

Vinum

09

Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

SEPTEMBER 2011 WWW.VINUM.DE
PREIS: 6 EURO

Pinot Noir und Chardonnay

Spitzen trauben

Galicien

Spaniens
sentimentale Seite

Genossenschaftscup

VINUM kürt die besten
Kooperativen

INTERVIEW

Stephan Kuffler,
Weinzelt auf
der Wiesn

«Ich bin kein
Weichei-Wirt»



6.0



Seitensprung

Die Champagner-Birne

Wer hätte gedacht, dass Streuobst derartig für Furore sorgen könnte. Selbst der deutsche Bundesgerichtshof musste sich mit der Champagner-Bratbirne aus Württemberg befassen: Dieses Früchtchen hat es wahrhaft in sich.

Text: Rudolf Knoll

Kann es sein, dass eine kleine, nicht unbedingt wohlgeformte Birne über mehrere Instanzen hinweg die Gerichte beschäftigt und schliesslich sogar vor dem Bundesgerichtshof landet? Es kann! Wenn die Birne eine Bratbirne ist und seit 1823 den Zusatznamen «Champagner» trägt. Diese uralte Obstsorte mit klingendem Namen blieb jahrzehntlang unbeachtet - bis vor fast 15 Jahren das Comité Interprofessionel du Vin de Champagne (CIVC) nicht nur von ihrer Existenz erfuhr, sondern auch davon, dass ein frecher Gastronom im Örtchen Schlatt bei Göppingen aus dem Saft dieser Frucht Schaumwein macht. Da half es auch nicht, dass die Champagner-

«Die Birnengewinnung ist schwieriger als die Traubengewinnung beim Wein.»

Jörg Geiger Manufaktur Jörg Geiger, D-Schlatt

Bratbirne 1854 zur württembergischen Nationalmostobstsorte ernannt worden war. Das CIVC zog gegen das Birnenprodukt genauso gnadenlos vor Gericht wie gegen ein Weissbier und ein Parfüm, die sich ebenfalls mit dem zugkräftigen Namen Champagne(r) schmückten.

Jörg Geiger, der als gelernter Koch und Hotelbetriebswirt 1993 den «Gasthof Lamm» von seinen Eltern übernahm


und damals begann, mit seiner dazugehörigen Manufaktur die Früchte von den umliegenden Streuobstwiesen zu Weinen und Destillaten zu verwerten, ging durch mehrere Instanzen und bemühte die Politik, um seine Deklaration «Champagner-Bratbirnen» zu retten. Er machte eine Reihe von Kompromissvorschlägen - alle abgelehnt. Am Ende blieb der dezente Hinweis auf das Ausgangsprodukt auf dem Rückenetikett. Vorne ist nur «Birnenschaumwein von der Bratbirne» erlaubt.

Schonende Pressung

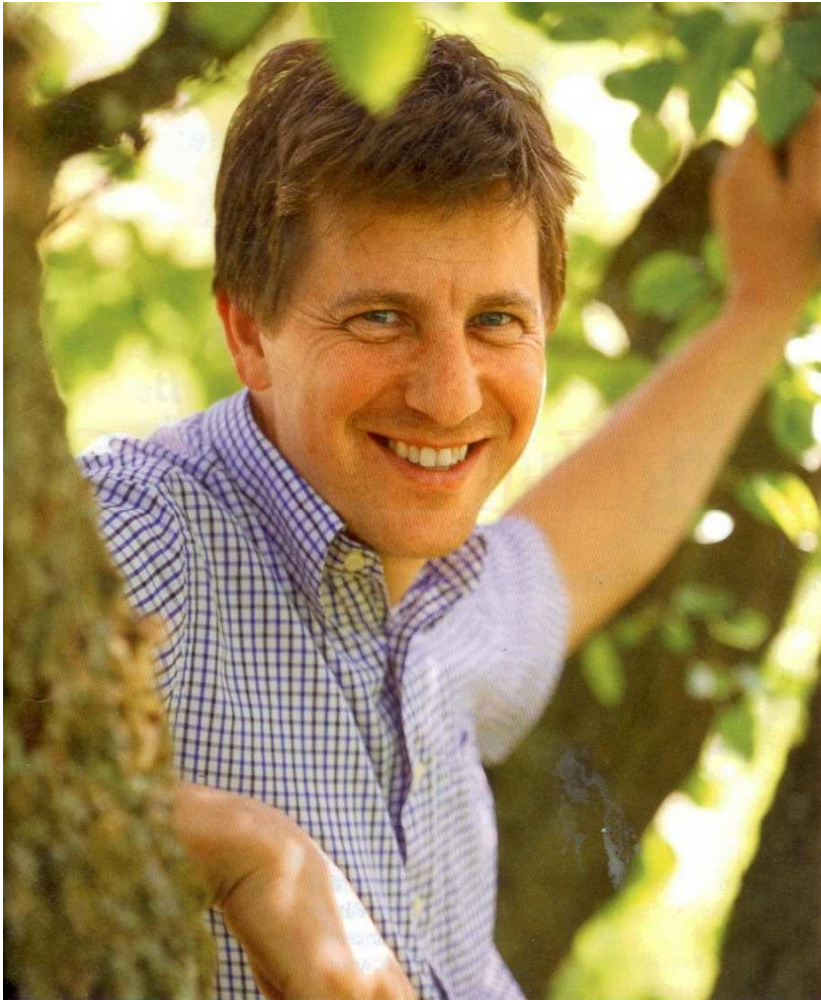
Was dem 41-Jährigen niemand verbieten kann, ist der komplette Birnenname in all seinen Informationsblättern. Immerhin hat ihm der öffentlich über mehrere Jahre hinweg ausgetragene Rechtsstreit viel Publizität beschert, bis hin zur Aufnahme der Birne in die Arche des Geschmacks von Slow Food, ein Projekt für den Schutz von erhaltenswerten Traditionsprodukten. Geiger füllt jährlich rund 30 000 Flaschen Birnenschaumwein in verschiedenen Geschmacksrichtungen ab, ist aber trotzdem kein Grossbauer. Die Birnen wachsen auf 800 bis 200 Jahre alten Bäumen und werden von Mitte September bis in den Dezember hinein von kleinbäuerlichen Vertragslieferanten angekarrt.

