

Leibschpeis

Schwäbische Rezepte und Leckerbissen aus der Region

52

Leser-Rezepte,
vom Sternekoch
perfektioniert

Die besten Rezepte unserer Leser

Von Ablinsen-Salat über Krautgugelhupf
und Nonnenfüzle bis zum Zwiebelkuchen

INTERVIEW

Lago-Chefkoch Klaus
Buderath erklärt, warum
Butter so wichtig ist.

Seite 6

REPORTAGE

Eigentlich galt sie als
ausgestorben – wie die
Ablinse zurückkam.

Seite 20



BEGLEITER

Welcher Wein passt zum
Sauerbraten? Profis der
Wein-Bastion geben Tipps.

Seite 53



A man with dark hair, wearing a brown tweed jacket over a bright yellow sweater and blue jeans, is leaning against the trunk of a large, moss-covered tree. He is smiling slightly and looking towards the camera. The background shows a green field and other trees in a rural setting.

PRICKELNDES OHNE PROZENTE

Alte Obstsorten sind die Leidenschaft des Schwaben Jörg Geiger. In seiner Manufaktur in Schlat bei Göppingen entstehen daraus alkoholfreie Prisseccos, Obstweine und andere trinkbare Köstlichkeiten. *Von Birgit Rexer*

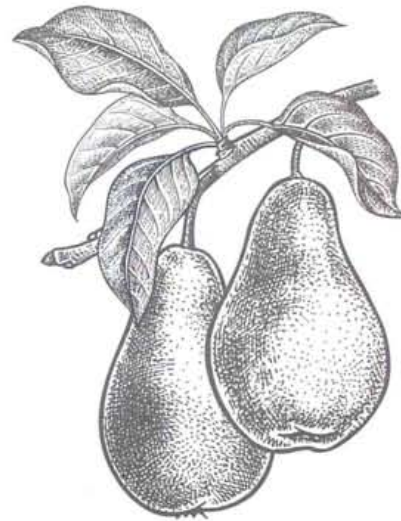


Alkoholfreie Priseccos aus schwäbischem Streuobst.

Fotos: Manufaktur Geiger

Die Champagner-Bratbirne

„Die Champagner-Bratbirne hat eine mittelgroße gelbgrüne Frucht mit adstringenten Gerbstoffen im Mund. Eine Birne mit einer langen und stolzen Tradition in der Region.“ Alte Dokumente belegen, dass in Schwaben schon seit 1760 aus der Champagner-Bratbirne ein Schaumwein hergestellt wurde, den man am Hofe Herzog Carl Eugens wohl zu würdigen wusste. „Reif Mitte September bis Mitte Oktober – Fruchtgröße 60 bis 65 Gramm“, so beschreibt der Obstbauexperte Johann Ludwig Christ 1797 die Champagner-Bratbirne, die er auch Champagner-Weinbirne nennt.



dazu, die alten Obstsorten und ihre Verarbeitung zu verstehen“, erklärt Geiger. Letztendlich entschied der Bundesgerichtshof in Karlsruhe, dass die Champagner-Bratbirne ihren Namen behalten darf.

Im Sommer hat das Team der Manufaktur Geiger verschiedenen Top-Sommeliers ihre neuesten Ideen vorgestellt. „Von den 30 Ideen für neue Produkte kommen dann die zehn Favoriten in die nächste Runde“, erläutert Geiger den Prozess bei der Entwicklung neuer Produkte. Die Meinung von Experten kommt aber nicht nur von außen. Zu den Mitarbeitern der Manufaktur >>

Es ist ganz schön was los in der Manufaktur Jörg Geiger – zusätzlich zum Interview. Mitarbeiter kommen mit Fragen, im Verkostungsraum wartet ein Kunde und der Direktor des Instituts für Technische Biochemie schaut vorbei, um über die aktuellen Untersuchungsergebnisse einer alten Birnensorte zu sprechen. Mittendrin Jörg Geiger, für den dieser Trubel fast wie ein Lebenselixier zu sein scheint. „Früher wollte ich immer Landwirt werden“, erinnert sich der Gastwirtssohn aus der kleinen Obstbaugemeinde Schlatt. Inzwischen hat er es zu einem bekannten Hersteller von Destillaten und Obstweinen gebracht. Hergestellt werden die verschiedenen Erzeugnisse aus seiner Manufaktur allerdings immer noch da, wo er als Kind aufgewachsen ist: in der Gastwirtschaft seiner Eltern, dem altehrwürdigen

