



Andreas  
Geiger

# Streuobst

Vom Geschmack  
einer Landschaft

8 grad



# Streuobst

Vom Geschmack  
einer Landschaft

8 grad

Andreas Geiger

# Streuobst

Vom Geschmack einer Landschaft

8 grad verlag Freiburg







# Inhalt



WINTER



FRÜHLING



SOMMER



HERBST



WINTER

- 17 Wie ich auf den Geschmack gekommen bin
- 22 Alte Bücher
- 28 Am Anfang war der Most
- 32 Krumme Bäume tragen mehr Obst als gerade
- 37 Äpple Länd
- 39 Champagner Bratbirne
- 49 Baum ab!

- 63 Schlehen und Douglasien
- 67 Männer, die auf Blüten starren
- 76 Spring is here again, tender age in bloom
- 78 Summen und Brummen
- 82 Boden
- 87 Kräuter sammeln
- 93 Most 's not dead – er heißt jetzt Cider

- 107 Tea for the tree – Pflanzenstärkung
- 109 Kultivierte Wildnis
- 113 Aus Wein wird Most
- 115 Wildlinge
- 123 Johnny Appleseed
- 127 Sommergewitter
- 134 Alchimie
- 135 Wie schmeckt Stein?
- 139 Aus Boden wird Terroir
- 142 Foodpairing
- 149 An apple a day

- 161 Erntezeit
- 163 Obstanlieferung
- 167 Landkarte des Geschmacks
- 174 Verarbeitung
- 179 Sylter Rosenzauber
- 185 Der Professor aus Stuttgart

- 195 O tree!
- 198 The future
- 205 Dank
- 206 Bildnachweis





*Die Wildnis ist es,  
die die Welt bewahrt.*

Henry David Thoreau





WINTER













## Wie ich auf den Geschmack gekommen bin

Ein klammer Mittag im frühen Frühjahr auf den Wiesen entlang der Schwäbischen Alb. Die Feuchte so kalt und unwirtlich, wie sie nur das Klima der Alb bieten kann. Nirgendwo mehr ein bisschen Farbe im Spiel. Die Welt entsättigt und mit viel zu wenig Kontrast. Der Himmel ohne jeden Geschmack.

Als ich mit meinem Mountainbike über die Feldwege in Richtung Schlat rolle, sehe ich schon von Weitem einen Mann in kariertem Hemd und Jeans auf einer Leiter stehen und Bäume schneiden. Beim Näherkommen erkenne ich Jörg Geiger, mit dem ich schon mal wegen einer Doku fürs Fernsehen zu tun hatte. Die Serie *Im Bann der Jahreszeiten* enthielt Porträts über Menschen in ganz Europa, deren Arbeit vom Lauf der Jahreszeiten abhängig war und die sich diesem Rhythmus angepasst hatten. In seinem Fall war es der Jahreslauf eines Obstbauern aus Süddeutschland.

Jörg Geiger hat sich in den letzten zehn Jahren kaum verändert, immer noch alle Haare auf dem Kopf, vielleicht ein paar Falten mehr und immer noch die kräftigen Schaffhände. Unablässig zwickt er Zweige mit einer nach einlullender Fließbandarbeit klingenden elektrischen Baumschere ab und erklärt mir zur Begrüßung: »Die senkrechten, das sind Wassertriebe, die schaden nur dem Wachstum und nehmen dem Baum Energie.« Der Mann ist offensichtlich mit dem Kopf ganz im Zweiggewirr der Bäume beschäftigt. Dann schaue ich ihm halt erst mal von unten zu.

Die Wiese ist zertreten und matschig, die Rinde der Bäume nass-schwarz. Die Äste strecken sich ungelenk wirr in alle Richtungen. Manche stehen rechtwinklig voneinander ab, als wären sie verrenkt oder in diese Richtung gezwungen worden. Oder eingefroren in einem Schreckensmoment wie die lavaerstarrten Leichen in Pompeji. Aber so ist der Winter auf der Alb.

Dazwischen wachsen junge spindeldürre, hellbraune Stämmchen als Lückenfüller, um der Baumwiese ihre Reihenstruktur zurückzugeben. Als ginge es wieder nur, wie so oft in unserem menschlichen Tun in der Natur, um das Einordnen der Welt in Reih und Glied. Auch wenn ich die scheinbar nach eigenem Willen gewachsenen Formen der alten



Bäume immer als Zeichen ihres Widerstands gegen ihre Bezähmer gesehen habe, bekomme ich hier Einblick in den tieferen Sinn des Baumschneidens.

