

BIOGRAFIE

Jörg Geiger

geb. 1969 in Göppingen, verheiratet, zwei Kinder

Koch und Hotelbetriebswirt

1993 Übernahme des elterlichen Gasthofs Lamm in Schlat

1997 Wiedergeburt des Birnenschaumweins hergestellt aus der „Champagner Bratbirne“

2001 Preisträger des Kulturlandschaftspreises

2003 Gründung der Manufaktur Jörg Geiger GmbH seit 2006 Vorsitzender des Vereins zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten e. V.

2007 Anerkennung der „Champagner Bratbirne“ zum ersten Presidio in Deutschland

2007 Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg

2009 Obstweinerzeuger des Jahres, Frankfurter Allgemeine Zeitung

Vom „Gaishirtle“ und „Champagner Bratbirnen“

Jörg Geiger hat dazu beigetragen, dass schwäbische Streuobstwiesen wieder Zukunft haben.

Hoch aufragende, alte Obstbäume mit weit ausladenden Zweigen, im Frühjahr in Blütenschleier von weiß bis rosé gehüllt, im Sommer und Herbst beladen mit Früchten – Streuobstwiesen prägen noch immer das Landschaftsbild entlang der Schwäbischen Alb und um Schlat, dem kleinen Ort, in dem ich aufgewachsen bin. Die Entscheidung, 1993 den elterlichen Betrieb, den „Gasthof Lamm“ in Schlat, zu übernehmen, hatte allerdings wenig mit der Romantik von Streuobstwiesen zu tun. Als Betriebswirt und gelernter Koch wären gastronomische Lehr- und Wanderjahre eine Option gewesen. Aber die Geschichte unserer Familie und des „Lamms“ in Schlat lässt sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen, und mit der Übernahme des Betriebs kam auch die Chance, von Veränderungen nicht nur zu träumen, sondern meine Ideen umzusetzen – wer kann da mit Anfang 20 ‚nein‘ sagen?

Was heute in der Gastronomie als „farm to table“ (vom Hof zum Tisch) zelebriert wird, das gehörte beim „Lamm“ unter anderem

Namen schon immer dazu: das Stück Land, auf dem das Gemüse und das Obst gedeiht, das später in der Restaurantküche verarbeitet wird. Fasziniert hat mich das schon seit ich ein kleiner Junge war – und nicht nur, weil ich mit meinem Vater auf dem Trecker zum Acker fahren konnte. Als Teenager in den 80er-Jahren stand für mich die Landwirtschaft zwar hoch im Kurs, bis aber „extensive Landwirtschaft“ und „saisonbezogene, regionale Küche“ zu meinem Vokabular gehörten, dauerte es noch ein bisschen. Vorerst trug ich selbstgefärbte Latzhosen, die sich ideal für den Transport von „Gaishirtle“ zur Selbstversorgung in Unterrichtspausen eigneten. Nur auf die ersten Kirschen habe ich mich so gefreut wie auf das „Gaishirtle“, diese kleine, eher unscheinbare Birnensorte mit ihrem einzigartigen Duft und Geschmack und dem ganz besonderen Aroma, wenn man im August die zwei, drei magischen Tage der Transformation von grün und hart zu überreif abpasst. Wegen der geringen Lagerfähigkeit gerieten die Birnen als Tafelobst völlig aus der Mode, aber im Gewölbekeller unter dem „Lamm“ stellte mein Vater daraus ein hervorragendes Destillat her – nur ab und an sprengte eine Ladung „Gaishirtle“ mit solchem Druck den Gärspund aus dem Fass, dass die Maische-fontäne bis an die Decke schoss. So war ich mir der alten Obstsorten und der Tradition des Destillierens intensiv bewusst, als ich das „Lamm“ übernahm.

Aber für mich darf Tradition nicht Stillstand bedeuten, sondern sie ist eine Quelle, aus der sich Neues schaffen lässt. Inspiriert von den Erzählungen der Landwirte am Stammtisch im „Lamm“ produzierte ich 1997 den ersten verkaufsfähigen Birnenschaumwein aus der Obstsorte „Champagner Bratbirne“. Hergestellt in traditioneller Flaschengärung wurde dieser Obstschaumwein schnell so bekannt, dass nicht nur die Jahresproduktion jeweils binnen weniger Wochen verkauft wurde, der Erfolg drang bis zu den Winzern in der Champagne vor. Das Wort „Champagner“ dürfe ein Bratbirnen-Schaumwein aus Schwaben nicht im Titel führen, argumentierten die Franzosen. Es war der Beginn eines fünfjährigen Rechtsstreits und eine Zeit, in der meine Familie und ich viel Hilfe und Unterstützung von Menschen in unserer Region erfuhren, die u. a. enthusiastisch in Archiven nach historischen





Nennungen unserer „Champagner Bratbirne“ suchten. 2005 entschied der Bundesgerichtshof, dass der Name der seit 1760 dokumentierten „Champagner Bratbirne“ auf dem Etikett unseres Birnenschaumweins bleiben darf.

Es war eine schwierige Zeit und ein Anlass, Prioritäten zu überdenken: Ich beschloss, mich auf die Herstellung von Produkten aus Wiesenobst zu konzentrieren und gründete die Manufaktur Jörg Geiger. Viele Elemente fügten sich wie von selbst zusammen: Die Verarbeitung von Wiesenobst leistet einen Beitrag zum Umwelt- und Artenschutz, sie hilft eine alte Kulturlandschaft zu bewahren, macht extensive Landwirtschaft wirtschaftlich attraktiv, erhält und schafft Arbeitsplätze. Für inzwischen mehr als 700 Landwirte und Stücklesbesitzer lohnt es sich, Streuobstwiesen mit alten Bäumen zu erhalten und neue Wiesen mit Hochstämmen traditioneller Sorten anzulegen.

Die Ideen für neue Kombinationen von Wiesenobstsäften, verfeinert, vertieft oder komplementiert mit Blüten, Kräutern und Gewürzen entstehen, wenn ich durch eine unserer schwäbischen Streuobstwiesen laufe, die alten, knorrigten Bäume sehe, im Wald die ersten frischen Triebe an den Douglasientannen entdecke,

„Für mich geht es darum, die Möglichkeiten zu nutzen, die uns die Natur gibt, zur rechten Zeit, hier, in Schwaben, rund um Schlat, am Fuße der Schwäbischen Alb.“

Jörg Geiger

den Duft von Waldmeister oder Holunderblüten wahrnehme, Mädesüß in der Wiese finde ...

Für mich geht es darum, die Möglichkeiten zu nutzen, die uns die Natur gibt, zur rechten Zeit, hier, in Schwaben, rund um Schlat, am Fuße der Schwäbischen Alb. Eintauchen in die Schönheit der lieblichen Natur mit ihrer Vielfalt an Grün- und Blautönen beim Blick entlang des Albtraufs, der einzigartigen Vogelwelt zu hören und die Kraft der Natur in unseren Obstwiesen im Jahresverlauf aufnehmen, dies sind immer wieder für mich die wertvollsten Stunden.