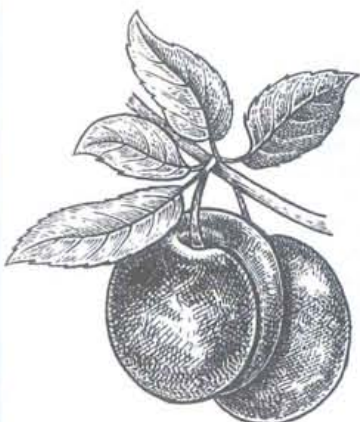
Gasthof „Lamm“. Bereits sein Vater war nicht nur Gast- und Landwirt, sondern hat auch selbst Destillate gebrannt. Nach einer Ausbildung als Koch, seinem Abschluss als Betriebswirt und einiger Zeit in Frankreich steht Jörg Geiger mit gerade einmal 23 Jahren vor der Entscheidung, ob er den Gasthof pachten will. Er will und bringt all das mit ein,

„Früher wollte ich immer Landwirt werden.“

Jörg Geiger
Manufaktur Geiger

was er gesehen und gelernt hat: die in früher Kindheit gewachsene Begeisterung für die Landwirtschaft und die Erzeugnisse aus der Region. Aber auch die Philosophie der französischen Küche. „Hier sieht sich der Koch eher als Mittler zwischen dem Produkt und dem Gast“, erklärt Jörg Geiger. „Dazu gehören auch Produkte aus der Region, auf die die Landwirte stolz sind.“ In Schlatt, das stark vom Obstbau geprägt ist, findet Geiger eine perfekte Grundlage für seine Ideen. 1995 beginnt er damit, aus der Champagner-Bratbirne, einer

alten, im Jahr 1760 erstmals urkundlich erwähnten Obstsorte, Schaumwein herzustellen. „Zuerst haben wir 200 Flaschen hergestellt und sie im Nebenzimmer, dem ‚Pfeiffenstüble‘ zum Probieren ausgeschrieben“, erinnert er sich. Bald, nachdem die Flaschen mit dem Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne auf den Markt gekommen waren, läuft ein Rechtsstreit gegen den rührigen Schwaben. Die Champagnerhersteller verklagen den Gastwirt aus Schlatt. Was folgte, war ein jahrelanger Streit, aus dem die Presse eine David-gegen-Goliath-Geschichte machte. „Das war für mich die perfekte PR“, erinnert sich Geiger. Zumal die örtlichen Zeitungen dazu aufriefen, Jörg Geiger alte Publikationen über Obstbau zu schicken. Diese waren dazu gedacht, dass er vor Gericht nachweisen konnte, dass die Obstsorte älter war als der Schutz der Marke Champagner. Gleichzeitig trugen diese alten Bücher dazu bei, sein Wissen um die Verarbeitung alter Obstsorten zu verbessern. Außerdem bildeten die verschiedenen pomologischen Schriften die Grundlage für eine ansehnliche Sammlung alter Bücher über den Obstbau und die Verwendung von Obst, die sogar Exemplare aus dem 18. Jahrhundert enthält, und die heute hinter Glas in den Räumen der Manufaktur bewundert werden kann. „In vielen Fällen ist das der Schlüssel





Von der Ernte bis zur Verarbeitung steckt in den Produkten viel Handarbeit.