Durch den Baumschnitt alle paar Jahre bleiben die alten Bäume gesund, sie gewinnen an Vitalität und entwickeln neue ertragreiche Äste. Mit Säge und elektrischer Astschere geht er vor wie ein Chirurg beim Amputieren von Körperteilen. Großzügig werden ganze Bäume auf ihre Hälfte reduziert. Verjüngungsschnitt, meint Jörg. Alles, was nach oben will und nichts zum Gesamterscheinungsbild des Baums beiträgt, wird rausgeschnitten, keine doppelten Triebe, keine Triebe nach innen. Selbst die neu gepflanzten Bäumchen werden vom Schnitter frisiert. Vier Haupttriebe – das ist einer zu viel. Wächst einer zu nah am andern, wird er mit einer Schnur weggebogen. Angesichts der Schiefheit der danebenstehenden alten Bäume überlege ich mir im Stillen, wer beim Wachsen am Ende den längeren Atem haben wird.

Jörg erzählt mir, wie er auf die Idee kam, aus den alten Apfel- und Birnensorten, die es hier in Schlat en masse gibt, etwas Neues zu kreieren. »Die Ära des Apfelmosts ist schon seit Langem vorbei. Mittlerweile wird alles, was im Herbst an Obst gesammelt wird, bei der Anlieferung in der Apfelsaftfabrik in einen großen Topf geworfen und daraus Apfelsaft gemacht. Ganz gleich, ob es sich um überreife frühe Sorten wie den Jakob Fischer oder noch unreifes Spätobst wie einen Bohnapfel handelt.«

Ehrlich gesagt habe ich auch keine Idee, was mit diesen vielen unterschiedlichen Obstsorten sonst anzufangen wäre, geschweige denn, welche Sorten wann am besten schmecken. Meine Oma hätte sicher gewusst, welche Sorten sie für Apfelkuchen nimmt oder welche Äpfel und Birnen miteinander gemischt einen vorzüglichen Most ergeben.

»Noch größer ist das verlorene Wissen bei Birnen. Die meisten Birnen sind Mostbirnen und roh ungenießbar«, sagt Jörg Geiger. Ich erinnere mich an die immer gleichen Sprüche meiner Oma darüber, dass es früher Birnen gab wie die Gelbmöstler, die man nur anbaute, um dem meist sauren Apfelwein mehr Süße, Aroma und Gärpotenz zu verleihen. Dass man aus manchen Dörrbirnen wegen ihrer Süße und Intensität haltbares Fruchtbrot für einen ganzen Winter backen konnte oder ganze Birnen als Zuckerlieferant trocknete. Das alles ist schon seit zwei Generationen in Vergessenheit geraten. Nur die alten schiefen Riesen stehen in ihrem

Dornröschenschlaf in der Landschaft herum, als würden sie auf den Prinzen warten, der sie wieder freischneiden und zum Leben erwecken will.

Mittlerweile ist allseits bekannt, dass diese Streuobstwiesen und Millionen alter Apfel- und Birnbäume keinesfalls nur kultiviert wurden, um daraus Apfelsaft zu machen. War doch die Pasteurisation, also das Haltbarmachen von Apfelsaft durch Erhitzen, vor zweihundert Jahren noch gar nicht erfunden gewesen. Diese Millionen von Bäumen, die in ganz Süddeutschland auf den Wiesen standen, müssen eine andere Bestimmung gehabt haben. Offensichtlich trank die arme ländliche Bevölkerung bis vor dem Zweiten Weltkrieg Unmengen an Most. Anders lassen sich die vielen alten Fässer, die als Deko bis heute überall in den Dörfern herumstehen, nicht erklären. Erst als in den Vierzigerjahren das Bier erschwänglich wurde, war dies der Anfang vom Ende der Mostkultur.

