



RETTET & RETTER UND IHRE LIEBE ZUR HIRSCHBIRN

Werner Retter und Gerhard Retter sind zwar weder verwandt noch verschwägert, aber sie haben vieles gemeinsam. Beide sind steirische Wirtshauskinder aus dem Pöllauer Tal. Aufgewachsen inmitten üppiger Streuobstwiesen, malerischer Obstbaumreihen, dunkelgrüner Wälder und weiter Natur. Beide sind ausgeprägte Kulinariker und Genießer, bodenständig und heimatverbunden, gleichzeitig weltoffen und visionär.

Außerdem verbindet die beiden ihre große Leidenschaft für die Hirschbirn. Die hocharomatische Wildbirnensorte ist seit Jahrhunderten in der Oststeiermark verwurzelt und reifte zum kulinarischen Highlight der Genussregion „Pöllauer Hirschbirn“ heran. Dort entwickelt sie ihr einzigartiges Aroma. Ursprünglich und wie vor 130 Jahren. Für Gerhard und Werner Retter ist sie ein aromatisches Genussjuwel und der Inbegriff von Heimat.



Bio-Pionier & Wildfruchtscout

Genusskultur. Mit besten Rohstoffen, viel Erfahrung und einer Menge Fingerspitzengefühl verwandelt er dort Beeren und Früchte allerhöchster Güte aus den besten Lagen der Welt in edle Tropfen ohne Alkohol.

„Die Hirschbirne gilt zurecht als Gourmetkönigin. Sie ist die aromatischste Wildbirne, die ich kenne. Einzigartig und unverwechselbar.“

Werner Retter

Werner Retter ist ein be-kennender Naturfreak. Er entwickelte aus einer kleinen Landwirtschaft in der Oststeiermark eine international anerkannte BIO Obstmanufaktur mit einzigartiger



Sommelier & Maitre

Gastronomie und Hotellerie. Gerhard Retter bewegt sich stilsicher zwischen München, dem mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant CORDO und seinen Kunden in Deutschland, Österreich und ganz Europa.

„Exquisit und fein in der Säure ist die Hirschbirn das Sinnbild sonniger Streuobstwiesen, knorriger Ursprünglichkeit und purer Heimat.“

Gerhard Retter

Gerhard Retter lebt und liebt seine Arbeit als Maitre und Sommelier. Sein weitreichendes Wissen und langjährige Erfahrung machen ihn zum gefragten Ratgeber und eloquenten Trainer für



RETTET & RETTER Genusstipp

Das feine Aroma der Hirschbirn harmoniert hervorragend zu kräftigem Käse, würzigem Rindfleisch sowie zu Süßspeisen oder frischem Obst. Es passt zusammen mit Wildkräutern auch wunderbar in Salate. Im Weinglas bei 9 – 11 °C servieren.



RETTET & RETTER

AND THEIR LOVE FOR HIRSCHBIRN

Werner Retter and Gerhard Retter are neither relatives by blood nor in-law, but they have a lot in common. Both are Styrian innkeepers' children from the Pöllau Valley. Grew up amidst lush orchards, picturesque rows of fruit trees, dark green forests, and vast nature. They are both culinary experts and connoisseurs, down-to-earth and close to their homeland while cosmopolitan and visionary.

In addition, what unites them is their great passion for the Hirschbirn. The highly aromatic wild pear variety for centuries has been rooted in Eastern Styria and has become the culinary highlight of the „Pöllauer Hirschbirn“ region. There it developed its unique aroma. Original and 130 years ago. For Gerhard and Werner Retter, it is a jewel of aromatic pleasure and the epitome of home.



Wild fruit expert & organic farmer

Werner Retter is a confessed nature freak. He developed a small farm into an internationally recognised organic fruit processing operation with a unique culture of indulgence. With the best

raw materials, plenty of experience, and intuition, he transforms berries and fruits of the highest quality from the best locations in the world into noble non-alcoholic drops.

„The Hirschbirn is rightly considered the gourmet queen. It is the most aromatic wild pear I know. Unique and unmistakable.“

Werner Retter



Sommelier & Maitre

Gerhard Retter lives and loves his work as a Maitre and Sommelier. His wide-ranging knowledge and many years of experience make him a sought-after advisor and eloquent trainer

for the gastronomy and hotel industry. Gerhard Retter moves stylistically confident between Munich, the Michelin-starred restaurant CORDO, and his clients in Germany, Austria and all over Europe.

„Exquisite and fine in acidity, the Hirschbirn is the symbol of sunny meadow orchards, gnarled originality, and pure homeland.“

Gerhard Retter

Enjoyment tip from

RETTET & RETTER

The fine aroma of the Hirschbirn pairs excellently with strong cheese, spicy beef as well as desserts or fresh fruits. It perfectly matches wild herbs and also goes well with salads. Serve it in a wine glass at 9 - 11 °C.

