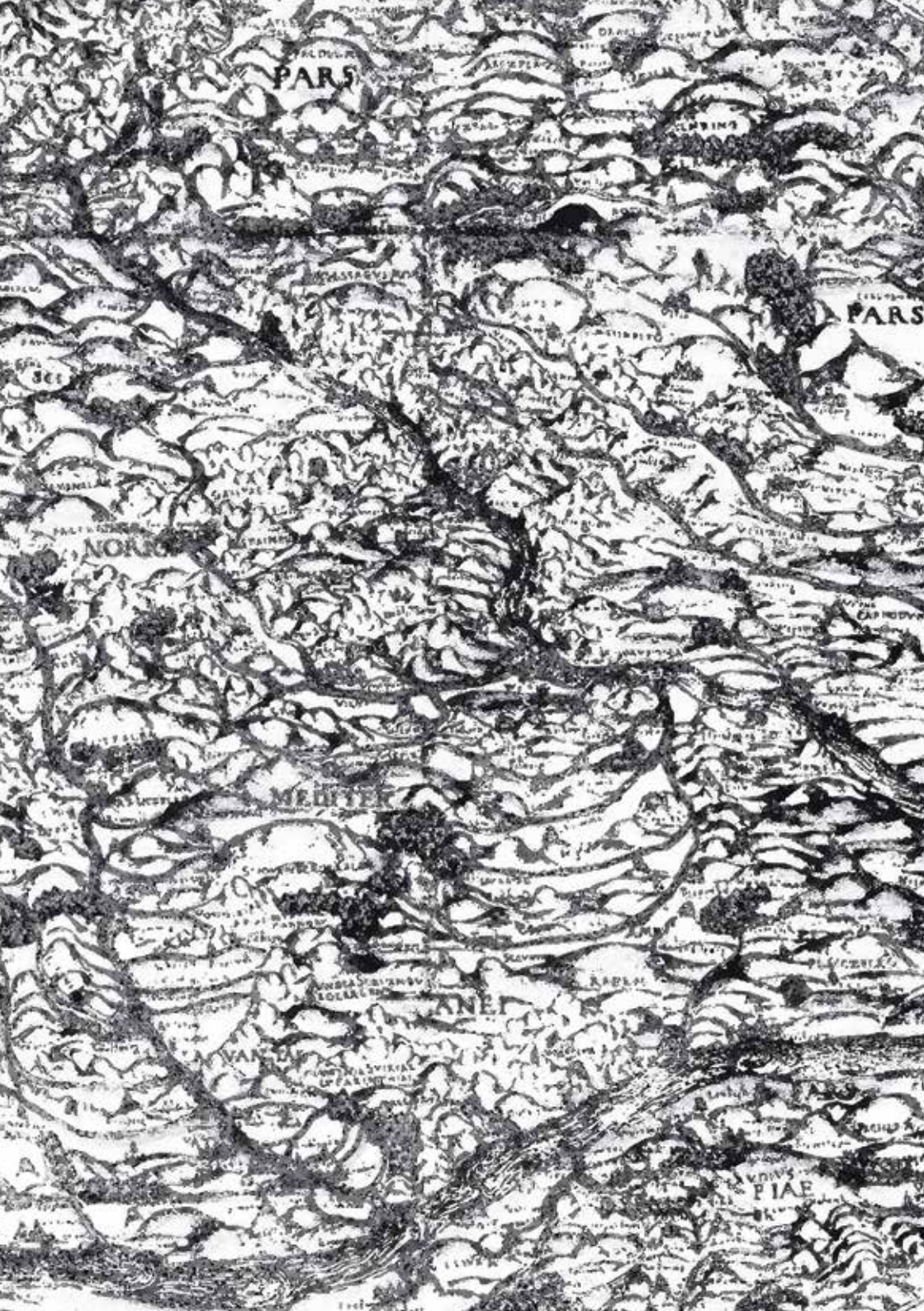




EDITION SOMMELIER  
WILD-Direktsaft pur.



Mit der Edition Sommelier gehen wir am Obsthof Retter neue Wege. Die weltweit besten Wild- und Urwaldlagen mit ihren einzigartigen Wildbeeren und -früchten sind für uns von Bedeutung.

Von der Ernte bis zur Saftung werden diese Raritäten in unserer Manufaktur schonend verarbeitet und auf die Flaschen gezogen.

Aufgrund ihrer vielschichtigen Struktur benötigen diese WILD-Direktsäfte allerdings ganz besondere Lagerbedingungen. Nur die Reifung bei konstanten Temperaturen ermöglicht einen natürlichen Fruchtsäureabbau. Die limitierten Jahrgangsabfüllungen ruhen deshalb bis zur optimalen Trinkreife hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers.

