünen Lese hinzu, weil ihre leichte Süße beim Ablöschen den Speisen einen karamellisierenden Effekt verleiht.

Biblische Spuren

Früher profitierten von dieser Nachernte die Nachbarn, wenn sie nach Ende der Lesezeit durch die nunmehr wieder offenen Weinberge streiften, um die verbliebenen Beeren als Grundstock des beliebten Gewürzes einzusammeln. Sie machten daraus ihren „natürlich milden Essig“ und der war kostenlos und wurde in jeder Küche geschätzt. Und damit haben wir übrigens schon einen ersten historischen Faden in der Hand. Die Praxis dieser Nachlese war schon im Alten Testament bekannt, wie im dritten Buch Moses, Vers 19,10 belegt ist: „Und in deinem Weinberg sollst du nicht nachlesen, und die abgefallenen Beeren deines Weinbergs sollst du nicht auflesen; für den Elenden und für den Fremden sollst du sie lassen.“ Der Gebrauch unreifer Beeren war vom Genuss keineswegs ausgeschlossen, wie die Vorschrift 4.Mose 6,4 bezeugt: „Solange sein Gelübde währt, soll er nichts essen, was man vom Weinstock nimmt, von den unreifen bis zu den überreifen Trauben.“

Ein verschwundenes Wort

Machen wir uns also auf zu einem kleinen Spaziergang durch die Geschichte der deutschen Koch- und Weinbaugekunst, um zumindest einige Spuren der Agrestgeschichte nachzuzeichnen. Dabei gelingen freilich nur ein paar erste Andeutungen darüber, welche Schätze dieser reichen Küchentradition auf eine Wiederentdeckung warten. Dass wir dabei auf kurzen Wegen zwischen Apotheke, Küche, Weinberg und Keller hin- und herwechseln, mag nur andeuten, welche Wertschätzung diesem Nebenprodukt aus dem Weinberg auch in der Geschichte der Heilkunst einstmals entgegengebracht wurde.

Beginnen wir bei unserer kleinen Küchen-Archäologie mit dem eigenartigen Begriff, der aus unseren Wörterbüchern und Lexika ebenso gründlich verschwunden ist wie die Würze aus unseren Küchen. In einer der ältesten deutschen Quellen, einer Handschrift, die etwa um 1350 im Rhein-Main-Gebiet entstand, lautet der Name Agraz. Der Begriff entstammt dem lateinischen *agrestis* für wild wachsend und führte im italienischen zu *agre-*

**e les foyes et mettez dedās le pot & prenez gingēbre: ca-
 nelle et menues espices & les deffaites de **verjus** & met-
 tez bouillir tout ensēble & gouter de sel ainsi q̄l appar-
 tient. ¶ Pour gibelet boyseau de riniere fault baller
 vs oyseau en bioche ou sur le grill: faictes pareil bouil-
 lon comme a la fumee & **verjus** & espices pareillement.
 ¶ Pour bouilly larde a couill ou poullaille: despees
 par pieces & les lardes chascun vng lardon ou deule &
 mettez bouillir en vng pot dedans du bouillō de beuf
 a faire cuire puis prenez gingēbre: canelle & menues
 espices et **verjus** et de sel comme il appartient.
 ¶ Pour bouet rappede: p̄nez veau poullaille despees p̄
 pieces & mettez souffrire en vng pot en sain de lard et
 bouillō de beuf & mettez du pain trēper dedās & conlez
 et soit mis de grain de gingēbre sans autre espice assez
 competamment. Et quāt le potaige sera prest prenez
verjus de grain: grosilles pour mettre dessus.
 ¶ Pour faire venaison aux soppes: prenez la venai-
 son despees p̄ belles pieces & hōnestes & faictes bouil-
 lir & chascū son lardon: & faictes bouillir en vng pot a
 nece du bouillō de beuf q̄ en pourra finer ou de son bouil-
 lon mesmes & mettez du vin vermeil ou meilleur q̄ vo9
 pour res finer & les espices clou: grain: & les broyez le
 detrepez de **verjus** & dūg peu de vinaigre & mettez bouil-
 lir tout ensēble & goutez de sel ainsi qu'il appartient.
 ¶ Tenaisō de cheureau: pour mettre en soppes tout
 ainsi que l'autre predict. ¶ Tenaisō de sanglier pour
 mettre en soppes ou potage vo9 le mettre ainsi pour
 bouillir. ¶ Mettez la en pot & le mettez cuire en vin & en
 bouillon de beuf ou en autre & prenez du pain halle et
 detrempe dūg peu de bouillon nō gueres et de ces espi-
 ces il y fault caille: grain: clou: gingēbre a foison &**

Abb. 4: Praktisch jedes der unterschiedlichen Gerichte wurde mit Agrest (Verjus) zubereitet. Beispielseite aus dem ältesten französischen Kochbuch „Taillevent“, Ausgabe Toulouse 1518.

sto. So deutet jedenfalls das Grimm'sche Wörterbuch. Die Deutschen, so scheint es, basteln noch eine zeitlang an dem raukehligen Wort, das doch eine so angenehme Sache bezeichnen wollte. Wir finden Varianten wie Agressz bei Brunnfels (1532), Agreßsafft beim Übersetzer des Tacuinum Sanitatis (1533), die Augsburger Patriziertochter Philippine Welsler (1540) schreibt in ihrem Kochbuch Agerest, der Mainzer Mundkoch Marx Rumpolt (1581) diktiert seinem Schreiber Agrastwasser oder Agrastbrüh in die Feder und im ersten in Österreich gedruckten „Grazer Kochbuch“ von 1668 finden wir die Variante Agriß.

