



Die Wildbeersäfte lassen sich wie Wein auch nach dem Aroma in der Nase und im Gaumen beurteilen.

HO

Voll fruchtig

Die Top-Gastronomie entdeckt gerade einen neuen Trank aus Beeren und anderen Früchten

VON JAN GRABER

Der erste Eindruck irritiert. Auf dem Tisch eine edle Weinflasche. Sie erinnert in ihrer eleganten Schlankheit an die Flaschen für Rieslinge, das Etikett schlicht und stilvoll. In der Hand: ein Weinglas mit einer tiefroten Flüssigkeit. Man schwingt das Glas, um Sauerstoff zuzuführen, hält die Nase hinein und prüft das Bouquet. Der erste Schluck ist ein Forschen nach den Geschmäckern und Aromen, die sich entfalten. Doch es fehlt das 'Typische' der Weindegustation: die alkoholischen Noten, die für die leicht flirrende Sensation in der Nase sorgen. Denn im Glas befindet sich nicht Wein oder ein anderes alkoholisches Getränk, sondern ein Beersaft - aus wilden Heidelbeeren, dunkelrot, fast purpur, wenig Süsse, ausgewogene Säure, eher trocken und mit kurzem, intensivem Abgang.

Wildbeeren- und Wildfruchtsäfte haben den Weg in die Top-Gastronomie angetreten. Ob mit ihnen ein neuer Food-Trend gesetzt wird oder es sich um ein Strohfeuer handelt, wird sich weisen.

Fest steht heute schon: Zum einen stellen die Wildsäfte, die nicht etwa zum Frühstück oder zur Erfrischung getrunken werden, sondern wie Wein vor allem als Essensbegleiter dienen, an die Geniesser neue geschmackliche Herausforderungen. Andererseits sind sie im Begriff, die Spitzengastronomie zu erobern, wo sie als Alternative zur Weinbegleitung mehrgängiger Menüs höchst willkommen sind. Während Wildsäfte in der skandinavischen Küche bereits einen festen Platz in der Gourmetszene haben, werden sie bei uns gerade erst entdeckt.

Verantwortlich dafür ist vor allem einer der Urväter der hiesigen Wildsaft-Produktion: der österreichische Obst- und Weinbesitzer Werner Retter aus der Steiermark. Der Saftproduzent gilt im deutschsprachigen Raum als Pionier

auf dem Feld der Wildsäfte. Bekannt wurde er als Hersteller pharmazeutischer Fruchtgetränke der Marke Obsthof Retter, die vor allem in Apotheken verkauft werden. Zwei Begegnungen führten ihn allerdings auf die Spur der Wildsäfte und damit in die Gastronomie - und als Wirtsohn zurück zu seinen Wurzeln. Während eines Entwicklungsprojekts in Bosnien befasste sich Retter einerseits intensiv mit der Wiedereinsiedlung wilder Granatäpfel. «Mich packte die Suche nach den besten Rohprodukten», sagt Retter. Der eigentliche Funke entzündete sich, als er wenig später den Wildpreiselbeersaft einer finnischen Herstellerin kennen lernte. «Ich war so fasziniert, dass ich mich vertiefte damit auseinanderzusetzen begann», sagt Retter. Er machte sich auf die Suche nach den wild wachsenden Rohstoffen, reiste um die halbe Welt, fand Preiselbeeren am Polarkreis, Heidelbeeren in den Karpaten und Quitten auf dem Balkan und in Natur-schutzgebieten. Er fand heraus, wo die besten Wildfrüchte wachsen und wann sie geerntet werden müssen. Zehn Jahre lang experimentierte er mit der Produktion, presste Säfte und lernte, wie sie richtig gelagert werden mussten - «zwischen 4 und 12 Grad». Er mischte auch verschiedene verwandte Früchte und Beeren zusammen. Ein Abenteuer: «Von der Wildkirsche existieren zum Beispiel 5000 Sorten», sagt er.

Eine absolute Bereicherung

Bei wild wachsenden Produkten könne man sich nicht auf die gleiche Konstanz wie beim kultivierten Wein- und Obstbau verlassen, sagt er und ergänzt: «Es kann gut sein, dass ein Jahrgang komplett ausfällt.» Irgendwann war für ihn auch klar, dass sich die Flaschen und Etiketten auch optisch von herkömmlichen Fruchtsäften unterscheiden mussten, wenn sie mehr als ein Frühstückstrink sein sollten. Er füllte die Säfte in schlanke Riesling-



Pionier der Wildsäfte: Werner Retter.

Die Wildbeeren

Wildquitte

Die Wildquitte wird in Naturschutzgebieten gewonnen und bietet einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Wildquitten passt gut zu kräftigen Käsesorten, Ente, frischen Obstsalaten und Süssspeisen.