Heute stehen laut einer Baumzählung in Baden-Württemberg weniger als sieben Millionen Apfel- und Birnbäume auf den Wiesen, vor hundert Jahren waren es sechszwanzig Millionen. Dabei reichte die damalige Obstmenge nicht mal für den eigenen Bedarf an Most aus. Es mussten noch tonnenweise Äpfel und Birnen dazugekauft werden. So kamen im Rekordherbst 1900 am Stuttgarter Nordbahnhof siebentausend Eisenbahnwaggons mit Äpfeln und Birnen aus Österreich, Frankreich und Belgien an und wurden im ganzen Ländle vermostet. Mir helfen Berechnungen immer, eine klarere Vorstellung von einer Sache zu bekommen, und so kann ich nicht anders als loszurechnen: Der Wert der Fracht muss damals, bei amtlichen drei bis fünf Mark für den Zentner, über sechs Millionen Reichsmark gewesen sein. Ich weiß nicht, wie viel eine Brezel gekostet hat, aber der Durchschnittsstundenlohn betrug laut Wikipedia fünfundzwanzig Pfennig in Württemberg. Für einen Doppelzentner Mostobst hätte ein Arbeiter also fast eine Woche arbeiten müssen. Völlig klar, dass man das Zeug dann lieber selber angebaut hat.

Weiter hinten im Tal zeigt Jörg Geiger mir seine Neuanpflanzung der Champagner-Bratbirne-Bäume. Vier bis fünf Meter hohe schlanke, krakelige Jungbäume, zehn Jahre alt. Sie brauchen weitere zehn Jahre, bis sie die ersten Früchte tragen. Kein Wunder, dass sie heute niemand mehr pflanzt.





Wir stiefeln von Baum zu Baum über die schräge Wiese mit Blick hinunter nach Schlat. Hier gab es früher viele Obstwiesen. Oben teilweise leicht schneebedeckt, ragen die alten Baumskelette schwarz aus der Landschaft und geben ihr eine Härte und ein Dahingeworfensein in die Welt, wie es nur verlorene Orte haben können. Dabei gehört dieses Seitental im Kreis Göppingen schon zu den Vorzeigelandschaften.

Weiter hinten dröhnt die B 10, die seit Kurzem zur Quasi-Autobahn erweitert wurde, damit man schnell zur Arbeit nach Stuttgart kommt. Die Dörfer sind massiv ausgebaut zu Schlaforten. Neubaugebiete, um ein Vielfaches größer als der Ortskern, die direkt neben der Auffahrt zur B 10 liegen. Hunderte von Einzelhäuschen, die mit ihrem Weiß und Anthrazit perfekt zur Jahreszeit passen und das hoffentlich in hundertfünfzig Jahren immer noch tun, so wie die alten knorrigen Bäume, denen Jörg Geiger gerade einen Verjüngungsschnitt verpasst.

Ich stehe etwas verloren auf der nassen Wiese und versuche, mir den Wert dieser kahlen Bäume für unsere heutige Zeit vorzustellen. »Schiefe Storren«, wie meine Oma immer zu den alten Obstbäumen sagte. Jörg Geiger klettert von der Leiter, schnallt sich die elektrische Astschere vom Gürtel und lädt mich ein, ein »Gläsle Prissecco« bei ihm in seinem Gasthof zu trinken. Wir fahren im grindigen Nieselregen unter tropfenden Ästen und über nasse Wiesen zurück ins Dorf. Mein Mountainbike scheppert bei jedem Schlagloch auf dem Anhänger hinten drauf. Mir geht's nicht viel besser, so eingepfercht auf dem »Beifahrersitz«. Unmöglich, sich bei dem Lärm, den der alte Trecker macht, zu unterhalten, und deshalb schaue ich seitlich raus.

Das ist die Gegend, in der ich aufgewachsen bin. Bis heute kenne ich sie durch meine restbäuerliche Herkunft in- und auswendig und liebe sie im Stillen, auch wenn ich sie damals lautstark verfluchte, weil nichts darin passierte, wie in dem Song von Tocotronic von der »langweiligsten Landschaft der Welt«. Das Vorland der Schwäbischen Alb und seiner Kante, die gleichzeitig die Grenze zwischen Stadt und Land markiert, zwischen der urbanen Anziehungskraft Stuttgarts mit seiner potenten Industrie und dem vermeintlichen Niemandsland oben auf der Alb. Auf eine neue, unmittelbare Art und Weise sollte ich diese Landschaft wieder kennenlernen durch Jörg Geiger und seine Wiesenobsterzeugnisse.



## Alte Bücher

**E**twas erfroren und durchgeschüttelt kommen wir in seiner Manufaktur an, die aus dem alten Gasthof Lamm hervorgegangen ist. An diesem lausig kalten Februartag muss Jörg Geiger das Licht im Gastraum schon nachmittags um vier einschalten. Mit einer Flasche und zwei Sektkgläsern in der Hand führt er mich durch den verwinkelten leeren Gasthof zu einer Sitzecke neben einer Vitrine voller alter Bücher. Die Brennelei nebenan strahlt Wärme ab wie ein Ofen.

