



## Der Genusshandwerker

### **JÖRG GEIGER, MANUFAKTUR JÖRG GEIGER** **Schaumwein von der Champagner Bratbirne trifft den Zeitgeist**

Seiner Heimat am Rande der schwäbischen Alb und ihren Streuobstwiesen verbunden und inspiriert von der Kelterkunst seines Großvaters, startete Jörg Geiger 1995 seine Obstwein-Qualitätsoffensive. Mittlerweile werden in der Manufaktur Jörg Geiger 25 verschiedene edle Tropfen von Apfel und Birne hergestellt. Viele davon sind hochdekoriert.



### Der Retter der Champagner Bratbirne

„Man muss querdenken“, sagt Jörg Geiger. Für seine innovative Arbeit auf der Streuobstwiese, im Keller und in der Küche genießt der Hotelfachmann und Betriebswirt nicht nur bei Feinschmeckern und Freunden edler Tropfen hohes Ansehen. Eigentlich wollte er Bauer werden, nun gehören ihm eines der besten Landgasthäuser und die führende Obstweinmanufaktur im Süden der Republik. Als Jörg Geiger 1993 den elterlichen Gasthof mit kleiner Landwirtschaft und Restbeständen von alten Champagner-Bratbirnen-Bäumen im 1.700-Seelen-Örtchen Schlat bei Göppingen übernahm, wollte er etwas Eigenes, eine unique selling proposition (USP), kreieren. Er besann sich auf regionale Traditionen und kam bei seinen Überlegungen auf den prickelnden Most, den sein Großvater einst aus kleinen, rundlich grünen und im Rohzustand ungenießbaren Champagner Bratbirnen hergestellt hat. Der Enkel war sich sicher: Das wird ein Renner.

Im Gegensatz zum Rest der Republik, in dem Most den frischen gepressten Saft bezeichnet ist bei den Schwaben der Most das vergorene Produkt vom Apfel- oder Birnensaft.

### Produktion im Einklang mit der Natur

Fünf knorrige Riesen in den eigenen Streuobstwiesen, das war der Grundstock für seine Birnenschaumweinproduktion. Auf der systematischen Suche nach weiteren Bäumen der selten gewordenen württembergischen Birnensorte wurde er aber bald fündig. Denn in Schlat mit seiner für den Obstbau günstigen Lage und der Verbundenheit der Menschen zu ihren Champagner-Bratbirnen-Bäumen war rund um das Dorf ein vitaler Bestand erhalten geblieben. Geiger kaufte alte Baumbestände auf, suchte Destillateure und Kelter-Spezialisten, investierte die runde Summe von

2 Millionen Euro in die Entwicklung des Schaumweins aus der edlen Bratbirne. 1995 wurden die ersten 100 Flaschen produziert, 1997 wurde die neue Manufaktur gebaut und 1.100 Flaschen Schaumwein aus der Champagner Bratbirne für den Verkauf hergestellt. Heute produziert Jörg Geiger etwa 30.000 Flaschen. „Aber wir sind bei der Produktion abhängig von der Natur. Sonne, Regen – viele Faktoren bestimmen die Erntemenge, die Qualität des Obstes und damit auch, ob und wie viel wir produzieren können. Wenn man mit alten Bäumen arbeitet, dann gibt es bestimmte Sorten in manchen Jahren einfach nicht.“

### Wie Champagner, nur besser

Die Herstellung des Schaumweins ist eine Wissenschaft für sich und beginnt beim Obst. Für seinen Schaumwein entwickelte Jörg Geiger Qualitätsverpflichtungen weit jenseits der herkömmlichen für Obstweinproduktion, also ohne Wachstumsregulati-

en, Gentechnik und Pflanzenschutzmittel. Außerdem wird natürlich geerntet, das heißt: Die Birnen werden nicht vom Baum geschüttelt, sondern fallen von allein ins Gras. Geiger lässt sich die einmalige Qualität der Champagner Bratbirne sogar von der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg bestätigen: „Die Qualität der Schlater Birnen liegt bei mindestens 55 Grad Öchsle.“ Sie werden von den Streuobstwiesenbesitzern, die oft nur einen oder zwei Bäume im Bestand haben, sortenrein in Geigers Kelterei angeliefert. Die Baumbesitzer profitieren nicht zuletzt vom Erfolg der Manufaktur. Bekommen sie für den Doppelzentner Mostobst sonst um 5 Euro, zahlt Geiger für 100 Kilo Bratbirnen zwischen 40 und 49 Euro. „Streuobstwiesen kann man nur über den Preis schützen“, weiß er. Weil er ordentliche Preise für das Obst von der Streuobstwiese zahlt, lohnt sich das Bücken wieder und die Bauern ernten Äpfel, Birnen, Pflaumen (die sonst achtlos liegen bleiben) wieder – und sie pflegen die wertvollen Bäume im ökologisch wertvollen Biotop Streuobstwiese.