Die renommierte Kennerin der deutschen Kochbuchliteratur, Trude Ehlert, sieht eine Wurzel auch im provenzalischen agras, was wiederum dem Katalanischen entspricht, wo die Tradition dieser Würze wohl noch in die osmanische Zeit zurückreicht und heute unter dem Begriff el agraz wieder gebräuchlich ist. Die Franzosen schaffen schon

früh ihre eigene Version. Sie nennen ihn verjus (von jus vert, grüner Saft), wie in einer der frühen Handschriften des „Viandier“ aus der Bibliothek Cantonale von Sion im Wallis belegt ist. Diese Handschrift gilt allgemein als Vorlage für den „Taillevent“, ein frühes kulinarisches Kompendium, das dem Hauptkoch des französischen Königs Karl V. (1364–1380), Guillaume Tirel, zugeschrieben wird und zwischen 1373 und 1392 entstand. Über mehrere Jahrhunderte hinweg prägte dieses Kochbuch die französische Küche und die kulinarische Literatur. Allein bei einem Drittel der dort aufgeführten 153 Rezepte erscheint der Verjus als das entscheidende Würzmittel. (Abb. 4)

Ohne das Wort erlischt auch das kulturelle Wissen

In der ältesten deutschen Quelle ist der Begriff agraz freilich schon um das Jahr 1200 belegt, und schon im ersten um 1485 in deutscher Sprache gedruckten Kochbuch ist die fast schwärmerische Feststellung zu lesen, dass der „Agrest eine gar liebliche Säure“ habe. Auf den ersten Blick mag also erstaunen, dass die neuen deutschen Produzenten mit der Namensgebung ihres Produktes – meist „Verjus“ statt Agrest – gleichsam den Eindruck erwecken, als wollten sie sich hinter den rührigen französischen Winzerkollegen und ihren Wiederbelebungsversuchen verstecken. Als erster Schritt einer Marketingstrategie mag dies verständlich erscheinen, denn die Franzosen waren es, die den heimischen Produktnamen schon vor Jahren erfolgreich als nationales Erbe und regionaltypisches Produkt wieder am Markt eingeführt haben. Dass man sich hierzulande nicht zu dem ehemals gebräuchlichen Wort Agrest entschlossen hat, dessen Geschichte zumindest ebenso weit zurückreicht, hat einen einfachen Grund: Diese Geschichte hat schon lange niemand mehr erzählt. Selbst der unbestritten bedeutendste Historiker des deutschen Weinbaus, Friedrich von Bassermann-Jordan, dessen zweibändige „Geschichte des Weinbaus“ von 1923 allein wegen ihrer schieren Wissensfülle und Quellenkenntnis noch heute beeindruckt, wusste mit dem Begriff nichts rechtes mehr anzufangen. Er versah die älteste bildliche



Abb. 5: Die älteste Darstellung von Ernte und Verarbeitung der grünen Beeren. „Agrestum“ in einer Bilderhandschrift, die um 1390 entstand. (Cod. ser. nov. 2644, ÖNB, Wien).

Darstellung einer Agrest-Ernte, wie sie auf Folio 85 einer lateinischen Bilderhandschrift um 1390 abgebildet und deutlich mit der Überschrift „Agrestum“ versehen ist, mit der leider irreführenden Legende: „Zerquetschen der Trauben, wohl der besonders reifen.“ (Bd.I, S. 277) (Abb. 5)

Der Anfang liegt in der Apotheke

Bereits im Altertum kennt man die Praxis, aus der natürlichen Säure der unreifen Weinbeeren verschiedene Heilmittel herzustellen. Zusammen mit dem Saft unreifer Oliven wurde im alten Ägypten daraus eine medizinische Salbenbasis hergestellt, wie Plinius (23–79 n. Chr.) berichtet. Unter dem aus dem Griechischen entlehnten Begriff Omphacium lobt der römisch Militärarzt Pedacius Dioskurides (1. Jhdt. n. Chr.) den „unzeitigen Traubensaft“ wegen seiner adstringierenden (= zusammenziehenden) Eigenschaften. Man verwandte ihn zur Behandlung von Fiebern, bei Entzündungen im Mund-, Hals-, und Rachenraum, bei Augen- und Ohrenbeschwerden, bei roter Ruhr, bei Magenbeschwerden, Frauen-

leiden, zur Wundbehandlung und zur Vorbeugung bei Pestgefahr. Sogar Schönheitsrezepte sind überliefert und selbst aphrodisische Wirkungen wurden ihm einst zugeschrieben. Die Väter der antiken Medizinlehre, Hippokrates (um 460–370 v. Chr.) und Galen (129–200 n. Chr.), hatten sich ausführlich mit den gesundheitsförderlichen Eigenschaften dieses Saftes befasst und seine Verwendung als Lebensmittel und diätetische Würze in der Küche gefördert.

