



WILD & PUR

EDITION SOMMELIER

Alkoholfreie und genussvolle Speisenbegleitung
aus Früchten und Beeren aus Wildsammlung



Beste Rohstoffe, viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Diese Trilogie verwandelt Beeren und Früchte allerhöchster Güte, aus den besten Lagen der Welt, in edle Tropfen ohne Alkohol. Sie ist das Geheimrezept hinter dem Erfolg der WILD Natursäfte, die sich als seelenschmeichelnde Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert haben. Geerntet zum optimalen Reifezeitpunkt, werden die Früchte mit viel Gespür schonend verarbeitet und in perfekter Umgebungstemperatur hinter alten Schlossmauern gelagert. So lange, bis die unterschiedlichen Jahrgänge der limitierten Edition Sommelier WILD ihre perfekte Genussreife und ein ausgewogenes Frucht-Säure-Verhältnis entwickelt haben.

Seit 1886 gelingt es dem Obsthof Retter, den anspruchsvollen Balanceakt zwischen Tradition und Innovation zu meistern und hochwertige Früchte varianten- und ideenreich zu veredeln. Werner Retter wuchs in der Heimat der Hirschbirne und des Kronprinz Rudolf Apfels auf und entwickelte aus einer kleinen Landwirtschaft die international anerkannte BIO Obstmanufaktur mit einzigartiger Genusskultur.



Liebe Genussfreunde,

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.

Herzlichst, Ihr Werner Retter

Geschäftsführer, Wildfruchtspezialist und Geschmackspurist



„Als ich die Produkte der Edition Sommelier zum ersten Mal im Weinglas hatte und diese ein komplettes Menü begleiteten, begeisterten mich das pure Aroma der Früchte, das Zusammenspiel von Zucker und Säure sowie die Intensität am Gaumen.“

Ursula Geiger, Winzerin,
Weinjournalistin, Weinconsulting

HIGHEND SAFTVERKOSTUNG



MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Highend-Saft Verkostung 2018 – 32 Säfte im Test davon 4 Sorten der Edition Sommelier

Alle vier eingereichten Edition Sommelier WILD Säfte pur erzielten Platzierungen unter den Top 10. Dabei wurde die WILD Preiselbeere von der Fachjury als einziger Saft mit der Höchstpunktezahl 18 von 18 möglichen Punkten als klarer Sieger bewertet.

ORIGINALZITATE DER FACHJURY VINUM

WILD Preiselbeere Edition Sommelier mit 18 von 18 Punkten – Sieger

Frisches Laub, frisches Tannenreis, Arvenschösslinge, Bienenwachs. Satt sehr fordernde Säure, Wermutkraut und Grüntee. Die Säure mündet in glasklare animierende Bitternoten, keine Süsse biedert sich hier an. Für Sensorikfreaks ist diese perfekte Harmonie zweier Geschmacksrichtungen eine ganz neue Erfahrung, an die man sich langsam herantastet, bevor daraus Begeisterung wird. Ein bisschen Trinkmasochismus spielt dabei auch eine Rolle. Eindrückliche Erfahrung. Komplexer Solitär, nach dem Essen zu genießen.

WILD Kirsche Edition Sommelier – 17,5 von 18 Punkten

Herbes Bouquet, Darjeeling, getrocknete schwarze Beeren, frischer Tabak, Nussschale, Torf und Graphit. Auf Struktur und Tannin gebaut und dabei knochentrocken mit feinkörnigen Phenolen. Die Früchte der Wild- oder Vogelkirsche haben wenig Fruchtfleisch, der Kern mit seinen typischen Aromen dominiert,

ebenso die Phenole aus der Haut Der Wildkirsche erinnert daher an einen schweren, tanninbetonten Rotwein. Passt zu lang geschmortem Fleisch wie Rindsbacken oder Ochsenfleisch, gerne Apfelrotkraut als Beilage. Finger weg von herben Gemüsebeilagen wie Cima di Rapa oder Grünkohl.

WILD Heidelbeere Edition Sommelier – 17,5 von 18 Punkten

Tintenfarben mit purpurnen Reflexen. Herbe Noten, Bergamotte und Schwarztee, dunkle Schokolade, balsamische Noten, Teer und Unterholz. Wow. Was für eine Säure, welch körniges Tannin! Zu Lamm in Kräuterkruste. Gepresst aus handverlesenen wilden Heidelbeeren.

