

DER HERR DER OBST WEINE

Jörg Geiger macht aus alten, zum Teil längst vergessenen Obstsorten raffinierte Genüsse fürs Glas, die solo oder als Speisenbegleiter genossen werden können

Es ist Mitte November, und der erste, anhaltende Frost lässt auf sich warten. Noch immer hängen der gelbe, rotbackige Bitterfelder Sämling, eine spät reifende Apfelsorte, an den Bäumen. „Den EisApfel hab' ich abgehakt“, sagt Jörg Geiger, während wir mit ihm durch die Streuobstwiesen der sanften schwäbischen Hügellandschaft streifen. „Es fehlt die Kälte.“ Dass es in diesem Jahr nichts wird mit der exklusiven Winter-Selektion, einem teilvergorenen, sortenreinen Apfelwein, der auf der Zunge an Bratapfel und Zitrusfrüchte erinnert, nimmt er gelassen: „Dann gib't halt einen PriSecco!“

Für die Herstellung dieser alkoholfreien Prickel-Cocktails baute er vor kurzem eine eigene Manufaktur, nicht weit vom Stammhaus. Bei unserer Stippvisite läuft in der moderne Abfüllanlage gerade die Apfelsinfonie – eine Komposition, in der der

Bitterfelder Sämling seine Zweitbestimmung findet. Im Einklang mit medium getoastetem Barriqueholz, herben, leicht bitteren Auszügen von Rotem Senf und Wasserkresse sowie aromatischen Gewürzen wird sich dieser „Riesling unter den Apfelsäften“ einmal als säurebetonter Menübegleiter präsentieren – und zwar ganz ohne Alkohol. Jörg Geiger, Produzent von feinen Destillaten und perlenden Obstspezialitäten in Schlat bei Göppingen, ist zufrieden. Das Geschäft brummt. Inzwischen machen die 2003 aus der Taufe gehobenen PriSeccos fast 75 Prozent des Herstellungsvolumens aus.

Der 45-Jährige hat aus seiner Leidenschaft für alte, zum Teil längst vergessene Apfel- und Birnensorten ein einträgliches Geschäftsfeld entwickelt. Dabei sollte der gelernte Koch eigentlich nur den elter-

lichen *Gasthof Lamm* übernehmen. Doch es kam anders. Geboren in einer Region, die auf 300 Quadratkilometern die größte zusammenhängende Streuobstwiese der Welt bietet, und mit einer kleinen Hausbrennerei im Familienbesitz lag es nahe, dass der Junior beides zusammenbrachte. „Vor 40 Jahren stellten wir in unserer Brennerei das Stuttgarter Gaishirtle als erstes sortenreines Destillat her“, erinnert er sich. „Schon als Knirps wusste ich: Das will ich auch mal tun!“ Die Rarität ist, ebenso wie die anderen alten Obstsorten, heute der Schatz der Streuobstwiesen des Albtraufs und damit seine Geschäftsidee. Häufig sind die Bäume über 100 Jahre alt und tief verwurzelt. Ihre Früchte sind eher klein und unscheinbar, aber von besonderem Charakter. In Jörg Geigers Manufaktur werden diese alten und zum Teil längst



Der gelernte Koch Jörg Geiger ist begeisterter Produzent von feinen Destillaten und perlenden Obstspezialitäten. Das Geschäft brummt. Inzwischen machen die 2003 aus der Taufe gehobenen alkoholfreien PriSeccos fast 75 Prozent des gesamten Herstellungsvolumens aus.



Die Früchte alter Obstbäume sind eher klein und unscheinbar, aber von besonderem Charakter. Die Raritäten werden sortenrein kultiviert und kommen so zu neuen Ehren.

vergessenen Originale sortenrein kultiviert und so zu neuen Ehren gebracht.

Die Kunst des Destillierens und Kelters brachte er sich selbst bei. Er schaute Meistern ihres Fachs über die Schulter und studierte historische Bücher. „Der Rest ist *learning by doing* – und ich lerne täglich neu dazu.“ Heute sind seine Produkte mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Stuart Pigotts kleiner Weinführer rief ihn 2010 zum „Obstweinerzeuger des Jahres“ aus.

Partner- und Mitgliedschaften im LIFE+-Projekt, im Förderkreis Alte Obstsorten und bei Slow Food Deutschland unterstreichen sein Engagement für das Ökosystem Streuobstwiese und Genuss im Einklang mit der Natur.