Mit dem Niedergang des weströmischen Reiches und den chaotischen Zeiten der Völkerwanderung ging dieses Wissen jedoch nahezu verloren. Nur ein dünner Überlieferungsstrom gelangte über die Tradition der benediktinischen Klostermedizin, die sich der Vertreibung des „heidnischen“ Wissens durch die Klerikerkirche stets widersetzt hatte, ins frühe Mittelalter. Das älteste deutsche Arzneibuch, das um 795 im Kloster Lorsch entstand, nennt in einer Liste von Arzneimitteln, die zur Grundausstattung jeder Klosterapotheke gehören sollten, auch den Saft „Umfacio“. Dass damit unser Agrest gemeint war, belegt die kurze Erläuterung: „id est musto de uvas agrestes“ (= das ist der Saft aus wilden/unreifen Weinbeeren). In den Schriften der Hildegard von Bingen (1098–1179), die sich so ausführlich mit den Trauben und den medizinischen Wirkungen des Weines beschäftigt, suchen wir allerdings vergebens nach den „sauren Trauben“ und ihren diätetischen Qualitäten. Kein Wunder. Zu ihren Lebzeiten – freilich weitab vom Rheinstrom – hatte die Wiederentdeckung der unreifen Weinbeeren gerade erst begonnen.

Ein Import aus dem Orient

In der europäischen Küche wird dieser grüne Saft durch die Pilger und Kreuzritter bekannt. Sie verbringen längere Zeit im Heiligen Land und passen sich – wenn sie denn die kriegerischen Aktivitäten überleben – an die orientalische Lebensweise und die dortigen Essgewohnheiten an. In dieser hoch entwickelten Küchenkultur spielt der Agrest eine gewichtige Rolle. Die Tradition hat sich in manchen Ländern des Nahen Ostens übrigens bis heute erhalten und die Würze aus unreifen Weinbeeren ist dort noch immer im Gebrauch; im Per-

sischen etwa unter dem Namen „Abe Gureh“ und „hisrim“ als eine der arabischen Varianten, im Türkischen als „Koruk Suyu“. Es waren nämlich die arabischen Ärzte und Philosophen, die ab dem 8. Jahrhundert das medizinischen Wissen der Antike vor dem Untergang bewahrt und die Überlieferung in Theorie und Praxis weiterentwickelt hatten. In einem der frühen medizinisch-diätetischen Lehrtraktate, dem „Taqwim as – sihha“ des arabischen Arztes Abdun ibn Butlan (+1066), dessen Übersetzung die medizinische Diätetik Europas maßgeblich beeinflusst, bilden beispielsweise die „agrestia“, also die mit Agrest zubereiteten Speisen, neben den „torosia“ (mit Eiern zubereitet) und den „munturia“ (mit Essig zubereitet) eine eigene Gruppe, denen jeweils spezielle diätetische Eigenschaften und gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben wurden (Abb. 6).

Der kulinarische Kulturaustausch mit Europa beschränkte sich zuerst noch auf eine kleine Oberschicht, die sich solch kostspielige neue Geschmackserlebnisse leisten konnte. Der aus dem Morgenland importierte Trend, zu dem auch die Sauce aus sauren Weinbeeren gehörte, bestand vor



Abb. 6: Symbolische Abbildung für Speisen, die mit Agrest zubereitet werden. Holzschnitt aus der deutschen Übersetzung eines medizinisch-diätetischen Traktates aus dem Arabischen. („Schachtelfeln der Gesundheit“, Straßburg 1533.)

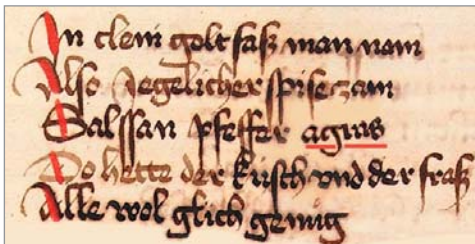


Abb. 7: Um 1200 beschreibt Wolfram von Eschenbach Im V. Buch seines „Parzival“ ein höfisches Mahl, zu dessen Beginn drei Saucen – darunter auch der Agrest – aufgetragen werden. (Hier eine Handschrift aus der Mitte des 15. Jahrhunderts. Cod. Pal. germ. 339, Heidelberg.)

allem in der starken Würzung der Speisen mit Pfeffer, Safran, Ingwer, Zucker und Zimt, die damals in eher bescheidenen Mengen ins Abendland gelangten. Die einfachen Leute waren von solchen Genüssen noch weit entfernt. Ihre ärmlich monotonen Ernährungsbedingungen verändern sich erst ein paar Jahrhunderte später. Es ist also kaum verwunderlich, wenn wir eine der frühesten Spuren des Agrestes im höfischen Umfeld finden (Abb. 7).