Ein Baum kann bis zu 500 Kilo tragen. «Aber nicht in jedem Jahr, es gibt auch mal Totalausfälle. Die Birnengewinnung

ist schwieriger als die Traubengewinnung beim Wein», erzählt der Schlatter. Er zahlt für 100 Kilo knapp 50 Euro. Danach wartet viel Arbeit auf ihn: Auf einem Sortierband wird die Reife festgestellt. Viele Birnen, die in diesem Stadium durch den typischen Gerbstoffgehalt noch extrem bitter schmecken und für den Verzehr nicht geeignet sind, müssen in Boxen nachreifen, bis sie gut für die Kelterung sind. Die Pressung der gemahlten Birnen erfolgt möglichst schonend. «Bei sonstigen Birnen sind bis zu 80 Prozent Saftausbeute möglich, bei unserer Champagner-Bratbirne belassen wir es bei 70 Prozent», erläutert Jörg Geiger.

Der Saft vergärt anschliessend und reift danach neun Monate lang auf der Hefe. Im Keller geht es zu wie in einer konventionellen kleinen Sektkellerei. Ein paar Rüttelpulte stehen noch herum, für Geiger nur noch ein «gutes Fotomotiv, mehr nicht». Längst wird mit modernen, maschinellen Rüttelboxen gearbeitet. Nach dem Degorgieren kommt die Dosage, unter anderem mit Zucker und Birnengrundwein, nicht mit einem Destillat. «Mein Schaumwein soll leicht und gut verträglich sein. Idealerweise hat er um acht Grad Alkohol.» 

Manufaktur Jörg Geiger
Reichenbacher Str. 2
D-73114 Schlatt bei Göppingen
Tel. +49 (0)7161 999 02 24
www.manufaktur-joerg-geiger.de



Probieren

Jörg Geiger bietet nicht nur Schaumwein aus verschiedenen Birnensorten an, sondern auch jede Menge Schaumweine und Destillate von anderen Obstsorten. Aus der Champagner-Bratbirne wird neben Schaumwein ein «schwäbischer Grappa» gewonnen, wobei Geiger hier auf die juristisch heikle Bezeichnung «Grappa» verzichtet... Noch eine Besonderheit: Geiger produziert auch einen «Eisapfel», einen teilweise vergorenen Apfelwein von der alten Sorte Bittenfelder Sämling. Wie beim Eiswein sorgen auch hier Frostnächte für eine Konzentration der Inhaltsstoffe. Vom Birnenschaumwein aus der Champagner-Bratbirne gibt es folgende Typen:

Halbtrocken (0,75 Liter, 13 Euro)

Intensiver, ausgeprägter Birnenduft in der Nase; füllig und schmeichelnd, mit merklicher Frucht (33 Gramm Zucker). Passt gut zu opulenten Desserts und allen Arten von Blauschimmelkäse.

Trocken (0,75 Liter, 13 Euro)

Animierender, delikater Birnenduft; schlank, verspielt, erfrischend, zurückhaltend mit 18 Gramm Zucker dosiert. Vorzüglich als Aperitif, harmonisiert aber auch mit Vorspeisen und Salaten.

Brut (0,75 Liter, 16,90 Euro)

Klare, mineralische Note im Aroma, die fast an Mosel-Riesling erinnert; leichtgewichtig, schnörkellos, die 8 Gramm Zucker sind nicht spürbar. Ein guter Begleiter zu gebratenem Fisch, Kalb, hellem Geflügel.

Extra Brut (0,75 Liter, 20 Euro)

Eine Selektion für den Stuttgarter Sommelier und Weinhändler Bernd Kreis mit lediglich 4 Gramm Zucker. Zarter Birnenduft; ungeschminkt, geradlinig, gerbstoffbetont; etwas für harte Männer. Bietet sich als Muntermacher und als Aperitif an, auch geeignet als Begleiter von Süßwasserfischen.



Fotos: Manufaktur Jörg Geiger, Robert Dieth