In Jörg Geigers Portfolio, das größtenteils im Direktvertrieb (über www.manufaktur-joerg-geiger.de) vermarktet wird, gibt es heute neben den PriSeccos und Destillaten auch teilvergorene Obstschäumweine, Apfelweincocktails aus Apfel und Birne, Apfel- und Birnenschäumweine in traditioneller Flaschengärung, sortenreine Obstwei-

Seit 1997 eine feste Größe in Jörg Geigers Sortiment ist der Schaumwein aus der Champagner Bratbirne. Aus dieser alten württembergischen Sorte wurde bereits 1760 Schaumwein hergestellt.

ne, Süßweine und die Spezialität KP – ein teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand, im Holzfass gereift. Eine feste Größe im Sortiment ist auch der Schaumwein aus der Champagner Bratbirne (seit 1997). Aus dieser alten württembergischen Birnensorte wurde bereits 1760 Schaumwein hergestellt. Trotz dieser historisch verbrieften Tatsache gab das Wort „Champagner“ den Anlass für einen jahrelangen, medienwirksamen Rechtsstreit mit den Franzosen. Den Umsätzen hat's nicht geschadet, in diesem Jahr füllte Jörg Geiger 30 000 Flaschen ab, das strittige Wörtchen darf allerdings nur noch auf dem rückseitigen Flaschenetikett stehen.

Zwischen 30 und 40 Varietäten aus sortenreinem Obst verarbeitet er jedes Jahr in seinen beiden Produktionsbetrieben. Darunter findet sich der Rheinische Bohnapfel, ein Winterapfel des Neuwieker Beckens, seit 1750 bekannt, ebenso wie Boskoop, von dem Jörg Geiger 150 Tonnen allein für den PriSecco-Rosenzauber benötigt. Auch Gelbmöstler, Nägelesbirne, Schweizer Wasserbirne sowie die Grüne Jagdbirne, die früher als Scheidebirne zur Klärung von Obstweinen eingesetzt wurde, zählen zu den verwendeten Sorten. In einem Umkreis von 60 Kilometer arbeitet Jörg Geiger mit inzwischen 550 Land-

wirten zusammen. Sie beliefern ihn von Mai bis Dezember mit Früchten, aber auch mit inzwischen 30 Kräutern und sieben Blüten, die seine Obstspezialitäten verfeinern. Da Feines nur aus Feinem entstehen kann und auch, weil Jörg Geiger den Stolz der Landwirte auf ihre Streuobstwiesen fördern will, bezahlt er gute Preise. „Der normale Mostobstpreis liegt zwischen drei und fünf Euro für 100 Kilo – wir bezahlen zwischen 12 und 70 Euro.“

Dafür verlangt er höchste Qualität. Produzenten, die ihm Ware bieten, die nicht seinen Ansprüchen genügen, schickt er wieder weg. Lieber produziert er kleinere Mengen. Die schwankenden Erträge, die er bei schwachen Ernten hinnehmen muss, haben auch einen Vorteil: Sie zwingen ihn zu neuer Kreativität. Durch das Experimentieren mit Zutaten entstehen neue Kompositionen, die das Sortiment und seinen Erfahrungsschatz bereichern. „Dabei profitiere ich von meinem Erstberuf“, erzählt er. „Als Koch kann ich einschätzen, was passt oder nicht.“ Ingwer oder Chili haben geschmacksverstärkenden Einfluss. Anis, Tonkabohne und gemahlener Koriander setzen delikate Akzente. Mit Sellerie und geröstetem Sesam lässt sich der Saft des Bonapfels vollenden. Sogar Eichenlaub und Holz verarbeitet Jörg Geiger, um den Duft von Herbststoffen hinzuzufügen.

Seine Experimentierfreude macht selbst vor Kaffee nicht halt: „Ich probiere, wie die verschiedenen Mahlstufen den Kaffeegeschmack beeinflussen. Die Aromen eines mexikanischen Hochlandkaffees, die an Rauch, Tabak und Malz erinnern, füge ich Apfel und Mostbirne bei und gebe noch Topinambur dazu.“ Das neue Produkt präsentiert er erstmals auf der ProWein 2015.



Lange tüftelte er am Pri-Secco Rosenzauber. Im Erstversuch geriet der Mix aus Rosenwasser, gefrorenen Rosenblüten, Apfel und Himbeere zu seifig und „parfümig“. Der Extrakt von Schokominze machte schließlich ein trinkbares und überaus raffiniertes Produkt daraus.