Die Küchenkarriere beginnt bei Hofe

*„In kleine goldene Schüsseln tat man,
wie es zu jeder Speise geziemte,
Salzbrühen, Pfefferbrühe und Agrest.
Da hatten sowohl der Bescheidene als auch
der Vielfraß alle gleich reichlich.“*

Mit diesen Versen beginnt Wolfram von Eschenbach im fünften Buch seines „Parzival“ die Beschreibung eines festlichen Mahles an der Tafel des Gralskönigs Anfortas. Damit ist unser frühester Zeuge deutscher Zunge für den Weinbeeren-saft kein Koch, sondern ein Dichter. Noch vor den gesüßten und gewürzten Weinen trug man auf der Gralsburg also die Gewürzsaucen auf, eine salzige, eine mit Pfeffer gewürzte Sauce und eben den Agrest. Auch wenn diese Kombination den skeptischen Betrachter von heute auf den ersten Blick an die Nachkriegsküche in der Mitte des 20. Jahrhunderts erinnern mag, wo als einsame Gewürze Salz und Pfeffer auf dem Tisch standen – freilich statt des Agrestes in Begleitung der unvermeidlichen Maggi-Flasche -, so war für den damaligen Kenner der höfischen Küche damit ein fürstliches Gelage angekündigt.

Dieser frühe Beleg für unsere Würze aus unreifen Weinbeeren wurde etwa um das Jahr 1200 im Odenwald niedergeschrieben und er spiegelt die Speisegewohnheiten und Moden eines herrschaftlichen Hauswesens der Zeit. Das mittelhochdeutsche „salse“, das sich später in Anlehnung an das Französische zur Soße/Sauce wandelt, weist ebenso wie der „Agraz“ (mlat. agresta, acer = sauer, griech. akis = spitz) auf den mediterranen Ursprung dieser kulinarischen Spezialität hin.

Die ältesten Kochbuchhandschriften

Die ersten Kochbücher des christlichen Abendlandes entstehen im 14. Jahrhundert und gehen aus den Küchen des Adels und der Klöster hervor. Im strengen Sinne sind sie eigentlich keine Kochbücher, sondern häufig nur ungeordnete und willkürlich zusammengestellte Rezeptsammlungen. Die Texte sind knapp, meist ohne Angaben von Mengen oder Garzeiten, und selbstverständliche Kochanweisungen werden gar nicht erst aufgeschrieben. Dem bei Parzival in goldenen Schalen aufgetragenen Agraz begegnen wir dennoch gleich in der ältesten erhaltenen Kochbuchhandschrift deutscher Sprache wieder. Die Sammlung stammt aus dem herrschaftlichen Haushalt des in Mainz gebürtigen Michael de Leone (+1355), der es als Kanzler und Kassenverwalter des Würzburger Fürstbistums zu einigem Ansehen und Luxus gebracht hatte. Unter der rhetorischen Eingangsfrage: „Wilt du machen einen agraz“ finden wir eine Anleitung, die praktisch ein küchenfertiges Grundrezept für den Agrest bietet (Abb. 8):

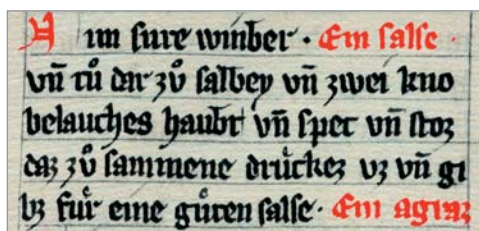


Abb. 8: In der ältesten deutschen Kochbuchhandschrift, dem „Buch von guter Speise“, das um 1350 im Rhein-Main-Gebiet entstand, sind gleich vier Agrest-Rezepte überliefert. (Cod. 20 MS.731, München.)

„Eine Sauce. Nimm saure Weinbeeren, gib dazu Salbey und zwei Knoblauchshäupter und Speck und stoße das alles zusammen (in einem Mörser). Drück es aus (durch ein Sieb/Tuch) und gib es als eine gute Sauce.“

Die vier aufeinander folgenden Saucen-Rezepte sind in diesem Falle nicht ohne Grund in so enger Nachbarschaft zusammengefasst. Sie stellen gewissermaßen eine Gruppe eigenständiger säuerlicher Würzungen dar, die zur Verfeinerung von bereits fertig am Spieß oder auf dem Rost gebratenem

Fleisch oder Fisch dienten. Als Zutat zu anderen Speisen tauchen die sauren Weinbeeren sonst noch nicht auf. Zugleich offenbaren die vier Varianten aber auch ein grundlegendes Problem im Umgang mit diesem Würzmittel. Wie die „Geize“, stehen auch die „sauren Weinbeeren“ nur während einer beschränkten Vegetationsphase der Rebe zur Verfügung. Als Ersatz verwendet man den Saft saurer Äpfel oder saurer Kräuter. Mit der Frage der Haltbarkeit dieses relativ instabilen Beerensaftes werden sich allerdings noch Generationen von Köchen herumplagen.