» *Alte Obstsorten beeindrucken durch ihre innere Wertigkeit. Aus gesundheitlicher Sicht sind für den Menschen wertbestimmende Inhaltsstoffe, wie Gerbstoffe bei Birnen und Fruchtsäuren bei Apfel, von Bedeutung. Diese hohe Wertigkeit fehlt meist modernen Sorten und Anbauformen.* «

### Prickelt länger, als man trinkt

In der Manufaktur Jörg Geiger wird der Schaumwein von der Champagner Bratbirne nach dem traditionellen Flaschengärverfahren (Methode Champenoise), dem ältesten Verfahren, um die zweite Gärung bei der Herstellung von Schaumwein einzuleiten, hergestellt. Zunächst werden die Weinbirnen nach der Lese von Hand nach Reifegrad sortiert. Denn die noch grünen Exemplare müssen 2 bis 3 Wochen in der Schwitzkiste nachreifen. Durch dieses „Schwitzenlassen“ kann sich das üppige Aroma der Birne voll entwickeln. Die reifen Birnen werden gewaschen, gemahlen und schonend bei geringem Druck – bis maximal 1,6 Bar – gepresst.



Zur Qualitätssicherung gehört es nämlich auch, die Birnen nicht über Gebühr zu pressen. Eine Tonne Obst bringt in Geigers Kelterei 550 Liter Saft. Mehr tut nicht gut, ist der Qualitätsfanatiker überzeugt. Nach dem Pressen läuft der süße Saft klar von der Kelter, die Gerbstoffe der Birnen fällen die Trübstoffe sofort aus. Dann ruht er im sogenannten Absetztank, um am nächsten Morgen in den entsprechenden Gefäßen zur ersten Gärung zu kommen. Fast drei Monate dauert dann die schonende Kaltgärung im Keller. So bleiben die Aromen erhalten und es entwickelt sich die natürliche Kohlensäure. Nach Abstich und Filtration werden die Cuvées – trocken, brut und extra brut – mit Erfahrung und Geschick von Jörg Geiger und seinem Kellermeister zusammengestellt.

#### Halbtrocken

Breite üppige Frucht im Duft vereint sich mit deutlicher Süße (Restzucker 33 Gramm) im Geschmack und hinterlässt einen fülligen und schmeichelnden Eindruck.

#### Trocken

Ausdrucksvolle klare Birnenfrucht in der Nase, gut eingebundene, appetitanregende Gerbstoffstruktur in einem ausgewogenen Verhältnis zur Restsüße.

#### Brut

Finesse und feingliedrige Frucht im Duft – feine Säurestruktur und ein nussig aromatisches Mittelstück, typisch für die traditionelle Flaschengärung und die Reifung auf der Feinhefe.

#### Extra Brut (Selection Bernd Kreis)

Klarer und feiner Birnenduft mit floralen Akzenten, eleganter Anklang und sanftes Prickeln der feinen Kohlensäure. Der Geschmack ist ausgewogen, von außergewöhnlicher Klarheit und hoher aromatischer Intensität.

Nach der Flaschenfüllung beginnt die zweite Gärung mit Restzucker und Champagnerhefe. Insgesamt bleibt der Schaumwein also mindestens 9 Monate in der Flasche, wird dabei behutsam teils von Hand gerüttelt und am Schluss vom Hefepfropf befreit und verkorkt. Geigers Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne präsentiert sich mit feinperligem, langanhaltendem Mousseux. Der Duft betört mit Noten von reifen Birnen. Der renommierte Weinkritiker Stuart Pigott urteilt in seinem kleinen Weinführer, Ausgabe 2010: „In diesem hochoriginellen Schaumwein verbinden sich reife Birnenaromen mit sanften Gerbstoffen zu einer feinen Harmonie, die manch große Champagnermarken blass aussehen lässt!“ Und vergibt 4 von 5 Pigott-Punkten.