In seinen alkoholfreien Delikatessen sieht Jörg Geiger das größte Marktpotenzial. „Die Leute trinken heute in der Gastronomie weniger Alkohol und suchen Alternativen zu Mineralwasser.“ Gängige süße Softdrinks und Säfte taugen nicht als Menübegleiter. Wohl aber die fein abgestimmten PriSeccos, die frisch und weit weniger süß sind und mit dezenten Aromen punkten. 17 PriSeccos in verschiedenen Flaschengrößen sind zurzeit im Angebot. Spitzenköche haben die große Bandbreite der erfrischend „anderen“ alkoholfreien Getränke bereits für sich entdeckt. Die Fla-



In seinen alkoholfreien Delikatessen sieht Jörg Geiger das größte Marktpotenzial. Sein Credo: „Die Gäste trinken weniger Alkohol und suchen Alternativen zu Mineralwasser.“

schenpreise (0,75 l) liegen zwischen 6,90 Euro und 9,90 Euro (Cuvées).

In der Küche des *Gasthof Lamm* stand Jörg Geiger zuletzt vor einem Jahr. Marius Schlatter ist neuer Küchenchef und führt das 30-köpfige Team. Täglich werden rund 70 Couverts verkauft, die beiden Veranstaltungsräume sind gut belegt. Arrangements wie „Kulinarische Reise zur Obstsorte Champagner Bratbirne“ schlagen die Brücke zur Manufaktur. Gern tauchen Gäste bei Führungen in die Vielfalt des Weines aus Trauben, Apfel & Birnen ein.

Schon bastelt Jörg Geiger an neuen alkoholfreien Raffinessen, diesmal in Anlehnung an das Portweinverfahren. Mit Birnenbrand angereicherter Birnenwein reift in einem Fass aus Akazienholz, das der Komposition eine runde Note verleiht, die an Schokolade und getrocknete Feigen erinnert. Jörg Geigers genießerische Momente machen Lust auf mehr – ob mit oder ohne Alkohol. *Cornelia Liederbach* !

Da Feines nur aus Feinem entsteht und weil Jörg Geiger den Stolz der Landwirte auf ihre Streuobstwiesen fördern will, bezahlt er Preise weit über dem normalen Mostobstpreis.

EXKLUSIV
IN
chefs!

Geigers „Probepaket PriSecco alkoholfrei“ zum Kennenlernpreis!

PriSecco Winterbirnentraum (0,75 l)

Aus dem Saft von Gelbmöstler, Nägelesbirne, Schweizer Wasserbirne und Äpfeln, abgerundet mit medium getoastetem Barrique und Gewürzen.

PriSecco Rosenzauber (0,75 l)

Der Saft alter Apfelsorten bildet die Basis, kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und frischer Gartenminze.

PriSecco ApfelSinfonie (0,2 l)

Säurebetonter Menübegleiter aus Bittenfelder Äpfeln. Hergestellt mit medium getoastetem Barriqueholz, herben, leicht bitteren Auszügen von Rotem Senf & Wasserkresse, verfeinert mit Gewürzen.

PriSecco Weißduftig (0,2 l)

Intensiver Duft nach reifen Äpfeln und Holunderblüten, dezent würzige Kräuternoten. Die Süße von Apfel, Traube und Pfirsich bildet einen spannenden Bogen zur kräuterwürzigen Apfelsäure. Langer Holunder-Nachhall.

PriSecco Rotfruchtig (0,2 l)

Dunkelbeerige Fruchtnote nach Sauerkirschen, Johannis- und Holunderbeeren sowie eine anregende Säure, vereint mit leicht herber Quitte und Limette.

PriSecco Cuvée Nr. 11

Unreifer Apfel und Eichenlaub (0,375 l)
Der Saft von unreif geernteten Boskoopäpfeln, kombiniert mit Ruchgras, Eigenlaub, Indianernessel, Jasminblüten, Vanille sowie weiteren Gewürzen. Zitronige Frische, im Nachhall frische Noten von Jasminblüten.

PriSecco Cuvée Nr. 15

Mostbirne Apfel und Kaffee (0,375 l)
Die Gelbmöstlerbirne bringt Duft und Süße, Berlepsch und Gewürzluikenäpfel ein Gerüst von Säure. Die Aromen des mexikanischen Hochlandkaffees erinnern an Kastanienblüte, Karamell und Tabak.

Das 7-teilige PriSecco-Paket kann direkt bestellt werden bei:

Manufaktur Jörg Geiger, chefs! Probepaket
Reicherbacher Straße 2, 73114 Schlatt
Tel. 0 71 61/9 99 02 24, Fax: 0 71 61/9 99 02 14
E-Mail: info@manufaktur-joerg-geiger.de
Einmaliger Kennenlernpreis:
20 Euro (inkl. MwSt. und Versand)