Beliebt in der Klosterküche

Entscheidende Impulse für die Entwicklung der spätmittelalterlichen Küche gehen von den Klöstern aus. Die zahlreichen Fasttage und die geringe Zahl „erlaubter“ Speisen stellen die frommen Köche vor besondere Herausforderungen. Um ihren Mitbrüdern an den „strengen Tagen“ schmackhafte Angebote zu machen, entwickeln sie sich zu wahren Gewürzspezialisten. Zusammen mit den für die Krankenpflege abgeordneten Brüdern und dem klösterlichen Kellermeister nutzen sie die Gewürzgärten, die nach überlieferten medizinischen Regeln angelegt sind, ebenso wie die Weingärten. Die Wege zwischen Apotheke, Küche und Keller sind kurz und der Austausch von medizinischen und kulinarischen Kenntnissen ist einfach. Der Saft der grünen Trauben und die unreifen Beeren selbst werden vor allem wegen ihrer diätetischen Qualitäten hoch geschätzt und sie finden nicht nur bei den normalen Speisen, sondern auch bei den speziellen Gerichten für die Kranken eine bevorzugte Verwendung.

„Wie man eine besonders gute Sauce macht“

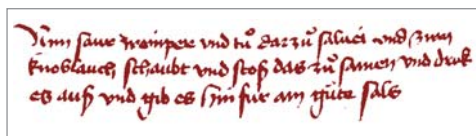


Abb. 9: Im so genannten „Mondseer Klosterkochbuch“, das um 1435 entstand, finden sich die gleichen Agrest-Rezepte mit nur geringen Abweichungen. (Cod. Vind. 4995, ÖNB, Wien.)

Eine fast gleichlautende Variante findet sich auch in dem um 1453 entstandenen „Mondseer Klosterkochbuch“, was die Wissenschaftler zu der Vermutung geführt hat, dass beide Handschriften aus einer gemeinsamen früheren Quelle schöpfen, die heute unbekannt ist. Weil das Fleisch zumeist am Spieß oder auf dem Rost gebraten wird, dient der Agrest zuerst nur als Würzsauce. Er ist also noch nicht integraler Bestandteil der Zubereitung selbst, wie sich dies zur gleichen Zeit in den Rezepten der französischen und italienischen Hofküche schon abzeichnen beginnt. Im Umgang mit diesem natursäuerlichen Saft und den unausgepressten Beeren ist man dort offensichtlich schon experimentierfreudiger. Die erfindungsreichen Klosterküche schließen sich diesem Trend sehr schnell an.

Die Blütezeit im 16. bis 17. Jahrhundert

Zum Ende des Mittelalters hat sich diese „natürlichen Säure“ durchgesetzt. Im ersten gedruckten Kochbuch deutscher Sprache (1485) wird die Zubereitung des Agrestes – wen wird das verwundern – im Kapitel über die Essigbereitung beschrieben. Er steht hier exponiert an der ersten Stelle, noch vor der Essigherstellung aus Wein, Sauerteig oder Bier. Das hat nicht zuletzt seinen Grund darin, dass seine Zubereitung und Verwendung einfach und zuverlässig war. In vielen Regionen Deutschlands, wo sich der Weinbau auf Grund einer klimatischen Warmphase mittlerweile ausgebreitet hatte, gehörte er selbst bei den einfachen Leuten zum Küchenstandard (Abb. 10).

Der entscheidende Durchbruch findet jedoch statt, als mit der Verbreitung der Druckkunst auch

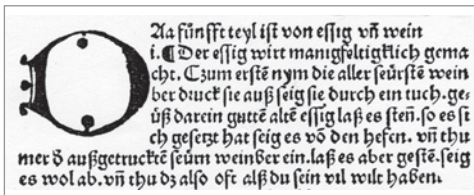


Abb. 10: Unter den Methoden zur Herstellung von Essig beschreibt das älteste in deutscher Sprache gedruckte Kochbuch, die „Kuchenmeisterey“, Nürnberg um 1485, den Agrest an erster Stelle.



Abb. 11: 1474 erschien in Venedig das erste gedruckte Kochbuch, das die europäische Küchenkultur entscheidend geprägt hat. Sein Verfasser, der humanistische Gelehrte und Philosoph am päpstlichen Hofe, Bartolomeo de Sacchi (1421–1481), genannt Platina, war ein ausgesprochener Anhänger der Agrest-Küche. Bei einem Drittel seiner Rezepte finden der Saft oder die grünen Beeren Verwendung.

die medizinisch-diätetischen Lehrtraktate, die alten arabischen Schriften und ihre Weiterentwicklung durch die Medizinschule von Salerno nun auch in deutscher Sprache erscheinen. Im Kochbuch des päpstlichen Mundkochs Bartolomeo de Sacchi, genannt Platina (1421–1481) (Abb. 11), das erstmals 1474 in Rom und 1542 dann auch in deutscher Sprache erschien, wird dieser „lieblichen Säure“ eine so überragende Rolle in der Küche zugeschrieben, dass bei jedem dritten der rund 240 Kochrezepte der Agrest oder die sauren Weinbeeren unentbehrlich sind. Das Buch dieses gelehrten Humanisten, der am Ende seiner Laufbahn zum Leiter der Vatikanischen Bibliothek aufgestiegen war, prägte in den folgenden Jahrhunderten die europäische Küche und die kulinarische Literatur. An exponierter Stelle widmet der Autor dieser speziellen Säure, der man ganz besondere Eigenschaften zuschrieb, sogar ein eigenes Kapitel (Abb. 12).

