

# Schlater Aroma für Stuttgart

**Weihnachtsmarkt** Ihre Visitenkarte präsentieren drei Meister ihres Fachs in einem besonderen Haus vor dem Königsbau. Jörg Geiger aus Schlat zählt dazu. Von Jürgen Schäfer

Es ist ein Haus voller Besonderheiten, das da zwei Stockwerke hoch vor dem Königsbau steht. Zum Wohnen ist es nicht, obwohl man im oberen Stock gut schlafen könnte, kommentiert Jörg Geiger. „Flying Space“ - Fliegender Raum hat ihn sein Bauherr getauft. An der Fassade wird der Passant zum Schnuppern eingeladen. Enden von Hohlstangen ragen aus dem Holz heraus, man kann den silbernen Deckel verschieben, und was riecht man da? Süßwein aus der Zwetschge. Oder die Wilde Eierbirne. Das Stuttgarter Geishirtle, die Nägelesbirne. All das hat betörendes Aroma, es ist Hochprozentiges. Der Passant kann sich weiter und weiter mit der Nase vortasten in die Welt der alten Obstsorten und was man daraus machen kann. 13 Gerüche an der Zahl.

Die Spur des Hochprozentigen führt in das Haus, das sich im Kern als Aromatresor entpuppt. Hinter Glas und Holz lagern alte Fässer, in denen Destillate schlummern. Die Aromen füllen den Raum, sie legen sich um die

„Wir wollen die Schätze, die uns umgeben, erhalten.

Das ist unsere Aufgabe.

**Jörg Geiger**  
Streuobstveredler

Spezialität, die hier lagert. Der Albstollen, ein Produkt für genau diesen Markt. Der Albstollen für Stuttgart. Der reift auch im oberen Stockwerk heran, in wechselnden Größen, und wird dort, wenn man so will, bedampft: Aroma wird mit kleinen Wölkchen in den Raum gepustet.

Das ist Jörg Geigers Part bei einem Novum. Drei Männer treten als Genusstüftler am Stuttgarter Weihnachtsmarkt auf. Heinrich Beck, Bäcker von der Alb, Jörg Geiger, der „das Flüssige“ beisteuert, und Hauskonstrukteur Johannes Schwörer, der sonst Wohnhäuser baut. Gerade mal ein halbes Jahr hat sein Familienun-



In Stuttgart, wo alles anfing mit dem schwäbischen Streuobstbau: Jörg Geiger aus Schlat ist jetzt mit neuen Aromen aus alten Obstsorten Teil des Weihnachtsmarkts. Foto: Jürgen Schäfer

ternehmen für dieses Bauwerk gebraucht. „Normalerweise dauert das zwei Jahre,“, betont Bäcker Beck. Nicht zu vergessen: Eine Werbeagentur hat das Projekt „Albstollen im Aromatresor“ federführend begleitet.

## „Am besten Platz hier“

Auftritt in Stuttgart, wo alles anfing. So sieht Jörg Geiger seine Premiere auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt. Er zeigt hinüber zum Neuen Schloss und zum rückwärtigen Königsbau. Von hier, dem Sitz des Hauses Württemberg, ging der Impuls zum Streuobstbau im Ländle aus, weil das Klima in alten Zeiten rauer wurde und der Wein nicht mehr recht gedieh. Das neue flüssige Gold kam von den Obstwiesen. Und der Schlater weiß sie zu veredeln, ob hochprozentig oder alkoholfrei. A quads Stückle

schwäbisches WiesenObst“ heißt der Slogan für den Albstollen. Geiger liefert Geschmacksnoten aus den alten Obstsorten, die er als Erzeuger und Abnehmer fördert, und die erst mal 15 bis 20 Jahre heranwachsen müssen. Er schwört auf ihren Geschmack. Einige fließen direkt ins Backwerk ein, andere gesellen sich via Aromahülle dazu. Auch die Duftnote der Douglasie, eines Nadelbaums, webt Geiger mit ein. Oder Holunderblüten. Oder Früchte wie die Stachelbeere.

„Handmade in Schlat“ - über dieses Prädikat so mitten in der Landeshauptstadt, „am besten Platz hier“, freut sich die Schlater Bürgermeisterin Gudrun Flogaus, die zur Präsentation gekommen ist. „Großartig“ findet auch Isabell Noether, Geschäftsführerin der Erlebniregion Schwäbischer Albtrauf, diesen

Auftritt. Auch wenn sie dort nicht beteiligt ist, ist sie so stolz drauf, was die Region zu bieten hat. Die Geruchspraxis an den Aromen lassen sie sich beiden nicht entgehen. Im wieder schön sind sie für Schlater Bürgermeisterin, die Manufaktur Jörg Geiger von ihnen kennt. Höchstens dass sie Birnenaromen nicht auseinanderhalten kann.

Die „Genusstüftler“ sind Landwirtschaftsminister I Hauk einen Besuch wert. Er sich über das regionale und nachhaltige Wirken der drei Schlater, die mit Zutaten aus Ländle schaffen oder mit nachwachsenden Rohstoffen. Bei Jörg Geiger sehe man, man aus Streuobst alles machen kann, lobt er. Und dass die Lesbesitzer davon auch was ten.