Er spricht immer von *Prisecco*, ein Kunstwort, das nach Produktdesign klingt. Dieses Getränk war eine seiner ersten Kreationen mit dem Namen Rotfruchtig. Eine Mixtur aus Apfel- und Birnensaft, mit Kirschgeschmack. Eine Art Saftmischgetränk wie man es als Kind, wenn man Barkeeper spielte, selber zusammenmischte. Doch dieser Saft ist schon mehr im Mund. Ich schmecke eine ganze Reihe mir unbekannter Gewürze und spüre einen sensorischen Reiz in der Kehle, wie ich ihn so nur von raffinierten Cocktails kenne. Dieser rote perlende Saft ruft eher Geschmackserinnerungen an ein außergewöhnliches fremdländisches Gericht wie einen vietnamesischen Bun oder eine Pho-Suppe in mir wach. Wie kann es sein, dass aus den Früchten dieser schrumpeligen, halbtoten alten Bäume, wie sie draußen auf den Wiesen vor sich hin vegetieren, solch ein feines Getränk gezaubert werden kann? Wo ist der Trick, der Haken, das geheime Additiv?

Die besonderen Eigenschaften alter Obstsorten waren lange vergessen. Ein Wissen, das Jörg Geiger in antiquarischen Büchern wiederfand. Die meisten sind über zweihundert Jahre alt – aus der Blütezeit der Obstliteratur. Inzwischen hat er eine eigene Sammlung, im ehemaligen Futtergang der Scheune in der Glasvitrine, um die ich herumschleiche. Neben Standardwerken der Pomologie wie dem *Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstelehre* von Pfarrer Christ stehen hier Dutzende alter Bücher mit lustigen Titeln wie *Nachricht von den Früchten und ins besondere von den Epfeli*. Ich nehme eines in die Hand, *Die Krankheiten, Uebel und Feinde der Obstbäume*, in dem wahrscheinlich die Motorsäge noch nicht erwähnt ist, dafür enthält es beeindruckende Radierungen von Geschwüren und Pilzbefall an Blättern und Früchten.

Jörg gibt mir einen schmalen Band mit Wasserflecken: »Da. Ein sehr schräges. Was für dich.« Ich blättere drin herum. Es geht um die Kunst, Weine nachzuahmen mit Äpfeln und Birnen. Das Buch stammt aus der Zeit, als hier in der Gegend die Weinbau-Ära zu Ende ging und man nach Ersatz suchte. Detailliert wird beschrieben, wie man sogar mit Austernschalen arbeitete, um aus Äpfeln und Birnen Wein zu machen. Ich frage mich zwar, wie schwäbische Obstbauern im 18. Jahrhundert an Austern kommen sollten, aber Jörg Geiger hat sich diese Frage sicher nicht gestellt, sondern einfach »gemacht«. Er erzählt mir, wie er im Urlaub an der Nordsee dieses Buch dabei hatte und vor ihm am Strand die Austern sah. »Ich hab einfach ein paar Austern gesammelt und daheim mit dem ersten Liter Apfelsaft ein paar Versuche gemacht, und das war spannend. Man schmeckte das Umami der Austern. Man bekommt dadurch Mineralität in den Saft hinein. Willst du mal probieren?« Jörg Geiger hat daraus ein eigenes Getränk gemacht. Er holt eine kleine Flasche aus dem Shop nebenan. Inspiration No. 4.1, Apfel – Vogelmilch – Meersalz. Auf dem Rücketikett der Flasche bei den Inhaltsstoffen: Austernschale. Ich sehe sein Lausbubenlachen. Wir trinken und er wartet auf meine Reaktion. Crazy. Es schmeckt auf jeden Fall nach Meeresbrise. Jörg beschreibt es etwas genauer auf dem Rücketikett: Weicher Duft nach reifem Mais, vegetabile Noten, grüne Paprika und leichte Meeresbrise. Süß, salzig, umami, an milchreifen Mais erinnernd. Kräuternoten von Bronzefenchel im mittellangen weichen Nachhall.

