

DER GESCHMACKS-RETTER

Wer Retter sagt, muss auch Hirschbirne sagen. Mit Säften und Destillaten der alten Obstsorte hat Werner Retter seinen Ruf begründet. Mittlerweile hat der Steirer eine neue Liebe: Wildfruchtsaft.

TEXT Roland Graf



Essentiell. Für Saft-Tüftler Werner Retter ist der Saft aus Wildfrüchten kein Durstlöscher, sondern die Essenz der Früchte.

80

Mit den steirischen Streuobstwiesen fing die Suche nach dem bestmöglichen Fruchtsaft für den Tüftler Werner Retter erst an. Die kultivierten Obst-Sorten haben meist eine Zuchtgeschichte hinter sich. Der Saft aus wilden Früchten hingegen, „bringt ein ganz anderes Süße-Säure-Verhältnis mit“, so Retter. Sein persönliches saftiges Erweckungserlebnis verdankt er dem Verkosten von wild gesammelten Preiselbeeren aus Finnland: „Meine Frage war nur mehr, wieviel davon kann ich bekommen“?

Neben der wilden Preiselbeere hat Frucht-Scout Retter mittlerweile die wilden Heidelbeeren, Kirschen und Quitten für seine Produktion in Pöllau gefunden. Der hochwertigste Direktsaft, der möglich ist, so Retter. Er stellt allerdings keinen Durstlöscher dar, sondern die Essenz der Früchte. Der Geschmacksunterschied zwischen den naturbelassenen Früchten und kultiviertem Obst lässt sich nicht nur beschreiben, es gibt auch einen Meßwert dafür. Was dem Winzer das Mostgewicht ist, bedeutet für den Saftproduzent die genannte Einheit, die ihren Namen dem Deutschen Adolf F. Brix verdankt. Zehn Brix bedeuten, dass ein Zehntel des Fruchtgewichts aus Zucker besteht. „Wilder Granatapfel hat zwischen acht und zwölf Brix, die Kulturform aber 16 bis 22“, nennt Retter ein Beispiel.

Die Rohstoffe für die „Edition Sommelier“, egal ob vom Polarkreis oder aus den Karpaten, kommen dank ausgeklügelter Logistik innerhalb von 24 Stunden nach der Sammlung in die Steiermark, um das Aromenspiel zu bewahren. Retters Wunsch wären klarere Kennzeichnungen der Fruchtsäfte, „bislang stehen in den Getränkearten selbst hochwertigste Fruchstäfte in einer Rubrik mit Industrie-Limonaden“. Da fährt der Wildsaft-Macher dann aber seine Krallen aus.



WILD HEIDELBEERE

Edition Sommelier. Als nicht-alkoholischer Speisenbegleiter zu Süßspeisen, Frischkäse oder zu leichten Fleisch- oder Vollwertgerichten. Im Weißweinglas mit einer Trinktemperatur von 9 bis 11°C servieren. 0,75l

€ 38⁰⁰

WILD PREISELBEERE

Edition Sommelier. Ideal zu Süßspeisen, zu intensivem Rohmilchkäse oder zu kräftigen Fleischgerichten. 0,75l

€ 38⁰⁰

WILD QUITTE

Edition Sommelier. Aus besten Wild- und Urwaldlagen. 0,75l.

€ 24⁰⁰