

Der ausgepresste und unvergorene Saft aus "unzeitigen", unreifen Beeren war eine der Säulen der mittelalterlichen Küche und gehörte bis weit ins 18. Jahrhundert zum Würz-Repertoire eines jeden Kochs, der etwas auf sich hielt. Und der Name dieser kulinarischen Spezialität aus dem Weinberg war allgemein bekannt: Agrest.

Agrest: Wiederentdeckung eines Würzmittels



Text und
Abbildungen:
Elmar M. Lorey,
Walluf

Was in Deutschland gerade wiederentdeckt wird, ist andernorts längst schon in vollem Gange. Winzer im Périgord und Bordelais stellen den "Verjus", den "grünen Saft", wie er dort genannt wird, wieder in nennenswerten Mengen her. 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 nur die gehobene französische Gastronomie hat die traditionsreiche Würze wiederentdeckt und feiert das regionale Produkt als Bereicherung ihrer Möglichkeiten. Selbst auf der anderen Seite des Globus, etwa in Malaysia freuen sich Köche über dieses europäische Traditionsgut und schätzen es als kulinarischen Gewinn. Auch in Österreich und der Schweiz haben sich längst schon die Nachahmer gefunden. Und seit die italienische Slow Food-Bewegung dem Thema 2005 besondere Aufmerksamkeit schenkte, wird auch in den nördlichen Weinbaure-

gionen des Landes wieder „Agresto“ produziert. In Australien, Neuseeland und Südafrika ist ebenfalls eine Reihe von Winzern dazu übergegangen, aus ihrer "Grünen Lese" Agrest herzustellen und mit Stolz präsentieren sie ihren sortenreinen "Verjuice", wie er in der englischsprachigen Welt nun genannt wird. Sie machen gar keinen Hehl daraus, dass sie sich selbstverständlich alter europäischer Traditionen bedienen, um daraus Neues zu entwickeln. Sie haben Köche der gehobenen Gastronomie angeregt, sich die historischen Kochbücher aus dem alten Europa herzunehmen und mit kulinarischer Experimentierfreude die überlieferten Rezepte mit neuen Ideen zu verbinden.

Spaziergang durch die Geschichte

Machen wir uns auf zu einem kleinen Spaziergang durch die Geschichte der deutschen Koch- und Weinbaukunst, um zumindest einige Spuren der Agrestgeschichte nachzuzeichnen. Beginnen wir 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-Maingebiet entstand, lautet der Name Agraz. Der Begriff entstammt dem lateinischen *agrestis* für wild wachsend und führte im italienischen zu "agresto". So deutet jedenfalls das Grimm'sche Wörterbuch. Die Deutschen, so scheint es, hadern eine zeitlang mit diesem rauheiligen Wort, das doch eine so angenehme Sache bezeichnen wollte. Wir finden Varianten wie *Agressz* bei Brunfels (1532), *Agreßsaft* beim Übersetzer des *Tacuinum Sanitatis* (1533), die Augsburger Patriizertochter *Philippine Welser* (1540) schreibt in ihrem Kochbuch *Agerest*, der Mainzer Mundkoch *Max 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 Franzosen schaffen schon früh ihre eigene Version. Sie nennen ihn *ver-jus* (von *jus vert*, grüner Saft), wie in einer der frühen Handschriften des



Abb. 1:
Ernte und Verarbeitung
der grünen Beeren „Agrestum“.
Bilderhandschrift um 1390
(Cod. ser. nov. 2644, ÖNB, Wien)

Die Geschichte des Agrest wurde schon lange nicht mehr erzählt. Selbst der unbestritten bedeutendste Historiker des deutschen Weinbaus, *Friedrich von Bassermann-Jordan*, versah die älteste bildliche Darstellung einer Agrest-Ernte mit der leider irreführenden Legende: "Zerquetschen der Trauben, wohl der besonders reifen." (Bd. 1, Seite 277)

„Viandier“ aus der Bibliothèque Cantonale von Sion im Wallis belegt ist. Diese Handschrift diente vermutlich als Vorlage für den „Taillevent“, ein frühes kulinarisches Kompendium, das dem Hauptkoch des französischen Königs Karl V. (1364-1380) Guillaume Tirel (zwischen 1373 und 1392) zugeschrieben wird. In der ältesten deutschen Quelle ist der Begriff agraz freilich schon um das Jahr 1200 belegt.