Am Ende des Weges stehen reichhaltige – alkoholfreie – Feinschmecker-Geschmackserlebnisse. Und dann sind auch wir angekommen.



WILD APFEL  
*Malus sylvestris*

Nur noch selten findet man die kleinen sehr sauren bis bitteren Wildäpfel oder auch Holzäpfel genannt in freier Natur. Meist tauchen vereinzelt Wildapfelbäume in Wildhecken auf, am Waldrand oder an Plätzen wo nicht kultiviert wurde. Der europäische Wildapfel (*Malus sylvestris*) mit seinen kleinen, häufig schrumpeligen Früchten mit einem Durchmesser von etwa 4 cm, gilt ausserdem als wahre Vitamin-C-Bombe.

Eines der Bestimmungsmerkmale des Wildapfels im Vergleich zum verwilderten Kulturapfel ist die Stellung der Kelchblätter. Der Wildapfel hat relative schmale lange zusammenstehende Kelchblätter. Bei verwilderten Kulturäpfeln ist mindestens ein Kelchblatt umgeschlagen.

Wildäpfel werden seit der Jungsteinzeit gedörrt oder gekocht eingelegt. Sie wurden seinerzeit auch dem Holzapfelbier zugesetzt um eine besondere Würze zu bekommen. Aber auch hochwertige Apfel- oder sonstige Natursäfte wurden damit aufgebessert.

Kleinere Bestände von Wildäpfeln finden sich in Österreich nur mehr im Wechselgebiet (Steiermark/Niederösterreich). Aufgrund der extrem aufwendigen Ernte bekommen wir nur noch ganz kleine Mengen, die wir bei uns am Obsthof veredeln können.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unser WILD Apfel zu Fisch oder Frischkäse sowie zu leichten Fleischgerichten und Vollwertgerichten.



WILD BIRNE  
*Pyrus pyraste*

Das Verbreitungsgebiet der Wildbirne, in der Regel auch als Holzbirne bezeichnet, reicht von Westeuropa bis zum Kaukasus. In unseren Breiten finden sich noch kleinere Bestände in vorwiegend höheren Obstrandlagen, an der Trockengrenze des Waldes auf basenreichen und flachgründigen Hängen.

Da die Wildbirne wirtschaftlich aufgrund ihrer aufwendigen Ernte schon seit langer Zeit in der Landwirtschaft keine Bedeutung mehr spielt, finden sich bei uns in der Steiermark und teilweise in Niederösterreich auch nur mehr kleine Bestände dieser sehr gerbstoffintensiven wilden Birne.

Kleine Mengen bekommen wir von dieser handgepflückten Wildspezialität von einigen wenigen Landwirten für unsere Veredelung angeliefert.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C.  
Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD Birne zu Fleisch oder Ziegenkäse sowie zu Meeresfrüchten oder Pasta.





WILD QUITTE  
*Cydonia oblonga*

Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, war früher in Slowenien, Kroatien, Griechenland und Zypern sehr verbreitet, heute ist sie fast ausgestorben und in Europa nur mehr in ganz wenigen Naturschutzgebieten zu finden.

Bereits im vorigen Jahrhundert wurden in der Naturmedizin die goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin-C-Gehalt bewundert und schon damals gerne für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt.

Die kleinen, goldgelben Früchte werden vollreif geerntet und anschliessend werden die Früchte nochmals mit einem Leinentuch händisch nachpoliert, um den feinen „Pelz“ auf den Früchten vor der Verarbeitung zu entfernen.

Weiters lagern wir die Wildquitte vor der Weiterveredelung bewusst 1 bis 2 Wochen nach, um die Fruchtaromen der WILD Quitte nochmals zu verfeinern.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C.  
Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD Quitte vor allem zu Ente oder kräftigen Käsesorten, sowie zu frischen Obstsalaten, Süssspeisen oder Vollwertgerichten.



WILD TRAUBE WEISS  
*Vitis vinifera*

Im Gegensatz zur allgemein bekannten Weinrebe (*Vitis vinifera*) ist die wilde Weinrebe (*Vitis sylvestris*) zweihäusig, d.h. es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Sie ist eine Subspezies der *Vitis vinifera*. Extrem selten geworden gibt es davon nur noch kleine Bestände in Österreich entlang der Donau und bis nach Bulgarien, vorwiegend an der Küste am Schwarzen Meer. Grössere Bestände finden sich noch in der Türkei und in einigen Bergregionen von Chile.

Die weibliche Pflanze der wilden Weinrebe trägt essbare, kleine weisse Trauben. Die leicht süss-säuerlichen Trauben mit sehr sortentypischem, fruchtigem und intensivem Bukett in der Nase werden für unsere WILD Traube zusammen gelesen und danach mit unserem speziellen Manufaktur-Verfahren gemeinsam gesaftet (Vorbild gemischter Satz).

