

Zu Besuch in der Manufaktur Jörg Geiger



Kulinarische Liebeserklärung in Flaschen

Jörg Geigers Herz schlägt für kleine, unförmige Äpfel und Birnen. Für die Bäume, auf denen sie wachsen und für das Land, auf dem diese Bäume seit über hundert Jahren stehen. Seine Manufaktur macht aus fast vergessenen Obstsorten preisgekrönte Schaumweine.

Jörg Geiger ist ein äußerst sympathischer Mann mit ruhigem Wesen, angenehmer Stimme und schwäbischem Dialekt. Wer wie er in Schlat am Albtrauf aufgewachsen ist, hat die Liebe zu Obst im Blut. Im Frühling verwandelt sich die Umgebung in ein weißrosafarbenes Blütenmeer, im Sommer strahlen die bunten Streuobstwiesen friedliche Idylle aus und im Herbst liegt der Duft von Äpfeln und Birnen in der Luft. Die Kulturlandschaft „Streuobstwiese“ wird im Schwabenland seit Jahrhunderten gepflegt und für die Produktion von Säften und hochprozentigen Bränden genutzt.

Dass in den alten Streuobstwiesen noch viel mehr Potential schlummert, erkannte der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt bereits vor mehr als zehn Jahren, als er den väterlichen Gasthof im Ort übernahm und mit der kleinen Brennerei die ersten Versuche und Experimente Richtung hochwertige Obstschäumweine startete. Inzwischen werden seine Produkte mit zahlreichen Preisen bedacht und in der Edelgastronomie serviert. Die Manufaktur ist Vorbild für die erfolgreiche Verbindung von Naturschutz und Wirtschaftlichkeit, sie ist Teil eines Vogelschutzprojektes der EU und Vorzeigebetrieb der Genussregion Baden-Württemberg.



Die alkoholfreien Cocktails aus der Manufaktur Jörg Geiger stehen bei Genießern hoch im Kurs.

Von der Blüte bis zum hochwertigen Schaumwein führt ein langer Weg.

Königin ist die Champagner Bratbirne

Die bekannteste Kreation aus dem Hause Geiger – der Birnenschäumwein aus der Champagner Bratbirne – begeistert Verbraucher und Weinkritiker im In- und Ausland. Als erster Vertreter Süddeutschlands nahm ihn „Slow Food Deutschland“ als schützenswertes, regionales und kulinarisch wertvolles Produkt in die Arche des Geschmacks auf. Die FAZ wählte es zum „Lieblingsgetränk des Jahres 2010“ und der angesehenen Weinführer Stuart Pigott ernannte Jörg Geiger 2010 zum „Obstweinerzeuger des Jahres“. Wie man es in zehn Jahren so weit bringen kann? Ganz einfach: mit Leidenschaft für die Sache, Freude am Tun, Liebe zur Heimat und schwäbischem Tüftlergeist.

Anstoß gibt Jörg Geiger eine Reise nach Frankreich Mitte der 90er Jahre. Dort pflegt die Gastronomie schon immer eine enge Verbindung zu ihren regionalen Produkten und Erzeugern. Für Jörg Geiger steht ebenfalls fest, dass sich in seiner Küche das regionale Profil und die Wertschätzung gegenüber den Erzeugnissen aus der Umgebung wiederfinden sollen. Er bietet seinen Gästen gehobene Heimatküche an, lange bevor sie zum neuen Trend erklärt wird. „Nur wenn ich direkt an den Erzeugern und den Produkten dran bin, kann ich die Qualität bekommen, die ich für meine

Gäste haben möchte“, erläutert er. Das gilt auch für die Manufaktur: Die Bauern der Region bekommen bei ihm einen überdurchschnittlichen Preis für ihr Obst. „Die Beziehung der Leute zu ihren Wiesen ist hier sehr eng. Sie gehen raus und kümmern sich um ihre Bäume. Der Erhalt der Natur und der Streuobstwiesen funktioniert nur über die hohe Wertschätzung, die man ihnen entgegen bringt. Deshalb bezahle ich einen höheren Preis.“ Dieser Ansatz lohnt sich für den engagierten Unternehmer. Die Qualität der Früchte spiegelt sich in seinen Produkten wider und der Erhalt der Obstwiesen sichert nicht nur sein Geschäft, sondern eröffnet weitere Möglichkeiten für Produktionsideen rund um Äpfel und Birnen.