WILD Quitte Edition Sommelier – 17 von 18 Punkten

Der Gezähmteste aus der Wild-Kollektion von Werner Retter: Akazienblüten, Tannenhonig, Grüntee, Kamille, Quittenbrot ohne Zuckermantel. Feines Süsse-Säure-Spiel, Noten von Safran, die Zitrone im Finale macht einen herrlich frischen Gaumen.



„Wildsammlungen bieten perfekte Qualität aus der Natur, sie liegen einige Kategorien über dem Niveau von ‚Bio‘.“

Alexander Rabl, Wein- und Gourmet Journalist

Auszüge aus zuGast 16/2017

In der Steiermark presst Werner Retter in seiner Manufaktur Saft aus wild gesammelten Beeren, Trauben und Früchten, gefunden in den dafür am besten geeigneten Naturgebieten der Welt. Sein Credo: Wir haben der Natur nichts hinzuzufügen. Seine Mission: Säfte, die es mit der besten Küche und den besten Weinen aufnehmen können. Pure Pionierarbeit der Obstmanufaktur Obsthof Retter aus der Steiermark. Eine neue Kategorie an Getränken ist am Entstehen.

Vom Wiener Steirerack bis zum Alain Ducasse im Plaza Athénée ist die Saft-Begleitung zum Essen mindestens so aufregend und inspirierend wie der glasweise servierte Auszug aus dem Weinkeller. Werner Retter ist kein Koch. Die Philosophie der Spitzenköche eignete er sich dennoch an, als er sich auf die Suche nach den besten und wildgewachsenen Grundstoffen für eine Serie von Säften machte, die es zuvor nie gegeben hatte. Säfte aus gepressten Heidelbeeren, aus Preiselbeeren, Wildkirschen, Wildbirnen und Wildtrauben waren Retters Vision. Er begab sich auf die weltweite Recherche und wurde fündig. In den Karpaten wachsen Wildheidelbeeren, klein und kräftig im Geschmack, aus dem Polarkreis beschafft er sich Preiselbeeren, in den Bergen von Chile wachsen Wildtrauben, die genau nach Retters Vorstellung sind.

Eigentlich, so Retter, handle es sich dabei um eine neue Kategorie von Getränken, für die erst ein Begriff gefunden werden müsse. Säfte, so nah an Mutter Erde wie irgend möglich. Verzicht auf Süße, Gewinn an Geschmack. Die Zeit spielt dabei eine Rolle. Man kann also ruhig sagen, dass der Rohstoff dieser Säfte ungefähr so teuer ist wie der von Weinen, selbst von Spitzenwinzern. Doch die Mühe zahlt sich aus.

Wildsammlungen bieten perfekte Qualität aus der Natur, sie liegen einige Kategorien über dem Niveau von „Bio“. Retter belässt den Beeren das ihre, indem er bei der Saftgewinnung so wenig wie möglich eingreift.

Der Genießer dieser Wild-Säfte wird über ihre Dichte an Aromen überrascht sein, und sich mengenmäßig Zurückhaltung auferlegen. Wie ein Süßwein zu Gänseleber oder Käse sind diese Säfte in Mengen von Zehntellitern aus besonderen Gläsern und nicht aus Fruchtsaftgläsern zum Essen zu genießen. So haben sie ihren besten, ihren angemessenen Auftritt. Und sie schmecken nicht nur unvergleichlich gut, sondern haben nebenbei auch ausgleichende Wirkung auf den Organismus. Bedauerlich, dass es diese Wild-Säfte, die ein Essen im Spitzenrestaurant so bereichern können, vermutlich noch länger nicht auf Rezept geben wird.

Wildes aus dem Wald – WILD Preiselbeere

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.

Die WILD Preiselbeere wird ausschliesslich aus 100 % reinem Saft nach einem speziell entwickelten Manufaktur-Verfahren hergestellt.

Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 10 – 12 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter eignet sich die WILD Preiselbeere ideal zu Süssspeisen und intensivem Rohmilchkäse, wunderbar auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten. Ihr Bouquet erinnert an einen Waldspaziergang, Tannengrün und frisches Laub.