Am Anfang stand die 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

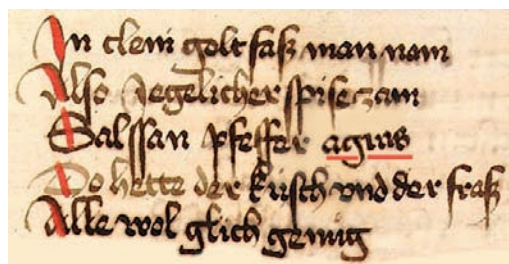


Abb. 3: Aus Wolfram von Eschenbachs „Parzival“. Handschrift aus der Mitte des 15. Jahrhunderts (Cod. Pal. germ. 339, Heidelberg)

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 verwendet ihn bei der Behandlung von Fiebern, bei Entzündungen in Mund-, Hals-, und Rachenraum, bei Augen- und Ohrenbeschwerden, bei roter Ruhr, bei Magenbeschwerden, Frauenleiden, zur Wundbehandlung und zur Vorbeugung bei Pestgefahr.

Selbst aphrodisische Wirkungen wurden ihm zugeschrieben. Auch 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 Würze und Lebensmittel in der Küche gefördert. Mit dem Niedergang des weströmischen Reiches und den chaotischen Zeiten der Völkerwanderung geht dieses Wissen jedoch nahezu verloren. Nur Bruchteile davon werden überliefert und gelangen über die Tradition der benediktinischen Klostermedizin, die sich der Vertreibung des „heidnischen“ Wissens durch die Klerikerkirche stets widersetzt hatte, ins Mittelalter. Das älteste deutsche Arzneibuch, das um 795 im Kloster Lorsch entstand, nennt in einer Liste von Arzneimitteln, die zur Grundausrüstung jeder Klosterapotheke gehören sollten, auch den Saft „Umfacio“. Dass damit



Abb. 2: Holzschnitt aus „Schachtafeln der Gesundheit“, Straßburg 1533. Symbolische Abbildung für die mit Agrest zubereiteten Speisen

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“

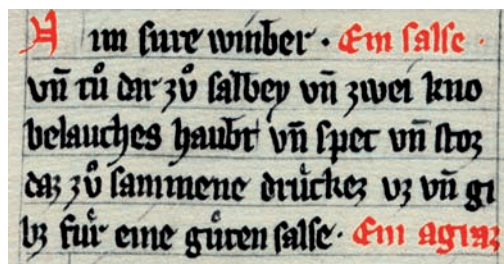


Abb. 4: Aus „Das Buch von guter Speise“, Handschrift um 1350 (Cod. 20 MS.731, München)

und ihren diätetischen Qualitäten. Kein Wunder. Zu ihren Lebzeiten – freilich weit ab vom Rheinstrom – hatte die Wiederentdeckung der unreifen Weinbeeren gerade erst begonnen.

Die Küchenkarriere in frühen deutschen Quellen

In der europäischen Küche wird dieser grüne Saft durch die Pilger und Kreuzritter bekannt. Sie verbringen längere Zeit im Heilige 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 persischen etwa unter dem Namen „abe gureh“ und „hisrim“ als eine der arabischen Varianten. 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 weiter entwickelt hatten.

Doch der kulinarische Kulturaustausch mit Europa beschränkte sich zuerst noch auf eine kleine Oberschicht, die sich solch kostspielige neue Geschmacks-erlebnisse leisten konnte. Der aus dem Morgenland importierte Trend, zu dem auch die Sauce aus sauren Weinbeeren gehörte, bestand vor 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 und auf literarische Spuren ihrer ärmlich monotonen Ernährungsbedingungen wird man ein paar Jahrhunderte warten müssen. Es ist also kaum verwunderlich, wenn wir eine der frühesten Spuren des Agrestes im höfischen Umfeld finden.

