



# DER GEIST DER ALTEN BIRNEN

Württembergischer Wiesenobst findet in den Fässern von Jörg Geiger seine Bestimmung. In seiner Manufaktur entstehen immer wieder neue Kreationen aus alten Sorten.

Von Nicole Ritter

**Koch und Hotelier Jörg Geiger hat sich den alten Obstsorten verschrieben. Aus Birnen, Äpfeln und anderen Früchten seiner schwäbischen Heimat keltert er moderne Köstlichkeiten.**

**Räs:** Das schwäbische Adjektiv ist mit hochdeutsch säuerlich, bitter, pelzig nur unzureichend übersetzt. Räs schmeckt die Champagner-Bratbirne, wenn man sie im rohen Zustand verkostet, denn wie jede klassische Mostbirne hat sie einen hohen Gehalt an Gerbstoffen. Im 18. Jahrhundert wurden Mostbirnen als Anpflanzung am Wegesrand empfohlen, weil sie den Mundräubern wenig Freude bereiteten: „Man baut auf den Fildern, einer Gegend unweit Stuttgart, eine Gattung Birnen, die wegen ihrer Räue fast nicht zu essen ist“, lautete die Weisung.

Im Most oder später Obstbrand verarbeitet aber gilt die Champagner-Bratbirne heute wieder als feine Rarität. Jörg Geiger, Koch, Hotelier und Brennmeister aus dem Örtchen Schlatt auf der schwäbischen Alb, kultiviert die Frucht gemeinsam mit Besitzern von Streuobstwiesen an Neckar, Rems und am Albtrauf. Längst ist der „Schaumwein, hergestellt aus der Champagner-Bratbirne“, eine Berühmtheit, nicht zuletzt, weil er Geiger eine Auseinandersetzung mit der französische Champagner-Wirtschaft über den Markennamen lieferte – mit der er auf seine eigene Weise umgeht.

**Das ist mittlerweile zehn Jahre her** – und noch viele andere Mostfrüchte sind in Geigers Fässern zu köstlichen Tropfen vergoren. Zum Beispiel das Gaishirtle, der Hauxapfel, oder auch Schillers Apfel, der in Form eines „Schwäbischen Ciders“ die Kelterei verlässt. Zusehends wächst auch Geigers Experimentierfreude. So arbeitet er aktuell an einer Neuauflage seiner Cuvée Nr. 8, einem alkoholfreien Secco, genannt „Prisecco“. Dafür führt er die alten Apfel- und Birnensorten mit anderen heimischen Früchten wie Holunder, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichen, oder auch Rosenblüten und Kräutern zusammen. Im Falle des Nr. 8 sind es vor allem Stachelbeeren sowie Douglasienspitzen: „Die haben wir im Mai gesammelt“, berichtet Geiger, „nun werden sie gefroren gehackt und kommen zusammen mit Bronzefenchel in diese Komposition.“

Auch neue Sorten entstehen, „zum Beispiel mit Kaffee und Malz, Topinambur und Petersilie“. Ebenso beflügeln seine Süßweine den Mann, der nicht nur Winzer ist, sondern auch Naturschützer – wenn er nicht gerade seine Gäste bewirtet. Zu Birngold und Eisapfel werden sich also in diesem Jahr noch weitere Süßweine gesellen. „Sie werden analog zum Portweinverfahren aus Kirsche, Birne und Apfel hergestellt“, erklärt Geiger, „und abstrakte Namen bekommen wie KP, BP oder AP.“ KP ist bereits auf dem Markt – ein teilvergorener Kirschenwein, bei dem der Gärungsprozess mit hochprozentigem Kirschenbrand gestoppt wird, und der dann noch 18 Monate im gebrauchten Banyulsfass reift.

## PRISECCO CUVEE NR. 8

Die Priseccos prickeln wie Seccos, sind aber alkoholfrei. Verschiedene reine Fruchtsorten und Cuvées werden dafür mit Kräutern und Gewürzen kombiniert.



## KP KIRSCH- WEINBRAND, 18 MONATE

Teilvergorenem Kirschwein aus unzerkleinerten Brennkirschen wird Kirschenbrand zugesetzt und reift im Banyulsfass 18 Monate lang nach.



## QUELLE & WASSER



## CAPE KAROO Aus der Wüste



Karoo ist eigentlich der Name einer Halbwüste, die fast 30 Prozent der Fläche Südafrikas umfasst. Von Bergen eingefasst bleibt es in dieser Gegend weitgehend trocken.

Die Ursprünge der Cape-Karoo-Quelle liegen in dieser Halbwüste Karoo. Das Wasser fließt etwa 500 Kilometer unterirdisch, dann durch die Gesteinsschichten der Paardeberg-Berge der renomierten Weinregion Paarl, wo es abgefüllt und weltweit vermarktet wird.

Cape Karoo wurde für seinen raffiniert neutralen Geschmack mehrfach ausgezeichnet. Seine Mineralität passt hervorragend zum südafrikanischen Wein; niedrig carbonisiert besonders zum roten, mit einer leichten Perlage wiederum zum südafrikanischen Weißwein. Die stilvolle bläuliche Flasche von Cape Karoo mit der außergewöhnlichen Nachbildung eines Afrikanischen Jägers auf der Rückseite wirkt in jeder Umgebung gut platziert und gibt jeder Art von Genuss den letzten Schliff.

[www.karoo.co.za](http://www.karoo.co.za)

**Armin Schönenberger**  
Wassersommelier