Highend Softverkostung

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

18 von 18 Punkten



Vaccinium Vitis-idaea



Hirsch-Tafelspitz an Preiselbeere – Kraftbrühe mit Grießnockerl

Rezept: Thomas Fesenmair

Tafelspitz: 1 Hirschtafelspitz | 1 Wacholderbeere, zerstoßen | 1 EL Wilde Preiselbeere «Edition Sommerlied», Obsthof Retter | 1 Zweig Thymian | Salz | Pfeffer | 2 EL Wildjus | Preiselbeeren

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Vakuumbutel legen. Die zerstoßene Wacholderbeere, den Preiselbeersaft und den Thymian ebenfalls in den Vakuumbutel geben, die Gewürze dürfen aber das Fleisch nicht berühren. Vakuumieren und im Sous-Vide-Garer bei 63 Grad zwei Stunden garen. Das kann man ohne Probleme bis zu 3 Tage vorher machen, dafür das Vakuum abkühlen lassen und vor dem Servieren bei gleicher Temperatur im Sous-Vide-Bad 15 Minuten regenerieren bzw. aufwärmen.

Jus: ½ kg Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten) geputzt und geschnitten | ½ kg Hirsch- oder Reh-Abschnitte (Parüren, Waden-Fleisch) | zum Klären: 200 g Wildfleisch, grob gewolft | 200 g Rindfleisch, grob gewolft | 200 g Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotten), gewolft | Piment | crushed Eis | 3 Wacholderbeeren | 5 Pfefferkörner | 4 Eiweiß | Portwein | Salz
Die Wildknochen aus der Marinade nehmen und zusammen mit dem Wildfleisch in 2 Liter kaltem Wasser in einem Topf ansetzen. Aufkochen, dabei immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse dazugeben und mindestens vier Stunden leicht köcheln lassen. 200 ml der Marinade dazugeben. Durch ein Tuch passieren und abkühlen lassen.

Grießnockerl: 2 L Geflügelbrühe | 60 g weiche Butter | 2 Eier | Salz | Muskat | 120 g Grieß | 150 g blanchierte Gemüsejuliene (Lauch, Sellerie, Karotte) | 1 TL Schnittlauch

Die Brühe zum Köcheln bringen. Die weiche Butter mit Ei, Salz und Muskat verrühren, danach den Grieß schnell einrühren. Mit einem Teelöffel Nocken abstechen und in der heißen Brühe 20 Minuten köcheln lassen. Weitere 10 Minuten ziehen lassen. Die Gemüsejuliene in Gläser verteilen. Je eine Grießnocke daraufsetzen.

Wildbrühe: 2 kg Wildknochen, walnussgroß geschnitten (kein Hase, kein Wildschwein, kann zu penetrant werden) | 500 ml Portwein | 3 Wacholderbeeren | 3 Lorbeerblätter | 500 ml Madeira

Die Wildknochen in den Flüssigkeiten mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern 48 Stunden lang marinieren.

Aus dem Wildfleisch, dem Rindfleisch, dem Suppengemüse mit etwas crushed Eis und Piment, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Eiweiß eine Klärmasse mischen. In die kalte Brühe geben und alles langsam aufkochen lassen (Achtung: brennt leicht an, stets vorsichtig rühren). Das Eiweiß klärt die Brühe und durch das Fleisch erhält sie die nötige Kraft. Etwa 1 Stunde leicht ausköcheln lassen. Abermals durch ein Tuch passieren und mit Salz und Portwein abschmecken. Die heiße Wildbrühe über die Gemüse und die Grießnocken gießen, mit Schnittlauch garnieren und zum Fleisch servieren.

Den Saft aus dem Vakuumbutel vom Tafelspitz in etwas Wildjus passieren und aufkochen lassen, den Tafelspitz in einer Pfanne kurz anbraten und gegen die Faser (beim Tafelspitz immer das lange Dreieck) aufschneiden und mit Jus und etwas Preiselbeeren nappieren.

Hirschbirn – Gourmetkönigin der Steiermark

Das Kraftpotential der Hirschbirne ist seit der Jungsteinzeit bekannt. Die Bäume wachsen langsam auf uralten Streuobstwiesen, die Frucht hat Zeit sich zu entwickeln. Je älter, knorriger, gereifter der Baum, umso stärker bringt die Frucht die Kraft nach aussen. Die Birne zentriert und sammelt, wirkt allgemein reinigend und stärkend.