Solche Bücher sind eine Quelle der Inspiration für ihn. Er zeigt mir noch mehr Ausgaben. »Viele ganz entscheidende Schlüssel haben uns diese Bücher an die Hand gegeben, die wir eigentlich verloren hatten.« Ich schaue mir technische Zeichnungen von komplizierten Aufbauten zur Saftproduktion und Vergärung an. Bottiche mit Auslässen und Schläuchen, aus denen Reagenzgläser ragen. Hat was von Alchimie. Und dann ist es auch nicht mehr weit vom Apfel zur Austernschale.

»Auch das Zusetzen von Hölzern wie Eichenlaub oder Buchenreisig, um diese Hölzer besser pressbar zu machen, war eine Beobachtung aus diesen alten Büchern, und gleichzeitig haben sie beschrieben, der Wein würde gut davon. Auch wenn die es sich noch nicht erklären konnten. Heute weiß man, dass es die Holztannine sind, die, durch die Fruchtsäure gelöst, dem Wein diese zusätzliche Komponente von weichem,



komplexem Geschmack und Rückgrat geben. »Kennt man ja, Bordeaux, Barrique-Ausbau und so weiter.«

Ich bin erstaunt, dass dieses präzise Wissen vor zwei-, dreihundert Jahren schon vorhanden war, aber in Vergessenheit geriet.

Ich schaue mir Zeichnungen von Erdlöchern an, in die ein Bauer Birnen kippt. Es sieht ein bisschen aus wie ein aztekisches Opferritual, nur hält er kein Herz hoch, sondern eine Birne.

Ein anderes Buch ist voller technischer Zeichnungen mit obskuren Gerätschaften, Dörröfen und Mostpressen. Vorstufen von Maschinen, um das Obst zu verarbeiten, mit Kurbeln, Zahnrädchen, Gärspunden und Strohfiltren.

Wir sprechen, um uns besser kennenzulernen und weil wir gleich alt sind, über unsere bisherigen Lebensstationen. Dass wir beide Geiger heißen, ist in dieser Gegend nichts Besonderes. Verwandt sind wir trotzdem nicht. Möglich, dass die Vorfahren seiner Mutter Gertrud mit den Eltern meines Großonkels, dem Gipser Geiger, doch verwandt waren. Aber das bedeutet hier nichts, weil entlang der Alb viele Geiger heißen.

Er ist aufgewachsen in Schlat als jüngstes Kind einer Gasthoffamilie, ich zwei Dörfer weiter in einer restbäuerlichen Familie. Unsere Kindheit in den Siebzigern haben wir wahrscheinlich auf ähnliche Weise verbracht, ohne Qualitytime mit Animationsprogramm der Eltern. Er hat sich im Gasthof herumgetrieben und die alten Bauern am Stammtisch genervt. Ich hab auf dem Bauernhof meiner Oma ganze Nachmittage bei den Hühnern im Obstgarten gegessen.

»Weil mir Landwirtschaft immer gefiel, lag es an mir, den Landgasthof Lamm in Schlat mit kleiner Landwirtschaft und eigenem Brennrecht weiterzuführen oder aufzuhören.«

Mit sechzehn hätte ich mich auch noch nicht bereit gefühlt, Zwiebelrostbraten und Spätzle für den Rest meines Lebens zu kochen oder als Obstbauer mit dem Erbe von Dutzenden alter Obstbäume Schnaps zu brennen.

Jörg Geiger ging nach Frankreich und trat eine Kochlehre an. »In Frankreich habe ich bei Georges Pralus in seiner Kochschule gearbeitet.« Der Kochpionier hatte zu dieser Zeit damit experimentiert, wie Speisen unter Vakuum im eigenen Saft bei niedrigen Temperaturen so gegart





werden können, dass sie ihren ganzen Eigengeschmack behalten. »Als junger Kerl bin ich so sehr früh mit vielen französischen Spitzenköchen und ihrem mutigen Umgang mit Kräutern und Gewürzen in Kontakt gekommen. Begeistert hat mich, dass die französische Küche sich nicht nur für die Region einsetzt, sondern die Rückkopplung schafft. Vom Verbraucher zurück zum Erzeuger, wobei sie den Erzeugern erklärt, wie gute Produkte funktionieren. Als ich Anfang der Neunzigerjahre wieder zu Hause auf der Schwäbischen Alb war, wollte ich auch in meiner Küche frische Kräuter und das Niedriggaren zu den schwäbischen Klassikern integrieren.«

Es war an einem lauen Herbstabend nach der Apfel- und Birnenernste. Jörg war noch nicht wieder ganz daheim angekommen. Er hatte den Kopf voll mit seinen kulinarischen Erlebnissen der französischen Sous-vide-Küche, sollte jetzt als noch junger Mensch in einem traditionellen Landgasthof anpacken und diesen leiten. Befreundete Gastronomen fragten ihn nach einer Idee für einen alkoholfreien Aperitif für ihre Restaurantgäste. Er sollte zu einem Menü passen und eine geistreichere Alternative zu Fanta, Cola oder Apfelsaft bieten. So machte Jörg die ersten Versuche mit dem, was in der Region wuchs.