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9–11 °C.  
Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD Traube weiss vor allem zu Fisch oder leichten Fleischgerichten, Vollwertgerichten oder Süssspeisen.



WILD TRAUBE RÖT  
*Vitis vinifera*

Im Gegensatz zur allgemein bekannten Weinrebe (*Vitis vinifera*) ist die wilde Weinrebe (*Vitis sylvestris*) zweihäusig, d.h. es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Sie ist eine Subspezies der *Vitis vinifera*. Extrem selten geworden gibt es davon nur noch kleine Bestände in Österreich entlang der Donau und bis nach Bulgarien, vorwiegend an der Küste am Schwarzen Meer. Grössere Bestände finden sich noch in der Türkei und in einigen Bergregionen von Chile.

Die weibliche Pflanze der wilden Weinrebe trägt essbare, kleine rote Trauben. Die leicht säuerlichen Trauben mit sehr sortentypischem, die an Trauben denken lassen, fruchtigem und intensivem Bukett in der Nase werden für unsere WILD Traube zusammen gelesen und danach mit unserem speziellen Manufaktur-Verfahren gemeinsam gesaftet (Vorbild gemischter Satz).

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Rotweinglas, Trinktemperatur: 11 – 13 °C.

Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WILD Traube rot vor allem zu Geflügel, kräftigen Salaten, Pasta, Frischkäse oder zum Dessert.



WILD KIRSCHÉ (Vogelkirsche)  
*Prunus avium*

Die Wildkirsche ist bei uns vorwiegend als „Vogelkirsche“ bekannt. In früheren Zeiten wurde sie ausserdem als „Eiche des kleinen Mannes“ bezeichnet.

Aufgrund der recht hohen Standortansprüche brauchen Wildkirschen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Die Blüten sind eine Pracht und eine wichtige Nahrungsquelle für viele Bienen und Insekten. Die Ernte der Wildkirsche ist wesentlich später als bei der Kulturkirsche und geht in höheren Berglagen oft bis Ende Juli.

Die dunkelroten Früchte sind sehr klein und haben einen verhältnismässig grossen Kirschkern. Sie hängen recht hoch, da der Baum schnellwüchsig ist und dickere Zweige erst ab einer gewissen Höhe ausbildet. Jeder gute Brenner oder Obstverarbeiter weiss, dass er trotz der aufwendigen Ernte mit der höchstmöglichen Fruchtqualität belohnt wird und Wildkirschen einzigartige Fruchtaromen haben.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 10 – 12 °C.

Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich unsere WILD Kirsche zu Süssspeisen oder kräftigen Käsespezialitäten und kräftigen Fleischgerichten.





WILD HEIDELBEERE  
*Vaccinium vitis-idaea*

Auf der Suche nach ganz besonderen Wildheidelbeeren führten uns die Wege in viele Regionen. Angekommen sind wir dann weit im Osten, in den entlegenen Urwald- und Gebirgsregionen der Karpaten.

Dort haben wir in den weitläufigen Naturschutzgebieten und in nahezu unberührten Lagen kleine Mengen gefunden. Die vollreifen Beeren werden von Hand gepflückt und in kleinen Holzkisten feinsortiert. Unsere WILD Heidelbeere wird ausschliesslich aus 100% reinem Saft nach dem von uns speziell entwickelten Manufaktur-Verfahren hergestellt.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C.  
Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD Heidelbeere vor allem zu Süssspeisen und Frischkäse. Wunderbar auch zu leichten Fleischgerichten und Vollwertgerichten.



WILD PREISELBEERE  
*Vaccinium myrtillus*

Im hohen Norden, nahe des Polarkreises wachsen in den Wäldern Lapplands die kleinen Wildpreiselbeeren von Natur aus auf ganz besonderen Böden. Aufgrund der wenigen, aber sehr intensiven Sonnentage, entwickeln sich die Beeren sehr langsam. Dafür werden sie von der Natur mit den hochwertigsten Inhaltsstoffen, den dichtesten Fruchtaromen und einer unvergleichlichen Geschmacksintensität belohnt. Die Wildpreiselbeeren werden von Hand gepflückt und anschliessend in kleinen Holzkisten feinsortiert. Unsere WILD Preiselbeere wird ausschliesslich aus 100% reinem Saft nach dem von uns speziell entwickelten Manufakturverfahren hergestellt.

#### **Unser Genuss-Tipp**

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 10 – 12 °C.  
Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich unsere WILD Preiselbeere ideal zu Süßspeisen und intensivem Rohmilchkäse, wunderbar auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten.



Ihr Fachhändler



Obsthof Retter

Winzendorf 142, A-8225 Pöllau, T: +43 3335 4131 0, F: DW 4, E: [office@obsthof-retter.at](mailto:office@obsthof-retter.at)  
[www.edition-sommelier.at](http://www.edition-sommelier.at)