Bekannt wurde die fast vergessene, hocharomatische Wildbirne vor allem durch das unermüdliche Engagement von Werner Retter, der diese alte Obstsorte seit 1990 weit über die Grenzen Österreichs hinausgetragen hat. 2006 wurde die Region als „Genusregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.

Nur ca. 10 % der jährlichen Erntemenge schafft es in die limitierte Lagen-Jahrgangsabfüllung der Edition Sommelier WELL. Der Duft nach einer saftigen, gerade reifen Birne betört in der Nase und im Glas. Intensiv, verführerisch und gleichzeitig schön frisch.

Genuss-Tipp

1/16 im Weissweinglas, Trinktemperatur: 9 – 11 °C. Als alkoholfreier Speisenbegleiter empfiehlt sich die WELL Hirschbirne vor allem zu kräftigem Käse, Süßspeisen und frischem Obst oder ist einfach pur als fruchtiger Aperitif vielseitig einsetzbar.



Pyrus nivalis



Hirschbirne „Helene“

Rezept: Vincent Cousot

Birnenmousse: 125 g WILD Hirschbirne, «Edition Sommelier», Obsthof Retter | 125 g Birnen, entkernt, püriert | 11 g Bronze-Gelatine | 125 g geschlagene Sahne (Rahm) | 70 g italienische «Macaronage»
Birnenkompott: 50 g Zucker | 100 Birnenwürfel, 1x1 cm groß | 100 g WILD Hirschbirne «Edition Sommelier», Obsthof Retter | 3 g Agar Agar
Den Zucker in einem Topf zu einem hellen Karamell erhitzen und mit dem Birnensaft ablöschen. Solange kochen lassen, bis sich das Karamell erhitzt hat. Die Birnenwürfel dazugeben und mitkochen. Nur solange mitkochen, dass sie noch bissfest sind. Das Agar Agar dazugeben und die Masse nochmal aufkochen. Im Topf auskühlen lassen. Die Birnenmousse eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und vorsichtig aus den Formen lösen. In die Mitte ein Loch schneiden und dieses mit Birnenkompott füllen. Je zwei Hälften der Birnen- oder Kugelformen zusammensetzen.

Birnenmousse: 125 g WILD Hirschbirne, «Edition Sommelier», Obsthof Retter | 125 g Birnen, entkernt, püriert | 11 g Bronze-Gelatine | 125 g geschlagene Sahne (Rahm) | 70 g italienische «Macaronage»
Birnensaft und Birnenpüree zusammen langsam erwärmen, die davor im kalten Wasser eingeweichte Gelatine hineinrühren und die Masse auf 30 Grad abkühlen lassen. Die italienische Macaronage zerbröseln und zusammen mit der geschlagenen Sahne in die Masse rühren. In eine Halb-Birnenform gießen und im Tiefkühler einfrieren. Man kann auch Halbkugeln einfrieren.

Birnenwürfel dazugeben und mitkochen. Nur solange mitkochen, dass sie noch bissfest sind. Das Agar Agar dazugeben und die Masse nochmal aufkochen. Im Topf auskühlen lassen. Die Birnenmousse eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und vorsichtig aus den Formen lösen. In die Mitte ein Loch schneiden und dieses mit Birnenkompott füllen. Je zwei Hälften der Birnen- oder Kugelformen zusammensetzen.

Schokoladensauce: 100 g dunkle Schokolade (70 % Kakaanteil) | 50 g Zucker | 250 g Sahne oder 250 g Milch
Die Schokolade in kleine Stücke hacken, den Zucker dazugeben. Sahne oder Milch aufkochen und heiß über die Schokoladen-Zucker-Mischung gießen. Verühren bis eine cremige Schokoladenmasse entstanden ist. Die Schokoladensauce auf die Teller verteilen und je eine Birne oder eine Birnenkugel daraufsetzen. Aus etwas warmer Schokolade einen Stil formen und diesen auf die Birne setzen.