Der Saft alter Apfelsorten, wegen seiner Säure, und der von herben Birnensorten als Zutat war klar, davon hatte er mehr als genug. Kirschsafte war auch genügend vorhanden im warmen Schlater Tal. Von der Lehre in Frankreich wusste er um die geschmackliche Potenz frischer Kräuter wie Koriander, Mädesüß, Rose und Vanille als Gegenspieler zu den sauren Äpfeln und bitteren Birnen. Er nannte sein erstes Getränk so, wie es schmeckte: Rotfruchtig.

Es folgten weitere prickelnde Obstmischgetränke wie der Weißduftig, der Winterbirnentraum oder der Rosenzauber. Jörg Geiger fand immer mehr Gefallen und Geschmack an diesen alten Obstsorten. Er hatte die Essenz dieses herben Fruchtgeschmacks geleckt und wollte mehr daraus machen. Er experimentierte mit den unterschiedlich schmeckenden Einzelsorten, mischte sie, wie man eine Cuvée zusammenstellt, und würzte sie, so wie ein Koch seine Gerichte verfeinert, mit Kräutern. »Ich hab angefangen, eine Gewürzsammlung zusammenzustellen, und Kräuter hier von den Obstwiesen gesammelt, bissle wie ein Insektenforscher.«



Jörg Geiger beim Baumschnitt



Mittlerweile hat er die Lücken in den Baumreihen mit jungen Bäumchen der alten Sorten aufgefüllt. Vor fünfzehn Jahren war er wahrscheinlich der einzige Mensch, der solche Bäume pflanzte, während andere sie umsägen. Sorten wie die Prevorster Bratbirne, die Nägeles Birne, die Karcher Birne, die Gottesackerbirne, die Glockenbirne, die Gelbe Champagner. Bei den alten Apfelsorten der Bohnapfel, der Bittenfelder und die Rote Sternrenette. Alte Apfel- und Birnensorten, in denen kein vernünftiger Mensch mehr einen Nutzen sah, weil diese Sorten nicht direkt vermarktbare waren. Aber Jörg Geiger hatte auch was anderes damit vor.

## Am Anfang war der Most

**A**pfel- und Birnbäume gelten heute als Relikt und Belastung für die Wiesenbesitzer – sie machen Arbeit und bringen wirtschaftlich nichts ein. Was anfangen mit zentnerweise Äpfeln und Birnen? Sich buckeln für fünf Euro der Zentner? Apfelsaft zum Eigenverbrauch für die Kinder? Warum sollte jemand wie früher in rauen Mengen Most herstellen?

Ich hatte mich immer gewundert über das Achthundert-Liter-Fass auf dem Hof meiner Oma, in das ich hineinkriechen musste, wenn es den Verdacht gab, dass die Hühner mal wieder ein illegales Nest zum Eierlegen im Fass betrieben. Ich stellte mir als Kind dann vor, wie es wäre, in Most zu schwimmen. Später, als ich größer war, rechnete ich aus, dass meine Oma und mein Vater im Jahr pro Tag zwei Liter von diesem sauren Gesöff hätten trinken müssen, um das Fass leer zu bekommen. Prost Mahlzeit!

Die Landschaft verändert sich, weil die Welt sich verändert hat. Immer mehr alte Baumriesen fallen um oder der Motorsäge des Landwirts zum Opfer. So wie die ursprünglich vollständigen Baumreihen mit alten Wiesenobstsorten immer mehr Lücken aufweisen, wird auch die Landschaft immer fragmentierter. Hier schneidet eine Straße mitten hindurch, übergreifende Neubaugebiete am Ortsrand rücken den Streuobstwiesen nahe und weisen ihnen ihre letzte Funktion als Bauerwartungsland zu. Die

übergroßen Apfel- und Birnbäume sind nur noch geduldet, mit einer Aufenthaltsgenehmigung bis zum Tag der Umwidmung in Bauland. Die alten Solitärbäume sehen mittlerweile aus wie traurige Geister, die sich verloren in der Nähe von Neubaugebieten herumtreiben.