Wildpreiselbeere

Die wilden Preiselbeeren wachsen bodennah und langsam in den Wäldern Lapplands nahe am Polarkreis. Ihre dichten Fruchtaromen machen die Preiselbeersäfte geeignet für kräftige Fleischgerichte, Rohmilchkäse und Süssspeisen.

Wildheidelbeere

Gewonnen in den entlegenen Urwald- und Gebirgsregionen der Karpaten, passen die trockensten, tanninreichen Heidelbeersäfte besonders gut zu Frischkäse, leichten Fleischgerichten und Vollwertgerichten.

Wildkirsche

Die Wildkirsche wird meist in höheren Berglagen geerntet. Die Bäume wachsen hoch und schnell, die kleinen Früchte mit grossem Stein sind schwierig zu erreichen. Die Wildkirschensäfte passen gut zu kräftigen Aromen wie Grillfleisch, Saucen, Käsespezialitäten und Süssspeisen.

flaschen ab, nannte die Selektion «Edition Sommelier» und versah die edlen Etiketten mit den Jahrgangszahlen der Ernte. «Ich betrachtete die Herstellung zuerst nur als Hobby», sagt er. Mit dem Erfolg, den er heute mit den edlen Tropfen hat, rechnete er damals nicht.

Was uns zurück in die Welt der Gault-Millau-Punkte und Michelin-Sterne bringt. Seine Wildsäfte haben mittlerweile den Weg in die Spitzenrestaurants gefunden. Rico Zandonella von Rico's in Küsnacht und Tanja Grandits vom Restaurant Stück in Basel gehören ebenso zu den Abnehmern wie Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen, das Restaurant Einstein in St. Gallen oder der Gault-Millau-Aufsteiger 2018 Sven Wassmer vom Hotel 7132 in Vals. «Die Wildsäfte sind für uns eine absolute Bereicherung», sagt Wassmer. Im Hotelrestaurant hätten sie selbst immer wieder mit selbst gemachten Tees und Fruchtsäften als Alternativen zu Wein experimentiert. Vor allem bei Menüs mit Weinbegleitung, die über acht und mehr Gänge dauern, kann der Alkoholkonsum für viele Gäste zu viel des Guten sein. Und manche Gäste verzichten sowieso ganz auf Alkohol. Um die Gleichwertigkeit von Wein und den Säften zu unterstreichen, werden Letztere ebenfalls in edlen Weingläsern serviert. Sogar ihre Farbe gleicht in vielen Fällen den vergorenen Traubenerzeugnissen. «Wir betrachten die Wildsäfte wie Wein», sagt Wassmer.

Wie Wein lassen sich die Wildsäfte genauso analysieren und klassieren nach dem Geschmack in der Nase, im Gaumen und beim Abgang. Im Gegensatz zu herkömmlichen, überstimmten Fruchtsäften bieten die Wildsäfte ein komplett anderes Erlebnis: Sie besitzen eine ausgewogene Balance zwischen Säure, Süsse und Bitterstoffen. Die Wildquitten zum Beispiel bietet würzige Honignoten, eine feine Säure und eine

fast cremige Struktur. Sie ist besonders beliebt und wird zu kräftigem Käse oder asiatischen Gerichten serviert. Ebenfalls zugänglich zeigt sich die Wildkirsche mit einer Vielschichtigkeit an Aromen. Mehr Ansprüche an den Gaumen stellt hingegen der Heidelbeersaft, der als trocken und leicht bitter empfunden werden kann. «Der Heidelbeersaft ist kräftig und zeigt starke Tannine, was ihn perfekt zu Fleischgerichten macht», sagt Wassmer. Den Preiselbeersaft serviert er beispielsweise mit gegrilltem Fleisch und einer Sauce mit Mark und Perigord-Trüffeln.

Trifft den Massengeschmack

Die Exklusivität der Wildsäfte habe in der Spitzengastronomie auch zu Konkurrenz in der Nachfrage geführt, sagt Werner Retter. Mit Folgen: «Mein erster Abnehmer bestand darauf, dass einzige Restaurant der Region zu sein, das die Säfte im Angebot hat.» Im Grosshandel vertreiben will er seine Produkte nicht. Denn die Knappheit des Rohstoffs beschränkt die Menge, die er produzieren kann. Er findet, dass die alkoholfreien edlen Tropfen in die Hände von Spitzengastronomen gehören. Dabei können sie als echte Alternative zu Wein auch den Massengeschmack treffen. Zumal er in Richtung gesunder Nahrung geht.

Bezogen werden können die Wildsäfte von Gastronomen bei Jeroboam SA, www.Jeroboam.ch.