Edition Sommelier WELL

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

WELL	Früchtelexikon	Genuss-Tipp	von Hand gepflückt in	optimaler Genuss im
WELL Hirschbirne 190 ml € 5,90 750 ml € 19,-	Hirschbirnbäume wachsen langsam, die Frucht hat Zeit sich zu entwickeln. Je älter, knorriger, gereifter der Baum, umso stärker bringt die Frucht die Kraft nach aussen. Der Bio Pionier Werner Retter holte die Wildbirne aus dem Dornröschenschlaf und trug sie weit über die Grenzen Österreichs hinaus. 2006 wurde die „Genussregion Pöllauer Hirschbirne“ ausgezeichnet.	zu kräftigem Käse, Süßspeisen und frischem Obst sowie Gemüseaufläufen; in Salaten abgerundet mit würzigen Wildkräutern	Steiermark	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WELL Apfel mit Rose 190 ml € 5,90 750 ml € 14,-	Der Paradiesapfel wurde bereits von der griechischen Göttin Hera als Quell ewiger Jugend verehrt. Die beiden Rosengewächse Apfel & Rose ergeben eine einzigartige Kombination aus vollmundigem 100 % reinem Saft vom Apfel, verfeinert mit echtem hochwertigem Rosenauszug – ein reines Natur-Geschmackserlebnis.	zu frischem Obst, Süßspeisen oder Frischkäse	Steiermark	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WELL Apfel mit Kamille 190 ml € 5,90 750 ml € 14,-	Der Apfel gilt seit Jahrtausenden als Inbegriff des Lebens. Die Echte Kamille wird seit dem Altertum geschätzt und zählt zu den bekanntesten Heilpflanzen. In Ägypten wurde die Echte Kamille als „Blume des Sonnengottes“ verehrt. 100 % reiner Saft vom Apfel, verfeinert mit hochwertigem Kamillenauszug – ein Geschmackserlebnis besonderer Art.	zu gedämpftem Fisch, Obst und Gemüse. Cous-cous- oder Naturreisgerichten sowie Süßspeisen	Steiermark	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WELL Kronprinz Rudolf 190 ml € 5,90 750 ml € 14,-	Anlässlich der Wiener Weltausstellung 1873 wurde der Kronprinz Rudolf Apfel präsentiert und das mit vollem Erfolg. Mit seiner feinen Eleganz und Ausgewogenheit ist er ein Herzens-Eroberer. Sein Fruchtfleisch ist gelblich, zart und delikat. Mit zarten Aromen von Zitrusfrüchten und weissen Blumen, elegant und lebhaft am Gaumen, ausgewogen und vollmundig.	zu Pasta, Fisch, Geflügel und Süßspeisen	Steiermark	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WELL Apfelwiese 190 ml € 5,90 750 ml € 14,-	Die Mischung alter Apfelsorten aus den besten Streuobst-Berglagen im Naturpark Pöllauer Tal. Jeder Schluck ist pure Lebensfreude und ein wahres Natur-Geschmackserlebnis. Der Cox Orange ist ein Traum, der Duft des Rosenapfels, die feine Würze des Gravensteiners, der edle Geschmack des Maschanzker – alle sind sie einzigartig.	zu Geflügel, Kalbsfleisch, Nudelgerichten, gereiften Käsespezialitäten, Apfelstrudel und anderen Mehlspeisen	Steiermark	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WELL Granatapfel 190 ml € 5,90 750 ml € 14,-	Granatapfel - Symbol für Fruchtbarkeit und Schönheit. Die 100 % pure und reine Kernsaftung schenkt dem edlen Wildfruchtsaft seinen Geschmack voller Grosszügigkeit, Eleganz, Vollmundigkeit und Finesse, gefolgt von delikater Frische. Seine elegante Note animiert den Gaumen mit frischer Säure, leichter Mineralität und einer extremen Länge im Abgang.	zu Frischkäse, Geflügel, leichten Fleischgerichten, Sorbets, Desserts oder Gebäck	Bosnien, Türkei, Griechenland, Iran	Weissweinglas bei 9 – 11° C