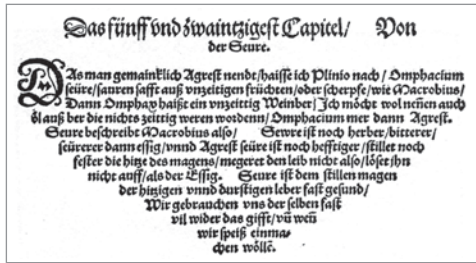


Abb. 12: Dem Agrest widmet Platina ein eigenes Kapitel. Aus der deutschen Übersetzung seines Traktates „De honesta voluptate“, dessen Übersetzung unter dem Titel „Von der Eerlichen zimlichen auch erlaubten Wolust des Leibs“ 1542 in Augsburg erschien.

Agrest, ein diätetisches Wundermittel?

Im diätetischen Konzept der Humorallehre, die bis ins 18. Jahrhundert die medizinische Vorstellungswelt von Gesundheit und Krankheit bestimmt, waren jeder Speise und jeder einzelnen Zutat eine Reihe von Eigenschaften, Kräften und Wirkungen zugeschrieben, die ein Koch kennen und beachten musste, wenn er ein harmonisches und ausgewogenes Gericht zubereiten wollte. Unter den Zutaten spielte allerdings der Essig – so sehr er für viele Gerichte benötigt wurde – eine, nun sagen wir es vereinfacht, etwas primadonnenhafte Rolle. Er galt zwar als „kalt und trocken“, konnte jedoch andere Zutaten, die als „heiß und feucht“ galten, in ihrer Wirkung noch verstärken, statt sie auszugleichen, zu „temperieren“. Damit drohte eine Speise gewissermaßen aus dem Gleichgewicht, aus ihrer diätetischen Harmonie zu fallen und der Gesundheit zu schaden. Die „Kunst des Temperierens“, die nun jeder anständige Koch beherrschen musste, wollte aber genau diese Harmonie erreichen. Und hier kam der Agrest ins Spiel. Auch er galt als „kalt und trocken“, aber die galenische Medizinlehre hatte ihm die besondere Fähigkeit zugeschrieben, Essig zu temperieren – gleichsam diätetisch in Schach zu halten. Folglich finden wir mit dem Aufblühen der Agrestküche im 16. und 17. Jahrhundert in vielen Rezepten immer wieder eine Kombination aus Essig und Agrest, obwohl die Köche diesen Zutaten jeweils einen eigenen Geschmacks- und Säurecharakter zuschrieben.

Noch heute gängige Küchenpraxis

Diese Säure führt erstaunlicherweise zu einer basischen Reaktion im Körper, wie man heute weiß. Sie wirkt damit ausgleichend auf das Säure-Basen-Verhältnis, das durch Lebensmittel wie Käse, Fleisch und süße Speisen meist stark in die saure Richtung tendiert. Ein ausgeglichenes Säure-Basen-Verhältnis, so meinen Ernährungswissenschaftler, habe positive Auswirkungen auf die Stimmung: „Sauer macht lustig.“

Diätetik war eben mehr als „Haferbrei und Kamillentee“, wie manch einer meinen könnte. Das Prinzip der Temperierung bestimmte bis weit ins 18. Jahrhundert die Küchenpraxis, und die Kochrezepte beachten bei der Zusammenstellung der Zutaten stets dieses feine Zusammenspiel von Genuss und gesundheitlicher Qualität. Reste davon haben sich bis in unsere heutigen Küchentraditionen erhalten, auch wenn uns das zumeist nicht mehr bewusst ist. Ein Beispiel: Die Mischung aus frischen Pflanzen (warm und feucht), Olivenöl und Zucker (warm und feucht), Salz und Pfeffer (warm und trocken) sowie Essig und/oder Agrest (kalt und trocken) ergibt eine nahezu ideal temperierte Zusammenstellung. Noch heute gilt dies als Grundrezept zur Eröffnung einer gelungenen Speisefolge: der Salat.