"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 (Abb. 3) beginnt Wolfram von Eschenbach im fünften Buch seines „Parzival“ mit der Beschreibung eines festlichen Mahles an der Tafel

Da fünffte teyl ist von essig vñ wein
i. Der essig wirt manigfaltiglich gemacht.
Czum erstē nym die aller seürstē wein
ber druck sie auß seig sie durch ein tuch. ge
uß darein guttē altē essig laß es steñ. so es
sch gesezt hat seig es vō den hefen. vñ thu
mer ð außgetrucktē seürm weinber ein. laß es aber gestē. seig
es wol ab. vñ thu dz also oft als du sein vil wilt haben.

Abb. 5: Agrest-Rezept aus „Kuchenmeisterey“, Nürnberg 1485

des Gralskönigs Anfortas. Damit ist unser frühester Zeuge deutscher Zunge für den Weinbeerensaft 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 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 „Sauce“ wandelt, weist ebenso wie der „Agraz“ (mlat. *agresta*, *acer* = sauer, griech. *akis* = spitz) auf den mediterranen Ursprung dieser kulinarischen Spezialität hin.

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. 4)

„Eine Sauce. Nimm saure Weinbeeren, gib dazu Salbey und zwei Knoblauchshäupter und Speck und stoße das alles zusammen (in einem Mörsrer). 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 gebratenen 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 und mit der Frage der Haltbarkeit dieses relativ instabilen Beerensaftes werden sich noch Generationen von Köchen herumplagen.

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 nützen sie die Gewürzgärten, die nach überlieferten medizinischen Regeln angelegt sind. 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.

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 an der ersten Stelle, noch vor der Essigherstellung aus Wein, Sauerteig oder Bier. Das hat

**Das fünff vnd zwainzigest Capitel/ Von
der Seure.**

DAs man gemainlich Agrest nent/ haiffe ich Plinio nach / Omphacium
seure/sauren safft auß vnzeitigen fruchten/oder scherpse/wie Macrobius/
Dann Omphay haiffe ein vnzeitig Weinber/ Ich möchte wol neien auch
ß auß ber die nichts zeitig weren worden/ Omphacium mer dann Agrest.
Seure beschreib Macrobius also/ Seure ist noch herber/bitterer/
seurerer dann essig/vnnd Agrest seure ist noch heftiger /ßillet noch
fester die hitze des magens/meget den leib nicht also/löset ihn
nicht auff/als der Essig. Seure ist dem stillen magen
der hitzigen vnnd durstigen leber fast gesund/
Wir gebrauchen vns der selben fast
vil wider das giste/vñ weñ
wir speiß einma-
chen wöllt.

nicht zuletzt seinen Grund darin, dass seine Zubereitung und Verwendung einfach und zuverlässig war und in vielen Regionen Deutschlands, wo sich mittlerweile der Weinbau ausgebreitet hatte, selbst die einfachen Leute sich seiner bedienen konnten. (Abb. 5)

Abb. 6: Aus dem Kochbuch des Bartolomeo Sacci, Augsburg 1542. „Von der Eerlichen zimlichen auch erlaubten Wolust des Leibs“

Der entscheidende Durchbruch hierzulande findet jedoch statt, als mit der Verbreitung der Druckkunst auch die medizinisch-diätetischen Lehrtraktate, die alten arabischen Schriften und ihre Fortentwicklung durch die Medizinschule von Salerno nun auch in deutscher Sprache erscheinen. Im Kochbuch des päpstlichen Mundkochs Bartolomeo de Sacchi (1421-1481), das erstmals 1474 in Rom und 1542 dann auch in deutscher Sprache erschien, wird dieser „lieblichen Säure“, wie er sie nennt, eine so übertragende Rolle in der Küche zugeschrieben, dass bei jedem dritten seiner rund 240 Kochrezepte der Agrest oder die sauren Weinbeeren unentbehrlich sind. Das Buch dieses gelehrten Humanisten prägte in den folgenden Jahrhunderten nicht nur die europäische Küche, sondern auch die kulinarische Literatur. An exponierter Stelle widmet der Autor dieser speziellen Säure sogar ein eigenes Kapitel (Abb. 6).