Fotos: Manufaktur Geiger

gehören zwei Sommeliers, die ebenfalls an der Entwicklung neuer Produkte mitwirken. „Irgendwann kommt dann der Punkt, an dem wir sagen: Jetzt trauen wir uns das“, so Jörg Geiger. Gearbeitet wird nur mit Naturprodukten. Viele der Lieferanten sind langjährige Wegbeglei-

rei in Illertissen. „Im Gespräch mit Dieter sind Ideen für ganz außergewöhnliche Kombinationen von Kräutern für einige der Prisseccos entstanden“, erinnert sich Jörg Geiger. Gartenmelisse, Grüntee, Dill, Estragon, Thymian, Vogelmiere, Zitronenverbene, aber auch Rote Bete, Topinambur und Staudensellerie sorgen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Einige Zutaten stammen auch vom Hof des Landwirts Martin Läßle in Hattenhofen, der wie Dieter Gaissmayer zu den langjährigen Weggefährten des rührigen Obstbauern Geiger gehören. Auf seinen Feldern reifen sechs verschiedene Johannsbeersorten, die er exklusiv für die Manufaktur Geiger anbaut. Der Waldmeister, der in den Getränken verwendet wird, stammt aus einem Waldstück in der Nähe von Schlat und wird dort von Landwirt Martin Rieker und seiner Familie gesammelt. Neben den alkoholfreien Prisseccos der Manufaktur Geiger, die sich längst auch in der Spitzengastronomie einen festen Platz als alkoholfreie Alternativen zu den klassischen Aperitifs erobert haben und dem Birnenschaumwein werden in Schlat auch verschiedene Süßweine, Craft Ciders, Poirées und Destillate hergestellt. Wichtig ist Jörg Geiger, dass er mit seinen Produkten auch einen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen leis-

tet. Im Gegensatz zu Spalierobst ist die Pflege von Hochstämmen mit alten Obstsorten sehr arbeitsintensiv und bis einer der großen Obstbäume seine volle Reife erreicht, gehen erst einmal zehn Jahre ins Land. Zudem sind die Früchte oftmals kleiner als die der modernen Obstsorten. „Wir zahlen den Landwirten und Gütlebsitzern sehr gute Prei-

Mitbegründern des Vereins „WiesenObst“. Zu den alten Obstsorten, die ab dem 15. Jahrhundert entstanden, gehören beispielsweise der Bohnapfel, der Boskoop, der Wildling von Einsiedel, der Börtlinger Weinapfel, die Goldparmäne, die Gewürzluiken, der Rote Berlepsch sowie bei den Birnen die Champagner-Bratbirne, mit der die Geschichte der Manufaktur begann, und die Stuttgarter Gaishirtle. Ein Antrag auf das EU-Güteschutzzeichen „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ für das schwäbische Wiesenobst ist in Vorbereitung. Das neueste „Kind“ der Manufaktur Geiger, die in Schlat inzwischen drei Standorte hat und 29 Mitarbeiter beschäftigt, ist „Don't call me Gin“, der trotz des ungewöhnlichen Namens ein Gin ist. Das Besondere ist, dass dieser Gin als Basis einen vierfach destillierten Apfelbrandy hat. Neben Wacholder, der dem klassischen Gin sein Aroma gibt, ergänzt Jörg Geiger weitere 77 der sogenannten Botanicals, darunter Mädesüß, Schafgarbe, Hagebutte, Weißdorn oder die zarten Spitzen frischer Douglasientriebe.

Die Mühe der Ernte und die Pflege der Bäume muss sich lohnen.

Jörg Geiger
Manufaktur Geiger

se, damit sie sich für den Erhalt der Streuobstwiesen einsetzen – die Mühe der Ernte und der Pflege der Bäume muss sich lohnen“, erklärt Geiger. Dazu gehört nicht nur der Erhalt der alten Bäume, sondern auch der vielfältigen Pflanzen, die auf den Streuobstwiesen wachsen. Auch viele Vogel- und Insektenarten leben auf den Streuobstwiesen. Um diesem Ansatz zum Erhalt alter Obstsorten eine stabile Grundlage zu geben, gehört die Manufaktur Jörg Geiger gemeinsam mit Slow Food Deutschland zu den



ter Geigers. Sie teilen seine Philosophie, die eine tiefe Begeisterung für die Landwirtschaft mit Kreativität und Mut zu neuen Ideen verbindet.

Von Anfang an bezieht Jörg Geiger einen großen Teil seiner Kräuter von Dieter Gaissmayer. Über die Mitgliedschaft bei „Slow Food“ entstand bereits in den 90er-Jahren der Kontakt zu dem Besitzer der Staudengärtne-