Was wir Streuobstwiese nennen, ist erst durch das langsame Verschwinden von Obstbäumen entstanden. Ursprünglich war dieser Begriff nicht gebräuchlich. Wurden doch die Bäume keineswegs so verstreut auf der Wiese gepflanzt, wie sie heute dastehen. Sie sind die Überbleibsel einer vormals umfassenden Obstkultur, in der jede Apfel- und Birnensorte ihren Daseinsgrund hatte. Die sauren Äpfel sorgten für die Säure des Apfelweins, die süßen Birnen für den Gärprozess und die Süffigkeit und die bitteren Birnen für die Gärung und den weinähnlichen Geschmack.

So wie die alten Storren über die Landschaft, so hat sich auch das Wissen um die geschmackliche Verwendung ihrer Früchte verstreut. Dass man aus Äpfeln und Birnen der alten Sorten mehr als nur Apfelsaft machen kann, interessiert kaum noch jemanden. Eine zweihundert Jahre alte Kulturform ist dem Aussterben geweiht.

Most war schon immer das Getränk der einfachen Leute. Man kennt die Geschichten aus dem Mittelalter, als sich Wasser kaum zum Trinken eignete. Ich kann mir nur schwer vorstellen, dass es einmal eine Zeit gegeben haben soll, in der die Menschen nicht Wasser tranken, wenn sie durstig waren. Mein neunzigjähriger Nachbar Josef ist als eines von neun Kindern in dem Bauernhaus aufgewachsen, in dem wir heute wohnen. Er und seine Geschwister hatten in der Schule zum Trinken Most dabei, weil sie anscheinend vom Wassertrinken immer »Ranzenspannen« bekamen. Dass man davon Bauchweh bekam, kann ich mir nicht vorstellen, denn trotz eines damals sicher maladen Kläranlagensystems drücken gerade hier an der Albkante jede Menge Quellen aus Karstlöchern, deren Wasser durch den Kalkstein bestens gefiltert ist und wie das Bad Überkingen Mineralwasser sogar verkauft wird.

Klar, das Land war geprägt von Armut und Abgeschiedenheit, und die Menschen betrieben Selbstversorgung. Und was es zuhauf gab, das waren eben Äpfel und Birnen. So viele, dass man jedes Jahr im Herbst die Fässer mit Most füllte und diesen somit auch trinken musste.





Dabei ist Most nicht gleich Most. Früher lagen Dörfer deswegen miteinander im Wettbewerb, geschmackliche Meinungen trennten ganze Familien. Für ein paar Hundert Jahre war hier das Zentrum der Apfel- und Birnenkultur. Wie man andere Sorten züchtet, um daraus den besten Most herzustellen, das wussten findige Bauern von alters her.

Oft waren es auch Zufallsfunde auf Erkundungsgängen an Waldrändern, Rodungsgrenzen und Schonungen. Dort fanden sich Bäume mit kleinen holzigen Früchten. Dass die alten Apfel- und Birnensorten ursprünglich aus dem Wald kommen sollen, ist für mich der erkenntnisreichste Gedanke an dem ganzen Thema. Gibt es solche Urbäume noch heute? Wie und wo kann ich heute noch welche sehen?

Wenn das Albvorland tatsächlich das Gebiet mit der größten Vielfalt an Apfel- und Birnbäumen ist, wie kamen sie hierher? Gab es einen großen Unbekannten, der das Ganze ins Rollen brachte, der den Apfel Nummer eins aus den kasachischen Bergen auf die Alb brachte, die Urbirne aus Persien hier aufpöpelte?

Im Jahr 1792, zur Zeit der großen Siedlertrecks, verließ ein achtzehnjähriger junger Mann die amerikanische Ostküste in Richtung Westen, in damals unbekanntes Territorium. In seinem Reisebeutel befanden sich Tausende von Apfelkernen. Barfuß und ärmlich gekleidet pflanzte er längs seines Weges unermüdlich Apfelkerne in den Boden. Die Apfelbäumchen sollten die nachfolgenden Siedler mit Nahrung versorgen. Bis zu seinem Tod hatte er Abertausende von Apfelkernen in der Wildnis verteilt und bis heute gilt er als legendäre Gestalt: Johnny Appleseed.