Edition Sommelier WILD

Limitierte Lagen- und Jahrgangsabfüllungen

WILD	Früchtelexikon	Genuss-Tipp	von Hand gepflückt in	optimaler Genuss im
WILD Quitte 750 ml € 29,-	Die Wildquitte, auch Zitronenquitte genannt, ist heute fast ausgestorben. In der Naturmedizin werden ihre goldgelben Früchte aufgrund des natürlichen Vitamin C-Gehaltes geschätzt und für die Herstellung von schmackhaften Säften und Gelees gesammelt. Ihre Verarbeitung ist extrem aufwändig.	zu Ente oder kräftigen Käsesorten sowie zu frischen Obstsalaten, Süßspeisen oder Vollwertgerichten	Steiermark, Slowenien	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WILD Traube weiß 750 ml € 29,-	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 extrem selten geworden. Die weibliche wilde Weinrebe trägt essbare, kleine leicht-säuerliche Trauben mit sortentypisch fruchtigem und intensivem Bukett.	zu Fisch, leichten Fleisch- und Vollwertgerichten oder Süßspeisen	Chile	Weissweinglas bei 9 – 11° C
WILD Traube rot 750 ml € 29,-	Auch die rote Wildtraube ist wie die weiße nur mehr schwer zu finden. Die leicht säuerlichen Trauben begeistern mit ihrem intensiven Fruchtaroma und einer eindrücklichen Vielfalt am Gaumen. In der Edition Sommelier WILD werden sie in einem speziellen Manufaktur-Verfahren gesaftet.	zu Geflügel, Lamm oder Rindfleisch, kräftigen Salaten, Pasta, Rohmilchkäse oder zu Schokolade und Eis	Chile	Rotweinglas bei 11 – 13° C
WILD Kirsche 750 ml € 39,-	Wildkirschen, auch Vogelkirsche genannt, brauchen viel Platz und einen hochwertigen Boden. Die Ernte der dunkelroten, sehr kleinen Wildfrüchte mit dem großen Kirschkern und dem einzigartigen Fruchtaroma ist sehr aufwändig und deutlich später als bei der Kulturkirsche.	zu Süßspeisen oder Käsespezialitäten und kräftigen Fleischgerichten	Steiermark, Burgenland, Slowenien	Rotweinglas bei 10 – 12° C
WILD Heidelbeere 750 ml € 39,-	Wildheidelbeeren werden immer seltener. Ihre Ernte ist aufwendig und die Ausbeute gering. Zehnmal so klein wie ihre kultivierten Verwandten überzeugen sie mit ihrem blauen Fruchtfleisch und ausbalanciertem fruchtig herb-süßem Aroma. In den weitläufigen Gebirgsregionen der Karpaten, den letzten Urwaldgebieten Europas, haben wir in nahezu unberührter Lage kleine Mengen gefunden.	zu Süßspeisen, Schokolade und Frischkäse oder zu leichten Fleisch- und Vollwertgerichten	Karpaten	Rotweinglas bei 9 – 11° C
WILD Preiselbeere 750 ml € 59,-	Im hohen Norden wachsen 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 mit den hochwertigsten Inhaltsstoffen, den dichtesten Fruchtaromen und einer unvergleichlichen Geschmacksintensität belohnt.	zu Süßspeisen, intensivem Rohmilchkäse. Ideal auch zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten	Lapland/Nordkap	Rotweinglas bei 10 – 12° C



Michael Schinharl
Food Journalist und zuGast Herausgeber



„Egal ob zu Wild, Fisch oder Dessert. Es gibt immer einen Direktsaft aus Wildfrüchten der Edition Sommelier, der ausgewogen in Säure und Süße harmoniert.“

Andreas Döllerer, Chefkoch Döllerer, Golling

Alkoholfrei in der Spitzengastronomie

ist schon lange kein Trend mehr, sondern wird von den Gästen erwartet. Spitzenköche Andreas Döllerer (Döllerer, Golling), Tristan Brandt und Niklas Oberhofer (Waldhaus Flims) im Gespräch mit Food Journalist und Herausgeber zuGast Michael Schinharl

M. Schinharl: Ein Glas Wein war früher die einzig vorstellbare Getränkebegleitung zu einem edlen Essen. Hat sich dies geändert?

T. Brandt: Spürbar. Während sich früher hauptsächlich Autofahrer oder Schwangere für Alkoholfreies zum guten Essen entschieden haben, gibt es mittlerweile eine enorme Nachfrage. Unabhängig vom Geschlecht, Kulturkreis oder der Leidenschaft für Genuss. Das liegt sicherlich auch am wachsenden Angebot, vor allem im gehobenen Preissegment. Nun können wir sehr viel mehr als Apfelsaft, Schorle und Softdrinks anbieten.

M. Schinharl: Also steht bei hochwertigen Wildfruchtsäften gar nicht die Tatsache „alkoholfrei“, sondern vor allem der Genuss im Vordergrund?

