

Jenseits der Kernspaltung

Bei der Weinproduktion gibt es keinen Abfall. Unreife Trauben, Kerne, Rebenblätter und Trester werden zu Delikatessen

Heini Haubensak greift in die Schüssel mit den rotbraunen Traubenkernen und lässt eine Handvoll davon durch die Finger rieseln. «Das ist Gold», sagt er. Was anderswo unter Rebstöcken als Dünger verteilt wird, ist für den Rheintaler Winzer und Önologen Quelle für künftigen Genuss und obendrein ein hübscher Zusatzverdienst. Haubensak ist einer der Ersten, die in der Schweiz Trester für die Gewinnung von Traubenkernöl nutzen. Kaltgepresst versteht sich, denn bei der chemischen Extraktion gingen sonst wertvolle Inhaltsstoffe verloren. Davon hat der kleine Traubenkern reichlich: Neben einem hohen Anteil an Linolsäure und Vitamin E weist er einen hohen Gehalt an Procyanidin auf. Dieses Antioxidans wirkt als Radikalfänger etwa 50-mal stärker als das über all hochgelobte Vitamin E.

Im Gegensatz zum hellgelben, neutral schmeckenden, chemisch extrahierten Traubenkernöl ist das kaltgepresste leicht trübe, von goldgrüner Färbung, und es schmeckt nussig. In der Küche träufelt man es sparsam über Salat, Käse und Gemüse, oder man kann Fleisch, Wild und Geflügel damit marinieren. Aufgrund seines hohen Rauchpunkts eignet es sich auch exzellent zum Braten und für Fondues. Aus Kostengründen ziehen wohl die meisten Köche das chemisch extrahierte Traubenkernöl dem kaltgepressten vor – bei der Weinkellerei Haubensak kosten 2 Deziliter immerhin rund 30 Franken.

Auch Grappa oder Marc basieren auf einem bei der Weinproduktion anfallenden Produkt, dem Trester, den Traubenhäuten also und Kernen, die nach der Pressung übrig bleiben. Beim Grappa wird zudem die Hefe, die am Fassboden zurückbleibt, mitgebrannt. Diese Spirituosen, die nicht immer von bestem Ruf waren, werden heute längst verehrt, gesammelt und beschlissen das üppige Mahl vorzüglich.

Zu einem sogenannten Trend ist der Umgang mit edlen Essigsorten geworden, die nicht nur Liebhaber des Sauren kulinarisch inspirieren. Glace, Früchte, Suppen, Wildgeflügel, Gemüse oder Braten lassen sich damit parfümieren. Winzer belächeln gern Kollegen, die ihren Wein zu Essig vergären: zu sauer für guten Wein, gerade noch gut genug für Essig, glauben sie. Dabei braucht es für die Herstellung von gutem Essig immer auch guten Wein – und viel Geduld. Der bis zu zwei Jahre in Holzfässern natürlich reifende Essig ist gesucht: Als alkoholfreier Apéritif oder Digestif erfreut er nicht nur den Auto fahrenden Geniesser, der damit die Promille für den Hauptgang sparen kann. Für Magen und Verdauung ist ein Gläschen guten

Edelessigs aber eine wahrhaft gesunde Wohltat. Apropos Saures: Der Ökonom und Weinbauer Diego Mathier aus Salgesch (Salquenen) produziert hochwertige Walliser Weine. Und seit diesem Sommer auch grünen Saft aus säurereichen Syrah-Trauben, den Verjus. «Wir schneiden jedes Jahr Tonnen unreifer Trauben zur Qualitätssteigerung aus den Rebstöcken heraus», sagt Mathier. Anstatt die Ware auf dem Boden liegen zu lassen, habe er auf Anregung von Heinz Rufibach, Küchenchef im Zermatter «Alpenhof», die unreifen Trauben mitsamt Stielen zerquetscht, den Saft gefiltert, pasteurisiert und abgefüllt. Vom Ergebnis ist Mathier begeistert: «Verjus ist dank seinem fruchtigen Aroma und der milden Säure runder und eleganter im Geschmack als Essig und Zitronensaft. Er harmonisiert hervorragend mit Enten- und Gänseleber, Fisch und Geflügel, eignet sich für raffinierte Saucen, zum Marinieren von Fleisch und natürlich für Gemüse und Salat.»

Die Neuentdeckung des Säuerlings ist eigentlich eine Wiederentdeckung. Bereits in der mittelalterlichen Küche Europas war der verdauungsfördernde Verjus, auch Agraz oder Agrest genannt, das Säuerungsmittel schlechthin. Mit der Verbreitung der Zitrusfrüchte verschwand er nach und nach, nur in den Küchen Südwestfrankreichs hat er sich bis heute gehalten. Seine feine, frische Note findet in der Haute Cuisine derzeit gerade wieder grossen Anklang. Deshalb hat wohl Mathier die ersten 3000 Flaschen zu 5 Franken pro 2,5 Deziliter im Nu verkauft.

An die Nutzung der Rebenblätter haben Schweizer Winzer lange Zeit nicht gedacht. Dabei ist es keine Kunst, ihnen kulinarische Werte zu entlocken. In der griechischen, türkischen und arabischen Küche sind sie populär und werden oft mit Reis, Minze, Pinienkernen oder Hackfleisch gefüllt. Wer selbst damit kochen möchte, wässert die in Olivenöl oder Salzlake eingelegten Rebenblätter oder blanchiert im späten Frühjahr frisch geerntete, ungespritzte Blätter, die sich nach Belieben wie Capuns füllen und zubereiten lassen.

Heini Haubensak sieht zudem in der Pharma- und Kosmetikindustrie neues Potenzial für die Abfallprodukte der Rebe. Möglicherweise könne man für diese Zwecke nicht nur die Traubenkerne mahlen, sondern auch die Blätter, sagt der Weinbauer. Der Feinschmecker verwöhnt sich derweil mit einem besonderen Menu: Ein Gläschen Weinessig vorweg, Rotkrautsalat mit Traubenkernöl und Verjus als Entrée, als Hauptgang mit Treberwurst gefüllte, geschmorte Rebenblätter auf karamellisierten Perlzwiebeln an Traubenmost-Jus mit Senf, ein junger, kräftiger Roter dazu, Vanilleglace mit einem Schuss edlen Essigs und ein feiner Grappa obendrauf. *Ingrid Schindler*

Heini Haubensak, Rebbau und Weinkellerei, Altstätten (SG), Tel. 071 755 14 09. www.haubensak-weine.ch
Diego Mathier, Nouveau Caveau de Salquenen, Salgesch (VS), Tel. 027 455 75 75. www.mathier.com