Das Ende des Agrestes im 18. Jahrhundert

Es würde den Rahmen sprengen, hier auch nur in groben Linien die überaus vielfältigen Spuren zu umreißen, die dieses diätetisch hochgeschätzte Produkt aus dem Weinberg in der Hausväterliteratur, in den Koch- und Arzneibüchern vom 16. bis ins 18. Jahrhundert hinterlassen hat. Neben kulturellen Faktoren, wie etwa dem Einfluss der französischen Hofküche im 17. Jahrhundert, den politischen und wirtschaftlichen Veränderungen im 18. Jahrhundert, ist es schließlich die durch Massenimporte erschwinglich gewordene Zitrone, die das verbreitete, aber immer noch leicht verderbliche Würzmittel verdrängt. Als Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts seine nachgerade ideale Methode – die „Pasteurisierung“ durch kurzzeitiges Erhitzen – erfand, die heute bei der Herstellung des Agrest die delikatesten Noten ermöglicht, war diese Würze,

von wenigen Rückzugsgebieten abgesehen, aus der europäischen Küchenpraxis verschwunden.

Die Absatzprobleme im Weinbau und der Kampf mit der Reblausplage stellten die Winzer vor ganz andere Herausforderungen und sie verloren das traditionelle „Nebenprodukt“ aus den Augen. Das Wissen um die speziellen Erntemethoden und Konservierungspraktiken verschwindet am Ende des 18. Jahrhunderts ebenso wie der Gebrauch in der Küche. Samuel Hahnemann (1755–1843), der Vater der Homöopathie-Schule, beklagt in seinem „Apotheker Lexikon“ von 1793 diesen Verlust (Abb.13):

„Es ist Schade, daß man sich in Deutschland denselben wenig oder gar nicht mehr zunutze macht; fast blos in Frankreich ist er noch im Gebrauche.“

Die Aerzte 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; fast blos in Frankreich ist er noch im Gebrauche.

Auch lösete man ehedem zwei Drittheile feinen Zucker in diesem Saft auf, und diente ihn zum Agrestsirup (Sirup. agrestiac. s. de agresta) ein; aber auch dieser ist nicht mehr üblich.

Abb. 13:
Samuel Hahnemanns Klage über das Verschwinden des Agrest. Aus seinem: „Apotheker Lexikon“, Leipzig 1793.

Letzte Spuren im 19. Jahrhundert

In Frankreich bleibt der Verjus – vor allem im Südwesten – bis in die Notjahre nach dem Zweiten Weltkrieg in den Dörfern und bei den Winzern der „Grand Cuisinier“, der „Große Küchenmeister“, wie ihn zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Mönche des Klosters Trévroux in ihrem großen Lexikon noch stolz genannt hatten. Eine letzte deutsche Spur führt uns zum handgeschriebenen Kochbuch der Agnes Meyer-Jellinghaus aus dem Jahre 1828. Sie lebte in der Stadt Kamen, einer nicht gerade für Weinbau bekannten Region. Als Tochter eines Arztes hatte sich das traditionelle diätetische Wissen im Schatz ihrer familiären Küchenrezepte offensichtlich länger als anderswo erhalten. Im Kapitel über Erfrischungssäfte und Krankenspeisen notierte sie:

Agrest, Verjus.
Presse, einige Wochen vor der Reife, aus den unreifen Weintrauben den Saft und laß ihn von seinen unreifen Theilen sich scheiden. Nimm von diesem durchgeseihten Saft 2 Pfund und koche ihn mit 1 Pfund reinem Zucker zu einem dicken Saft. Man braucht ihn zu 2–3 Theelöffel voll als eine kühlende Stärkung, auch an Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man 1 Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist etwas herbe, zieht gelinde zusammen und wird vornehmlich in galllichten Krankheiten gelobt.

Abb. 14: Eines der letzten Zeugnisse aus dem 19. Jahrhundert. Aus dem Kochbuch der Agnes Meyer-Jellinghaus 1828, Stadtarchiv Kamen.

„Agrest, Verjus

Presse, einige Wochen vor der Reife, aus den unreifen Weintrauben den Saft und laß ihn von seinen unreifen theilen sich scheiden. Nimm von diesem durchgeseihten Saft 2 Pfund und koche ihn mit 1 Pfund reinem Zucker zu einem dicken Saft. Man braucht ihn zu 2–3 Theelöffel voll als eine kühlende Stärkung, auch an Speisen als Gewürz. In Fiebern thut man 1 Eßlöffel voll in ein Glas Wasser. Er ist etwas herbe, zieht gelinde zusammen und wird vornehmlich in galllichten Krankheiten gelobt.“

Ideal – für die gehobene Küche ...

Nach den ersten Wiederbelebungsversuchen deutscher Winzer gilt es, nun auch den Erfahrungswertverlust im Umgang mit diesem milden Säuerungsmittel in der Küche wieder aufzuholen. Weniger scharf als Essig und aromatischer als die Zitrone, dient dieses balsamisch fruchtige Würzmittel zur Verfeinerung fast aller Speisen, vom Vorericht bis zur Süßspeise und macht sie zugleich bekömmlicher. Agrest eignet sich für alles, was nach einer sanften Säure verlangt: an Stelle von Zitrone, Essig oder Balsamico, für alle leichten Salate und Vorerichte, zum Marinieren, zum Deglacieren (Ablöschen des Bratenfonds) bei gebratenem Fleisch und Fisch, zusammen mit geschlagenem Eigelb als leichte Bindung für Saucen, Farcen und Suppen, zur Herstellung von süßen Nachspeisen, Erfrischungstränken und Cocktails. Agrest-Trüffel zum Es-

presso! Man muss es probiert haben – selbst dem Tafelwasser gibt der Agrest einen besonderen Kick.

