

→ WILDSÄFTE Ohne Alkohol, aber mit viel Geschmack

IN DER EDLEN WEINFLASCHE, gepflegt etikettiert und mit Jahrgang versehen: der Wildsaft aus dem Hause Retter.



WERNER RETTER aus der Steiermark produziert sehr naturnah. Die Edition Sommelier ist sein Steckenpferd.

## Wein? Nein, Wildsaft!

**Kirsche zum Entrecôte? Quitte zum Fisch? Die Wildsäfte der Edition Sommelier sind für Schweizer Toprestaurants eine neue Alternative zu Wein.**

**DAS PASST:** Wildquitte zum Fisch. Wildheidelbeere zu leichten Geflügelgerichten. Wildkirsche zu kräftigem Fleisch. Und Wildpreiselbeere zu Rohmilchkäse oder als Begleiter eines Desserts. Die Rede ist von reinen, unfiltrierten Natursäften. «Die höchste Qualitätsschiene», sagt Werner Retter vom gleichnamigen Obsthof in Pöllau in der Steiermark (A). Er sucht die Wildfrüchte in möglichst unberührten Naturzonen und verarbeitet sie schonend zu edlen und gut präsentierenden Wildsäften.

Früher mussten Nicht-Weintrinker bei einem Glas Wasser oft etwas abseits einer frohen Gesellschaft sitzen. Jetzt kann ihnen der Sommelier den zum Gericht passenden Wildsaft empfehlen und einschenken: den Autofahrern, die die Promille scheuen, den Gästen aus arabischen Ländern, die aus Religionsgründen keinen Alkohol trinken dürfen, den Schwangeren, die aus Rücksicht auf das Ungeborene einen Bogen um Wein machen. Vor zwei Jahren hat Werner Retter seine Wildsaftkollektion in Österreich auf den Markt gebracht, seit Herbst vergangenen Jahres

ist sie auch in der Schweiz vertreten (Region Zürich: [www.weinauselese.ch](http://www.weinauselese.ch); Region Bern: [www.millevins.ch](http://www.millevins.ch)). Auch Toprestaurants und -resorts führen die Edition Sommelier bereits auf der Karte (u.a. «Victoria Jungfrau», Grand Resort Bad Ragaz, «The Chedi», «Bürgenstock», «Les Trois Rois»). Die Säfte sind schluckweise zu geniessen – wie einen Eiswein beispielsweise. Und: Ein Glas Wasser gehört dazu, man kann die Säfte aber auch verdünnen. *Elsbeth Hobmeier*

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

## ZEIT für Apéro

**Schaumwein auf Knopfdruck** gibts neu von Sodastream. «Sparkling Gold» heisst der Sirup, mit dem ein alkoholfreies Getränk mit Rieslinggeschmack zubereitet werden kann. Einfach einen Teil Sirup in ein Champagnerglas geben und mit fünf Teilen Sprudelwasser auffüllen – fertig ist der Drink!

[www.sodastream.ch](http://www.sodastream.ch)



## GIN selber herstellen

**Jetzt gibts einen Gin-Baukasten**, mit dem sich jeder seinen ganz persönlichen Gin kreieren kann. Fruchtig, mild, herb oder scharf – acht ausgewählte Botanicals (Piment, Wacholder, Hibiskus, Kardamom, Koriander, roter Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale) versprechen 40320 Kombinationsmöglichkeiten.

[www.private-gin.de](http://www.private-gin.de)

