

# ALTERNATIVEN IM GLAS

Antialkoholische Begleitungen zum Menü sind nach wie vor eine seltene Alternative. Mit der »Edition Sommelier« wagt Werner Retter einen Schritt in die Vergangenheit.

INTERVIEW ALEXANDRA GORSCHÉ

**KARRIERE** *Nichts Neues, aber dennoch nicht Alltäglich ist die Arbeit mit Wildobst. Wie kamen Sie dazu?*

**WERNER RETTER** Echte Natursäfte oder wie bei uns echte Wild-Direktsäfte sind wahrscheinlich einer der ältesten Produkte auf dieser Welt. Für die Industrie und für den Handel sind echte, naturbelassene Direkt-Obstsäfte in der Herstellung viel zu aufwendig bzw. zu kostenintensiv. Die meisten denken in »Trinksäften«, die für den Durst produziert und vermarktet werden. Hochwertige Natur-Direktsäfte pur sehen wir am Obsthof nicht als »Trink- oder Durstlöscher«, sondern als hochwertige »Funktionssäfte«, mit vielen Natursubstanzen die für Gesundheit, Wellness und Genuss stehen.

*Naturtrübe Apfel- und Birnen-Direktsäfte sind in der Gastronomie bereits verankert. So ist es. Das ist zwar schon ein Schritt nach vor, aber bei weitem noch kein »Wild-Natur-Direktsaft pur«.* Wildfrüchte sind die höchstmögliche Qualität die man aus der Natur bekommen kann und haben auch nichts mit Kulturobst wie Apfel und Birne aus Kultur- oder Plantagenanbau zu tun. Diese alkoholfreien Alternativen zählen immer noch zu Getränken wie Cola, Cappy, Pago usw. In einigen Ländern gibt es bereits eigene »Saftmenüs« wie zum Beispiel im hohen Norden oder in der Schweiz bzw. Asien.

*Wo sehen Sie Österreich in dieser Entwicklung?* In Österreich ist zwar in den letzten Jahren einiges passiert, aber was wirkliche alkoholfreie Alternativen betrifft, gehört Österreich



**Präsentation im Keller vom Schloss Pöllau**  
Werner Retter ist stolz auf seine »Edition Sommelier«.

eher noch zu den Entwicklungsländern. Kaffee ist eine Ausnahme, da tut sich ja viel. Getränke auf Tee-Basis kann man mit Direktsäften oder Direktsäften aus Wildsammlungen nicht vergleichen, da es ein Auszug ist.

*Wie können wir dem Gast die Unterschiede näher bringen?*

Für eine klare Unterscheidung zu herkömmlichen Säften glauben wir, das es in der Zukunft eine eigene Bezeichnung für solch hochwertige Natursäfte pur braucht und die normale Bezeichnung »alkoholfrei« nicht mehr zeitgemäß ist. Das ist der Grund, warum wir derzeit mit den besten Produzenten aus Europa und der Top-Gastronomie gerade Gespräche rund um einen eigenen Begriff für diese neue/alte Getränkegruppe führen.

*Inwieweit lassen sich Sommeliers auf dieses Thema ein?*

Sommeliers sind für hochwertigen Genuss extrem aufgeschlossen. Im alkoholfreien Bereich fehlt einfach das Angebot. Bei den »Wild-Direktsäften pur« reden wir überhaupt weltweit von einem neuen Zugang zu alkoholfreien Getränken.

[www.obsthof-retter.com](http://www.obsthof-retter.com)



**Edition Sommelier** WELL Apfel und Rose, WILD Wildquitten und SHOT Hirschartige.