A. Döllerer: Bei den Kennern ist es auf jeden Fall der Genuss. Bei einigen ist es auch zuerst

reine Neugier, wenn sie sich für eine Sorte aus der Edition Sommelier entscheiden. Normalerweise kennt man die Preiselbeere meist als Gelee begleitend zum Wildgericht. Aber wie schmeckt die Wilde Preiselbeere, die in den Wäldern Lapplands wächst und dann noch ein Jahr im Schlosskeller gelagert hat? Oft ist es die Faszination des Neuen für den Gast. Dann ist das Know-how des Sommeliers gefragt, um das Aroma zu beschreiben und gemeinsam einen passenden Wildfruchtsaft zum Gericht auszuwählen.

M. Schinharl: Bei Saft wird oft extreme Süße erwartet. Gilt das auch für Wildfruchtsäfte?

N. Oberhofer: Wilde Sorten haben oft ein überraschend tiefes und vielfältiges Aromaspektrum. Anders als die typischen Durstlöcher-Säfte, die wir aus dem Handel kennen. Diese werden aus Kulturfrüchten gewonnen, die kreiert wurden, um gefällige Geschmacks-

richtungen zu bedienen und dadurch meist sehr süß sind. Wildfrüchte haben komplexe Fruchtzucker. Der Zuckergehalt ist niedriger, der Säuregehalt höher als bei ihren kultivierten Verwandten. In ihnen konzentriert sich das ursprüngliche Aroma der Beere an ihrem selbst gewählten Standort. Wild gewachsene Früchte sind oft deutlich kleiner – bei der Heidelbeere sogar bis zu einem Zehntel und verfügen daher über einen exquisiten, ausgeprägten Geschmack.

M. Schinharl: Aromavielfalt ist also auch bei Wildfruchtsäften geboten?

T. Brandt: Es gibt viele unterschiedliche Fruchtarten. Also ist die Bandbreite naturgemäß sogar deutlich größer als beim Wein, würde ich sagen. Eine wilde Quitte schmeckt nunmal ganz anders als eine Wildkirsche oder Wildtraube.

M. Schinharl: Gibt es bei Wildfruchtsäften wie beim Wein auch komplexe oder gefällige Aromen?

A. Döllerer: Absolut! Die Hirschkirsche schmeckt zum Beispiel nach einer unglaublich feinen und samtigen, aromatischen Wildbirne. Für mich ist das Heimatgefühl auf der Zunge pur. Die Quitte ist sonnig, sympathisch und entwickelt ihren Duft erst so richtig im Gaumen. Die feine herbe Säure der Preiselbeere gehört dagegen in den richtigen

Kontext. Kombiniert mit einem Wildgericht oder einer Süßspeise ist sie die perfekte Partnerin.

M. Schinharl: Kann man eine komplette Speisenbegleitung alkoholfrei gestalten?

A. Döllerer: Dank der Auswahl an hellen und roten Wildfrüchten oder der Kreationen rund um den Apfel, mal mit Kamille, mal mit Rose, sind uns überhaupt keine Grenzen gesetzt. Vom Aperitif über den Fisch oder das kräftige Fleischgericht bis zur Käseplatte und der Süßspeise gibt es immer Früchte und Beeren, die wunderbar harmonieren. Wir bieten zu diesem fruchtigen Foodpairing dann jeweils 0,1 l im Weinglas an.

M. Schinharl: Also können Wildfruchtsäfte exquisite Gerichte untermalen?

T. Brandt: Wir achten sehr darauf, dass unsere Speisekreationen geschmackliche Vielfalt bieten und dennoch harmonisch ausgewogen sind. Für uns sind sie kleine Kunstwerke, in die wir unser Können und unsere Leidenschaft gelegt haben. Begleitende Aromen im Wein oder Wildfruchtsaft können dann die eine oder andere Nuance bewusst betonen oder verstärken. Das wird auch ganz individuell vom Gast wahrgenommen.



Tristan Brandt und
Niklas Oberhofer
vom Waldhaus Flims

Stimmen zur Edition Sommelier

„18 Punkte hat etwa die ‚Edition Sommelier WILD Preiselbeere 2018‘ bei der VINUM-Verkostung 2018 eingefahren: ein verdienter Stockerlplatz für einen Jahrgangsgourmetfruchtsaft von so komplexem Geschmacksreichtum, dass man ihn genießen kann wie den höchsten Bordeaux.“

Julia Kospach, 2021 falstaff

„Saft ist ein Riesenthema und wird von den Gästen mittlerweile erwartet. Bei uns genießt er denselben Service-Standard wie Wein. Gleiche Gläser, gleiche Präsentation und gleiche Professionalität im Umgang.“