Agrest hält den Essig in Schach

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, eine 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 gewis-

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 dicket ihn zum Agrestsirup (Sirup. agrestae. s. de agresta) ein; aber auch dieser ist nicht mehr üblich.

Abb. 7:
Aus Samuel Hahnemann: „Apotheker Lexikon“, Leipzig 1793

sermaßen 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. Diätetik war eben mehr als "Haferbrei und Kamillentee", wie mancher heute 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 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 umreißen zu wollen, 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. und 18. Jahrhundert, den politischen und wirtschaftlichen Veränderungen dieser Epochen, ist es schließlich auch die durch Massenimporte erschwinglich gewordene Zitrone, die das verbreitete, aber immer noch leicht verderbliche Würzmittel verdrängt. Als Louis Pasteur Mitte des 19. Jahrhunderts eine nachgerade ideale Methode 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 brachten den Winzern ganz andere Probleme und sie verloren das traditionelle "Nebenprodukt" aus den Augen. Das Wissen um die speziellen Erntemethoden und traditionellen Konservierungspraktiken verliert sich am Ende des 18. Jahrhunderts ebenso wie die Handhabung in der Küche.

Über das Verschwinden des Agrestes klagt Samuel Hahnemann, der Vater der Homöopathie-Schule, in seinem "Apotheker Lexikon" von 1793: (Abb. 7) "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."

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 unbedingt für ihren Weinbau bekannten Region. Sie hatte darin den Schatz ihrer familiären Küchenrezepte niedergeschrieben. Als Tochter eines Arztes hatte sich das traditionelle diätetische Wissen bei ihr offensichtlich länger als anderswo erhalten. Im Kapitel über Erfrischungssäfte und Krankenpeisen notierte sie unter "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 gallichten Krankheiten gelobt."

Das Mittel der Wahl in der modernen Küche

Nach den ersten Schritten der Winzer gilt es nun den Erfahrungsverlust in der Küche wieder aufzuholen. Agrest verwendet man für alles was nach einer sanften Säure verlangt: an Stelle von Zitrone, Essig oder Balsamico, für alle leichten Salate und Vorgegerichte, zum Marinieren, zum Deglacieren (Ablöschen des Fonds) bei gebratenem Fleisch/Fisch, zusammen mit geschlagenem Eigelb zur leichten Bindung von Suppen, Saucen und Farcen, zur Herstellung von Erfrischungsetränken, Cocktails und süßen Nachspeisen. Agrest-Trüffel zum Espresso! Man muss es probiert haben und selbst dem Tafelwasser gibt der Agrest einen besonderen Kick.

Weniger scharf als Essig und aromatischer als die Zitrone dient dieses balsamisch fruchtige Würzmittel zur Verfeinerung fast aller Speisen, vom Vorgegericht bis zur Süßspeise. Der eigenständige und ausgewogene Charakter dieser natürlichen Würze entspricht perfekt den Anforderungen einer leichten Küche. Man verwendet ihn im traditionellen Sinne als Saucenfond oder als Alternative zum Essig, was die Speisen zugleich auch bekömmlicher macht. Und gerade die Weinkenner werden ihn besonders zu schätzen wissen: Als Basis leichter Salatsaucen und Vorgegerichte zeigt der Beerensaft seine besondere Qualität, weil seine Säurestruktur den Gaumen weniger angreift als Essig und damit den Genuss großer nuancenreicher Weine nicht beeinträchtigt. ▀

Noch Fragen?

Fragen zu diesem Beitrag beantwortet unser Autor.
E-Mail: info@elmar-lorey.de

Den ausführlichen Textbeitrag finden Sie im Internet unter www.der-deutsche-weinbau.de/ Inhalt / Zusatzinfos.

Weitere Informationen über die produzierenden Winzer, deutsche und internationale Bezugsquellen sowie Rezepte unter: www.elmar-lorey.de/Agrest

Zum Autor:
Jahrgang 1941, Fernsehredakteur und Dramaturg bis 1997; schreibt zu kulturgeschichtlichen Themen. Von ihm u.a. eine kleine Kulturgeschichte der Weinmedizin: „Die Weinapotheke“, Bern/Stuttgart 1997 (Hallwag)