

OBSTHOF
RETTNER
1886 AUSTRIA

**« Wir haben der
Natur nichts
hinzuzufügen »**

In der Steiermark, genauer im Naturpark Pöllauer Tal schreibt Werner Retter Genussgeschichte. Aus den besten Früchten keltert er in seiner Manufaktur köstliche Tropfen, die hervorragende Essensbegleiter sind – und das ganz ohne Alkohol.

Das beste Rohmaterial für seine beiden Produkte-Linien «Edition Sommelier WILD» und «Edition Sommelier WELL» findet Werner Retter vor der eigenen Haustür im Pöllauer Tal oder fast am Ende der Welt. «Uns ist kein Aufwand zu gross, um an den best möglichen Rohstoff zu kommen», meint der Visionär, der den seit 1886 bestehenden Familienbetrieb in den letzten zwanzig Jahren zu einer Manufaktur für hervorragende Säfte ausgebaut hat. Für mehr Geschmack und Konzentration werden Wildfrüchte verarbeitet, deren Herkunft und Qualität Werner Retter akribisch prüft.

Die Preiselbeeren wachsen nicht weit vom Polarkreis in Lappland und die Heidelbeeren in den unberührten Bergwäldern der Karpaten. Aus einem Kilo Waldheidelbeeren werden 0,5 bis 0,6 Liter Saft gewonnen. Wer selbst in der Natur Früchte sammelt, weiss was für eine Heidenarbeit es ist, ein Kilo Beeren zu pflücken. Und wer währenddessen nascht, schätzt den intensiven Geschmack, der nichts mit der faden Sensorik der Kultursorten aus dem Supermarkt gemeinsam hat. Die Waldheidelbeeren sind herb, sie haben weniger Fruchtzucker, dafür aber mehr phenolische Inhaltsstoffe, also gesundheitsfördernde Antioxidantien. Auch darüber weiss Werner Retter Bescheid, der ein Selbststudium der Arznei- und Wildkräuter absolvierte inklusiv Abschlussarbeit bei Dr. Prof. Wolfgang Kubelka am pharmakologischen Institut der Universität Wien. Damit das Verhältnis von Fruchtzucker und Säure ausgewogen ist, verarbeitet Retter ausschliesslich Früchte von Direktträgern, also von nicht veredelten Pflanzen. Diese Bäume und Sträucher wachsen auf den naturgegebenen, optimalen Standorten. Sie sind weder auf Ertrag getrimmt noch werden Dünger und Pestizide eingesetzt. Etwas anders verhält es sich bei der aus Osteuropa stammende Wild- oder Zitronenquitte, die in der Steiermark wieder gezielt kultiviert wird. Wegen ihrer kleinen Früchte war diese alte Sorte nicht mehr rentabel und ist darum fast in Vergessenheit geraten. Doch die goldgelben, mit einem feinen Flaum überzogenen Quitten

haben einen hohen Gehalt an Vitamin C und werden darum gerne in der Naturheilkunde verwendet. Der beste Standort für die Bäume sind die höheren, kühleren Lagen der Steiermark. Dort lagern die Früchte nicht zu viel Zucker ein und die Säure bleibt erhalten. Die Verarbeitung der Zitronenquitte ist nicht ganz einfach. Die voll ausgereiften Früchte werden nach der Ernte poliert, der feine Pelz wird dabei entfernt. Anschliessend reifen sie noch einige Tage nach, damit das Quittenaroma schön zur Geltung kommt. Werner Retter verwendet für seine High-End-Produkte eine Packpresse, die besonders schonend ist und wenig Trub im Most verursacht. Versteht sich von selbst, dass jeder Früchtejahrgang wie beim Wein separat ausbaut und dass weder konzentriert noch rückverdünnt wird. Nur das Pasteurisieren muss sein, denn Hefen, die den Fruchtzucker zu Alkohol verarbeiten sind nicht erwünscht. Bevor die edlen Tropfen in Schlegelflaschen gefüllt werden, lagern sie in Fässern hinter den dicken Kellermauern von Schloss Pöllau.

Sensorische Highlights

Die Elixiere aus den besten Früchten gehören nicht in ein Saftglas. Ein Weissweinglas und eine Ausschanke temperatur von etwa 16 Grad (wie bei leichten Rotweinen) ist ideal. Doch die Wildheidelbeere macht sich auch sehr gut im Burgunderkelch, dann kommt die undurchdringliche, fast schwarze Farbe besonders schön zur Geltung. Wer erstmals die Retter'schen WILD & WELL Produkte probiert, wird in eine ganz andere sensorische Welt kaputultiert. Schnell versteht man, warum das Wort «Saft» hier fehl am Platz, ja beinahe despektierlich ist. Die aromatische Intensität, das Zusammenspiel von Säure, Zucker und Tannin, sind mit keinem anderen Getränk zu vergleichen. Besonders die leicht trübe Wildpreiselbeere ist ein sensorisches Highlight. Sie ist adstringierend, aber ohne Bitternoten im Nachhall und die Säure ist so prägnant, dass sie fast salzig wirkt. Das Finale ist so rein und pur, als wäre der Nordpolarwind über den Gaumen gefegt. ■



Innovative Genusskultur

Der Trend, hochwertige Säfte als Essensbegleiter einzusetzen stammt aus Skandinavien. Die Länder pflegten bislang keine eigene Weinbautradition, was sich wegen der globalen Erwärmung nun ändert. Die Liebe zum Produkt Wein ist zwar stark und das Wissen darüber gross, doch die Neue Nordische Küche stärkte das Bewusstsein für heimische Rohprodukte, am besten aus der unberührten Natur direkt vor der Haustür. Kurze Wege und Regionalität werden auch in unseren Breiten immer wichtiger. Reduzierter Alkoholkonsum aus gesundheitlichen Gründen oder der bewusste Verzicht darauf fördert die neue «Saftkultur» ebenfalls. Die Nachfrage in der Gastronomie steigt. Auch weil es viel schöner ist, den Weintrinkern in der Runde mit einem Spitzenprodukt zuzuprosten als mit Wasser oder Softdrinks. Spitzenköche wie Vreni Giger vom Restaurant Rigiblick in Zürich entdecken die neue sensorische Dimension und kreieren Menüs mit Saftbegleitung für Feinschmecker-Gaumen, die glauben, bereits Alles zu kennen. Vom Aperitif bis zur Käseauswahl sind die Frucht-Elixiere hervorragende Begleiter – und sie machen diesen Spruch überflüssig: «Bitte nur ein Glas Wasser, ich muss noch fahren.»