#### Kampf mit dem Champagnersyndikat

Als Jörg Geiger den Produktnamen „Schaumwein von der Champagner Bratbirne“ auf die Etiketten seines Birnenschaumweines schrieb, rief er Frankreichs

Weinindustrie auf den Plan. Das Champagnersyndikat fand es gar nicht lustig, dass mit dem klangvollen Titel Champagner auf dem Etikett geworben wurde – obwohl die Birne nun mal so heißt. Ein langer, kostspieliger Rechtsstreit mit einem Vergleich folgte. Dabei wird die Champagner Bratbirne seit Mitte des 18. Jahrhunderts hoch geschätzt und als „Weinbirne“ von besonderer Güte eingestuft. 1760 wurde der Bratbirnen-Sekt im Königreich Württemberg erstmals beschrieben. „Schaumwein aus Obst ist hierzulande also deutlich älter als Perlwein aus Trauben“, bestätigt Jörg Geiger. Im Jahre 1839 wurde über den Wein aus der Champagner Bratbirne berichtet: „Man lässt sie auf den Bäumen bis zum Gefrieren. Der Most wird gut davon und hat einen ganz besonderen, angenehmen Geschmack. Wenn man ihn spundet und nicht ganz gären lässt, so moussiert er wie der Champagnerwein und hat vieles von seinem Geschmack an sich.“ Den Grund für den Erfolg seines Bratbirnen-Schaumweins sieht Jörg Geiger auch im besonderen Aroma der

Weinbirne. „Die Früchte sind klein, gehaltvoll und enthalten neben Zucker auch Säure und Gerbstoffe – ideal für die Schaumweinproduktion.“

#### Alle reden vom Naturschutz – Jörg Geiger praktiziert ihn zum Nutzen aller

Streift man mit Jörg Geiger durch die Streuobstwiesen rund um seinen Heimatort Schlat, dann spürt man seine tiefe Verbundenheit zu diesem herrlichen Gotteswinkel. Für den Erhalt der Natur, der traditionellen Streuobstwiesen und gegen die Gleichmachung des Geschmacks engagiert sich der Gastronom und Kellermeister nachhaltig. Nicht zuletzt weil die regionalen Besonderheiten die Grundlage für die Authentizität seiner Premiumprodukte sind. „Wir wollen die geschmackliche Vielfalt wieder herstellen und bewahren“, sagt er. Guter Geschmack und der traditionelle Anbau alter Obstsorten brauchen eine Lobby. Deswegen haben engagierte Bürger den „Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten – Rettet die

Champagner Bratbirne e.V.“ gegründet, dessen erster Vorsitzender Jörg Geiger ist. Außerdem beteiligt sich die Manufaktur Geiger am Life-Projekt „Vogelschutz in Streuobstwiesen des Mittleren Albvorlandes und des Mittleren Remstales“. Seinem Ziel, die heimische Kulturlandschaft mit ihren landschaftsprägenden Streuobstwiesen und den knorrigen Birnenbäumen mit Unterstützung der ortsansässigen Landwirte, zu erhalten und zu fördern, ist der Kellermeister durch sein nachhaltiges Engagement ein gutes Stück näher gekommen. Dafür sammelt Jörg Geiger mittlerweile Auszeichnungen und Preise wie Eichhörnchen Nüsse vor dem Wintereinbruch: 1999 Innovationspreis der Steinbeis Stiftung und der Wirtschaftsförderung im Landkreis Göppingen. 2001 Kulturlandschaftspreis für sein Engagement, alte Traditionen durch Innovationen wieder aufleben zu lassen. Slowfood Deutschland hat den Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne als ersten Vertreter Süddeutschlands in die Arche des Geschmacks, als schützenswertes, regionales und

kulinarisch wertvolles Produkt aufgenommen. Bei der Internationalen Obstweinquelle 2009 wurde Geigers 2008er Eisapfel von führenden Weinjournalisten in die 12er Runde der „TOP Sicer“ gewählt, in der Ausgabe 2010 von Stuart Pigott's kleinem Weinführer wurde Jörg Geiger als „Obstweinerzeuger des Jahres“ ausgezeichnet.

» *In unserer Obstmanufaktur sammeln und kultivieren wir Raritäten von der Streuobstwiese sortenrein und machen mit dem besten Wissen aus dem Weinbau und immer getrieben von so genannten schwäbischen Tugenden wie Leidenschaft und Perfektion das Beste daraus.*«