Die ersten Flaschen für die Gäste

Die ersten Schritte Richtung hochwertige Obstschäumweinerzeugung unternimmt Jörg Geiger 1997 und präsentiert die ersten Abfüllungen den Gästen im Gasthof. „Für uns war es einfach, denn vorher hat niemand etwas Gutes in diesem Bereich gemacht“, erklärt er die Pionierarbeit, die er in den letzten zehn Jahren geleistet hat. Jahr für Jahr entwickelt er sich weiter und feilt an den Abläufen. „Wir lernen immer noch jeden Tag dazu“, erklärt der schwäbische Tüftler und fügt schmunzelnd an: „Ich bin froh, dass ich die Flaschen von '97 nicht mehr

Jörg Geiger

Die Manufaktur Jörg Geiger bietet das ganze Jahr über Besichtigungen der Manufaktur, Führungen in den Streuobstwiesen, kulinarische Reisen zur Champagner Bratbirne und Verkauf an. Weitere Infos und Anmeldung unter:
Manufaktur Jörg Geiger
Schlat bei Göppingen
Telefon: 07161/9990224
www.manufaktur-joerg-geiger.de



„Zurück zu den Wurzeln“ lautet das Motto von Jörg Geiger. Die Baumbestände der Streuobstwiesen sind zwischen 90 und 120 Jahre alt.



Fast so schön wie Gold sprudelt der pure Saft aus der Presse. In aufwändigen Verfahren wird er zu hochwertigem Schaumwein veredelt.

trinken muss“. Heute beschäftigt er zwölf Mitarbeiter in der Manufaktur, die das ganze Jahr mit der Produktion beschäftigt sind, weil alles selbst und vor Ort gemacht wird. „Qualität von Anfang bis Ende im Haus und in der eigenen Hand“ lautet das Motto für den Betrieb. Zwischen 200 und 250 Erzeuger aus der Region liefern ihr Obst an Jörg Geiger. Die Ernte stammt von Baumbeständen, die zwischen 90 und 120 Jahre alt sind, denn erst ab 20 Standjahren kommen die Hoch-

stämme in einen nennenswerten Ertrag. „Dieser Bestand an alten Obstbäumen birgt ein Potential, das es so auf der Welt nicht gibt“, schwärmt der 41-Jährige.

Spielregeln der Natur

Circa zwei Kilogramm Obst braucht man, um einen Liter Obstwein herstellen zu können. Je nach Ernte fallen bei Jörg Geiger die Abfüllungen aus. „Die Ernte variiert in jeder

Sorte in jedem Jahr“, beschreibt er die Grenzen, die ihm die Natur bei der Herstellung auferlegt. Fällt in einem Jahr die Birnenernte schlecht aus, ist die Produktion geringer. Ist eine bestimmte Obstsorte besonders ertragreich, reagiert er darauf und kreiert ein neues Getränk rund um diese Sorte: „Ich schaue mir den Rohstoff an und lasse mich inspirieren“. Inzwischen sind mehr als 20 Produkte in seiner Manufaktur entstanden. Vom „Eisapfel“ über den „Schwäbischen Kir“ bis zum „Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne“. Interessant ist, dass sich der Trend immer stärker zum alkoholfreien Genuss entwickelt. Jörg Geiger bedient die Nachfrage mit einer ganzen Reihe alkoholfreier Cocktails.

Wissen und Ratschläge rund um die alten Obstsorten findet er

in antiquierten Büchern zur Obstverarbeitung. Diese frühen Beobachtungen sind Jörg Geiger Urlaubslektüre und Informationsquelle für weitere Experimente. Wer so viel über Äpfel und Birnen, über ihre Aromen und Gerbstoffe, über ihre Verarbeitung und Verfeinerung weiß, hat sicher einen Traum von einer Obstsorte im Kopf, die er noch nicht verarbeitet hat, oder? Jörg Geiger lacht und gibt zu, dass er sich in Frankreich in die Birnensorte „Plant de Blanc“ verguckt hat. Sie war die einzige Birne, die im Jahr 2008 gut geerntet wurde, während alle anderen Birnensorten kaum getragen haben. Er hat sich bereits ein paar Zöglinge bestellt und sie aufgepflanzt. „Ich halte immer die Augen offen, um neue Bausteine zu finden“, erklärt er.