.... und für den Weinliebhaber

Gerade die Weinkenner werden die subtile Säure besonders zu schätzen wissen. Essig- oder zitrusssäure Speisen gelten nicht ohne Grund als Feinde großer Weine. Als Basis leichter Salatsaucen und Vorgerichte zeigt der Beerensaft seine besonderen Qualitäten, weil seine Säurestruktur den Gaumen weniger angreift als Essig und damit den Genuss großer nuancenreicher Weine nicht beeinträchtigt. Das Aroma frisch gepresster Früchte, der Geschmack junger Trauben, der nur geringe Zuckergehalt und die spezifische Säuremischung machen den Agrest zu einer Zutat erster Wahl. Er entspricht perfekt den Anforderungen einer leichten Küche. Nicht nur die Spitzenköche in Berlin, Hamburg und auch im Schwarzwald haben ihn wegen seiner Finesse, seinen vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und der besonderen aromatischen Qualitäten längst adoptiert. Auch bodenständige Landgasthöfe in Frankreich, der Schweiz, Italien und in Übersee, selbst im kühlen Nordeuropa sind auf kulinarische Entdeckungsreisen gegangen, um historische Rezepte, die den Ruf der regionalen Küche stärken, wieder zu beleben und fantasievoll abzuwandeln.

... und für die Straußwirtschaft

Ob Agrest, Agresto, Agraz, Verjus oder Verjuice, der Saft ist so vielfältig wie die Weine der Winzer, die ihn herstellen, und so unterschiedlich wie die Rebsorten, die sie jeweils dafür bevorzugen. Ihnen bietet sich nicht allein die Chance zur Diversifizierung und Verbreiterung ihrer Angebotspalette um ein regionaltypisches, natürliches Produkt, sie handeln zugleich ökologisch klug und wirtschaften nachhaltig, wenn sie ihre grünen Beeren sinnvoll verwenden, statt sie unter den Weinstöcken zu vergeuden, wo sie je nach den geologischen Bedingungen zu einer Versauerung der Böden beitragen können.

Noch mag es einige Mühe machen, für das wiederentdeckte Produkt die geeigneten Ernte- und Verarbeitungsmethoden zu finden. Man experi-

mentiert mit Trockeneis-Beigabe beim Pressen, um Oxydation und Verfärbung zu verhindern, oder mit zeitweiser Tiefkühlung, um vor der Pasteurisierung die Trubstoffe abzuscheiden und einen blanken Saft zu garantieren. Möglicherweise muss man die alten Keltern wieder hervorholen, um den nötigen Pressdruck zu erreichen, den die neuen „sanften“ Pressen nicht mehr zuwege bringen. Anfangs sicher ein Nischenprodukt, das unabdingbar nach einer frühzeitigen Planung im Pflanzenschutzprogramm verlangt und für dessen Markteinführung noch geeignete Füllmengen, Präsentationsformen und angemessene Vertriebswege zu ermitteln sind. Wenn die EU-Bürokratie nicht wieder eine neue Volte schlägt, ist bei Weinrecht und Bezeichnungsvorschriften – so sieht es gegenwärtig aus – jedenfalls nicht mit ernsthaften Hindernissen zu rechnen.

Auf lange Sicht eröffnet dieses regionaltypische Produkt die Chance, aus einer reichen Tradition zu schöpfen und nicht zuletzt mit „hausgemachtem“ Agrest und der Wiederbelebung historischer Rezepte auch in den Gutsschänken und Straußwirtschaften einen neuen Trend zu setzen, der alles andere ist als modischer Schnickschnack. Wie wäre es etwa mit einem deftigen Fingerfood aus der Küche des Mainzer Kurfürsten Daniel Brendel von Homburg (1523–1582), dessen Mundkoch Marx Rumpolt 1581 seinen „Spansau-Happen mit Agrest“ als Zubereitungsvorschrift mit auf den Weg gab: „Mach sie nicht größer, als dasz du eine auff einmal kanst in das Maul schieben“.

Oder mach kleine Pasteten / daß einer eine auff einmal kan in das Maul schieben/

Oder wie wäre es mit einem „Agrest-Huhn“ mit Minze und Safran, wie es der päpstliche Mundkoch Bartolomeo de Sacchi 1475 beschreibt und vermutlich Papst Sixtus IV. serviert hat?

Ahn junges Wän inn Agrest.

Auch solche Wiederentdeckungen werden Weinliebhaber und Freunde der Kochkunst den Winzern zu danken wissen.

Informationen über produzierende Winzer, internationale Bezugsquellen sowie Rezeptangebote findet man auf der Internetseite www.elmar-lorey.de/Agrest/