Alexander Koblinger, Sommelier

„Exquisite alkoholfreie Speisenbegleitung ist kein Trend mehr, sondern wird von den Gästen erwartet.“

Lena Gande, Fruchtsaft Sommelière

„Ein guter Wein und ein hochwertiger Wildfruchtsaft sind absolut vergleichbar. Beide bieten großen Genuss und Vielfalt. Damit unterstreichen sie perfekt unsere Kreationen.“

Ox und Klee, Köln

M. Schinharl: Eine wahre Herausforderung für den Sommelier?

N. Oberhofer: Ja, das ist richtig, denn auch nicht jeder Jahrgang ist gleich. Natur ist eben Natur. Dazu gehört viel Erfahrung beim Sommelier und viel Vertrauen beim Gast. In unserer Küche gilt grundsätzlich, je näher an der Natur, desto unverfälschter der Geschmack. Was könnte dazu besser harmonieren als ein guter Wein oder ein edler Wildfruchtsaft? Bei der Qualität der Rohstoffe machen wir keine Kompromisse. Weder beim Essen, noch bei den Getränken.

M. Schinharl: Fließen Wildfruchtsäfte auch in Ihre Rezepte ein?

A. Döllerer: Aber natürlich. Preiselbeere oder auch Kirsche geben den Saucen von würzigen Fleischgerichten eine spannende Fruchtnote. Oder die Quitte in ein Sorbet oder einer Mehlspeise eingearbeitet, verleiht eine komplexe Süße, die fasziniert.

M. Schinharl: Wie begegnen Ihnen die Gäste, wenn Sie bei einer Empfehlung neben dem Wein auch hochwertige Wildfruchtsäfte anbieten?

T. Brandt: Das ist ganz unterschiedlich. Oft ist mir die Aufmerksamkeit des Tisches sicher, weil sie neugierig sind. Beim Wein gibt es

etablierte Geschmacksvorlieben oder Präferenzen für bestimmte Reben. Der Wildfruchtsaft als Speisenbegleiter ist dagegen für viele neu. Die Exklusivität des Produkts ist den Gästen nach meiner ersten Aussage klar. Sie verstehen sofort, egal ob renommierter Wein oder hochwertiger Saft, beides sind reine Naturprodukte. Kostbare Rohstoffe, mit viel Erfahrung verarbeitet und gelagert.

M. Schinharl: Spielt die Lagerung bei Fruchtsäften denn auch eine Rolle?

A. Döllerer: Wenn man den Wildfruchtsäften nach der schonenden Pressung einige Monate Ruhe schenkt, entwickeln sie je nach Frucht- oder Beerensorte und Länge der Lagerung ein ausgewogenes Verhältnis von Säure und Süße.

M. Schinharl: Kann man sie auch mit Wasser mischen oder Eiswürfeln?

N. Oberhofer: Natürlich ist das möglich. Das würde ich aber weder bei einem guten Wein noch einem Wildfruchtsaft empfehlen. Wer möchte schon eine Weinschorle mit einem Jahrgangs-Barolo?



Limitierte
Jahrgangs-
Auflage
300 Kassetten
weltweit

OBSTHOF
RETTNER
1886 AUSTRIA

Edition Sommelier



Langjährige Partner

Österreich

Döllner, Golling
Obauer, Werfen
Konstantin Filippou, Wien
Hotel Die Forelle, Weißensee
Simonis, Wien
Forsthuber, Munderfing
Hotel Stein, Salzburg
Edelgreisler, Kötschach Mautern
Nussbaumer, Graz
Schwarz Hirsch, Wien

Deutschland

Ox und Klee, Köln
RIVA, Konstanz
Steirer Eck, Glonn
Lüske, Berlin
Königlicher Hirschgarten, München

Schweiz

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken
Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Waldhaus, Flims
Einstein, St. Gallen
Beau-Rivage Palace, Lausanne
Restaurant Stucki Bruderholz, Basel
Neue Blumenau, Lömmenswil
Gasthaus zum Gupf, Rehetobel
Rico's, Küsnacht
Zwysyghaus, Bauen

International

Maison Pic, Valence, F
Ritz Carlton, Hongkong
The Fat Duck, Bray Berkshire, UK
Geranium, Kopenhagen, DK
Swiss/Lufthansa, Zürich