Die Zukunft gehört den Bäumen

Dass die Bäume frühestens in 20 Jahren tragen, macht ihm nichts aus. Seine Manufaktur ist nicht auf den schnellen Profit ausgerichtet. Es geht ihm um die Qualität und die Einzigartigkeit der Produkte, die Erhaltung der Kulturlandschaft, die Pflege der Regionalität und um die Freude am Beruf. Die Bäume, die er heute pflanzt, werden noch in 100 Jahren Saft für verschiedene Erzeugnisse liefern. Blühende Aussichten für einen Mann, der sich gerade im besten Schwabenalter befindet und noch viele Ernten und Auszeichnungen vor sich hat.

Yvonne Meininger ■

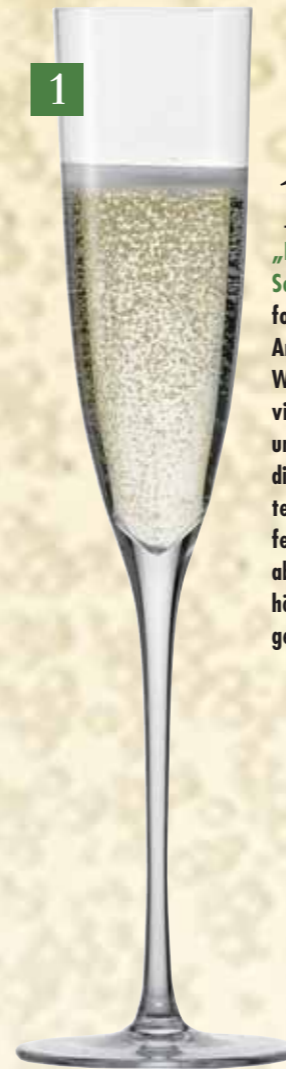
Die Streuobstwiesen am Albtrauf sind für ihre Schönheit bekannt. Als Kulturlandschaft und Vogelschutzgebiet stehen sie unter besonderem Schutz.

Die Champagner Bratbirne



Um 1850 ordnete Herzog Carl Eugen in Württemberg die Verbreitung bestimmter Obstsorten in der Landwirtschaft an und legte damit den Grundstein für die Kulturlandschaft „Streuobstwiese“ im Schwabenland. Die Champagner Bratbirne dürfte ein Zufalls sämling sein wie fast alle alten Obstarten. In der Baumschule des Herzogs wurde sie aufgrund ihres hohen Stellenwerts in großer Zahl vermehrt. Jörg Geiger hat dieser vergessenen Obstsorte mit seinem preisgekrönten Birnenschaumwein ein kulinarisches Denkmal gesetzt. Herzog Carl Eugen wäre vermutlich stolz auf ihn.

Schöne und praktische Accessoires für den perfekten Genuss



1 Die Gläserserie „Enoteca“ von Schott Zwiesel 1872 folgt dem luxuriösen Anspruch, jedem Wein zu seiner individuellen Entfaltung und Präsentation zu dienen. Die brillanten Kelche bilden feinste Farbnuancen ab und versprechen höchsten Trinkgenuss.



2 Die Wein-Accessoires von Screwpull gehen Ihnen leicht zur Hand und sorgen für ungetrübten Genuss. Bei dem Modell „LM-400“ treffen Technik, Lust und Luxus in ihrer schönsten Form aufeinander. Der Korkenzieher ist für alle Korkarten und Kunststoffkorken geeignet.

3 Mit dem „Cool Coat“ von Menu halten Sie Ihren Wein gut gekühlt. Legen Sie den herausnehmbaren inneren Mantel ins Gefrierfach und danach wieder in den äußeren Mantel zurück. Jetzt können Sie Ihren Lieblingswein schön kalt einpacken.



4 Über den letzten Rest eines köstlichen Schaumweins freut man sich auch noch einen Tag später. Der Flaschenverschluss „Ambassador“ von Wilkens sorgt dafür, dass der prickelnde Genuss in der Flasche erhalten bleibt.



5 Die edlen Wein- und Sektkelche der Serie „Linea“ von Bohemia Cristal setzen mit ihrem spiral- oder linienförmigen Mattschliff zarte Akzente und unterstreichen den lebendigen Charakter spritziger Sommer- und Schaumweine.