FLASCHEN POST

Filmteam im Weingarten

von Birgit Wiederstein

Just auf den selben Tag wie letztes Jahr fiel die heurige Verjus [werschü] Ernte. Diesmal in Begleitung eines Filmteams. Thomas Knoglinger (Regie) besuchte uns mit Kameramann, Tontechniker und Beleuchter, um Eindrücke für „Aufgetischt in Carnuntum“ einzufangen. **Am 1.11.2020** werden die bewegten Bilder **im ORF um 18:05 Uhr** ausgestrahlt. In den noch grauen Morgenstunden des 29. Juli begannen wir mit der Ernte der noch grünen – sauren Trauben. Verjus auch als Agrest oder Agresto eignet sich hervorragend als erfrischende Beigabe zu Soda oder auch zu Saucen und Marinaden. Sogar zum Backen kann man ihn verwenden, den Saft der grünen Weinbeeren. Auf der nächsten Seite findet ihr ein Rezept aus dem Mittelalter bei dem Verjus (Agrest) auch bei einem Kuchen angewendet wird. Viel Spaß beim Backen.

Wir wollen mit euch teilen:

1 Gedeckter Apfelkuchen mit Verjus
2 Verjusernte - grüne Lese
3 Vogelbeere

Torta alla tedesca - gedeckter Apfelkuchen

Rezept aus „Lob der sauren Trauben“

Von Messisbugos (ursprünglich aus Flandern Cristoforo Messi detto Sbugo – höfischer Koch, starb 1548 und sein Dienstherr ließ seine Manuskripte / Rezepte drucken) Sein Rezept „Torta alla tedesca“ soll das älteste Zeugnis über die Zubereitung des gedeckten Apfelkuchens sein. Aus „Lob der sauren Trauben“ von Elmar M. Lorey, Kapitel 5 Seite 202 A fare torte alla Tedesca – eine deutsche Torte (gedeckter Apfelkuchen) Zubereitung für eine Springform mit 22 cm Durchmesser:Den Teig sorgfältig ausrollen und mit einem Teil des Teiges die gefettete und bemehlte Springform auskleiden. Mit einer Gabel den Teigboden leicht einstechen, dann mit geriebenen Mandeln bestreuen. Die in kleine Spalten geschnittenen Äpfel in einer Schüssel mit Zucker, Zimt, Agrest/Verjus und Rosinen vermischen. Zuletzt den Mascarpone beigeben und die Füllung auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig für den Deckel möglichst dünn ausrollen, auflegen und mit dem Teigrand verschließen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (zweiter Einschub von unten) ungefähr 30 Minuten bei 200 bis 250 Grad backen. Nach dem Auskühlen kann man den Kuchen optional mit einer Glasur aus Staubzucker und Agrest/Verjus überziehen.

Zutaten:
500 g süßer Mürbteig
1 Hand voll geriebene Mandeln
4 Boskop-Äpfel
3 EL Agrest / Verjus
2 EL Zucker
1 gehäufter TL Zimt
1 Hand voll Rosinen in Agrest/Verjus eingelegt
100g Mascarpone
Staubzucker

Grüne Lese

von Birgit Wiederstein

„Die Blätter sind unsere Sonnenkollektoren. Sie erzeugen für uns Sauerstoff und für die Pflanze sammeln sie wertvollen Kohlenstoff. Mindestens 6 große, gesunde und gut entwickelte Blätter braucht eine Traube um ausreichend versorgt werden zu können. Als Winzer spricht man vom Blatt – Frucht – Verhältnis. Dieses versuchen wir bestmöglich herzustellen und einer der Schritte hierzu ist, einen Teil der Trauben bei Reifebeginn zu entfernen. Wir können die Trauben entweder zu Boden fallen lassen oder wir nehmen sie mit in den Keller und pressen daraus Verjus. Unser Saft der grünen unreifen Trauben wird nach dem Pressen gekühlt auf 0°C. Hierbei setzen sich die Trubstoffe ab und der fast blanke Saft wird unfiltriert erhitzt und heiß abgefüllt, wodurch er haltbar gemacht wird.

Blatt – Frucht – Verhältnis

Vogelbeere - Eberesche

von Grete Wiederstein

Die leuchtend orange-roten Beeren wurden früher häufig als Köder beim Vogelfang eingesetzt. Von August bis September reifen die Früchte. Im botanischen Sinne sind es Apfelfrüchte – die man im Volksmund als Beeren bezeichnet und sie hängen in „Büscheln“ am Baum. Die Ernte erfolgt von Hand und die Stiele werden dabei entfernt. Besonders hilfreich ist es, die Vogelbeeren nach der Ernte einzufrieren um die Zellen aufzufrieren und so den Saftaustritt zu erleichtern; Durch den Frost wird die Parasorbinsäure zu Sorbinsäure umgebildet. Die Früchte schmecken dann nicht mehr bitter sondern leicht süßlich. Im Anschluss kann die Maische in die Gärung gebracht werden und bei moderaten Temperaturen vergoren werden – wodurch die feinen Aromen erhalten bleiben die bei höheren Gärtemperaturen ansonsten entweichen würden. Für ein kleines Glas (2cl) fertiges Vogelbeerdestillat brauchen wir 420 g Früchte – diese pure Essenz der wild gewachsenen Früchet ist eines der teuersten und hochwertigsten Destillate. Unvergleichlich im Geschmack.

Wir senden euch die allerbesten Sommersonnengrüße aus Göttlesbrunn.
Der August bäckt aus was wir im September ernten dürfen.

Genüssliche Zeit wünschen Birgit und Grete

Winzerin Birgit Wiederstein | Weinbergweg 1 | 2464 Göttlesbrunn | Österreich – Carnuntum | +43 (0) 676 504 64 56 | www.wiederstein.at
#WiedersteinWeiberwirtschaft

***Alle Rechtschreibfehler gehören der Autorin und sind durch internationale Copyright abkommen weltweit geschützt.
Auf Wunsch können sie jedoch preisgünstige Lizenzen erwerben.***