Gab es auch hier so einen, der auf seinen Wanderungen durch Baden und Württemberg Apfel- und Birnenkerne in der Tasche hatte und diese mal hier, mal dort am Wegesrand und im Wald verstreute, auf dass die nächsten Generationen, die hier vorbeikämen, etwas zu essen hätten? Eine Wegzehrung. Obst für alle?

Vielleicht ist Jörg Geiger so ein Johnny Appleseed. Er ist zwar nicht verantwortlich für die vielen verschiedenen Apfel- und Birnbäume, aber wahrscheinlich ist er der Grund dafür, dass in hundert Jahren überhaupt noch Obstbäume auf den Wiesen stehen werden. Und nicht, weil er ans Traditionsbewusstsein der Menschen appelliert oder ein paar Leute vom



Naturschutzaspekt dieser schiefen alten Gewächse überzeugen konnte, sondern weil er aus etwas Altem etwas Neues gemacht hat.

Bei den Getränken, die er erfindet, lässt Jörg Geiger den Alkohol weg, denn die Birnen und Äpfel bringen von sich aus eine große Geschmacksvielfalt mit. Das ist nicht mehr Most – eher Post-Most. Das Edelgetränk überzeugt auch so durch die Säure, Süße und die Bitternoten des Wiesenobsts. Dazu kam als zündende Idee, als Funke Geist, der überspringt: Lasst uns das Getränk weiter verfeinern, mit Blüten, Kräutern und exotischen Gewürzen.

## Krumme Bäume tragen mehr Obst als gerade

**W**ie konnte überhaupt eine derartige Hochkultur von Kernobst entstehen? Wie haben es Obstbauern einst geschafft, aus wilden Zufallssämlingen von Bäumen im Wald immer bessere Ertragsbäume für die eigene Versorgung zu züchten und die Sorten so miteinander zu kreuzen, dass Früchte mit reichem Geschmack entstanden? Wie wurde dieses Wissen, das damals eine schlecht ausgebildete und räumlich begrenzt agierende Landbevölkerung anreicherte und verfeinerte, bis heute weitergegeben? Fast kommt es mir vor, als würde ich mit den alten Bäumen eine verschüttgegangene Kultur wie die der Mayas oder Azteken wiederentdecken.

Die riesigen alten Bäume blieben mir lange Zeit fremd. Mag sein, dass ich sie nie wirklich betrachtet habe. Ich verbrachte in dieser Landschaft und auf zig Obstwiesen meine Kindheit, half den Eltern und Großeltern im Herbst beim Ernten und war ganz aufgeregt dabei, wenn das Obst zur Mosterei gebracht wurde. Ich ließ mir auf dem Nachhauseweg von der Grundschule in der Mosterei auch meinen täglichen Becher frischen Süßmost schmecken. Aber bewusst habe ich diese Bäume erst viel später wahrgenommen.

Wie klein meine Welt bis zum Abitur war, merke ich beim Durchschauen von Kisten mit Hunderten alter Schwarz-Weiß-Fotos an den ersten Motiven, die ich zu fotografieren versuchte. Unzählige Obstwiesen in der Winterlandschaft und Porträts meiner dementen Großmutter mit

ihren schrundigen Händen, die ich auf Papierabzügen als einziger und somit privilegierter Teilnehmer der Foto-AG am Gymnasium ablichtete. Zig Schwarz-Weiß-Fotos von verkümmerten Stämmen mit verrenkten Ästen, die planlos in alle Richtungen zeigten. Wie bei den Großmutterporträts auffallend viele Close-ups in den Baumfotos, Stämme und Astgabeln, morbide schrundige Borken und Stellen, an denen sich Moos abgelagert hatte, mehr tot als lebendig, und so morbide wie ich mich als siebzehnjähriger New Waver und Indierock-Fan fühlte. Bäume, deren Hartnäckigkeit und Willenskraft oder vielmehr Leidensfähigkeit mir schon damals imponierten.

Wie schaffte es ein Baum, so lange ein so karges Leben durchzuhalten? Hier auf der Schwäbischen Alb herumzustehen, sich mühselig genügend Nährstoffe aus dem Boden zu ziehen, um jedes Jahr aufs Neue auszutreiben und im Herbst diesen schieren Überfluss an Früchten zu präsentieren. Einer, den trotzdem niemand mehr wertschätzte, der von Glück sagen konnte, wenn seine Früchte überhaupt aufgeklaut und verarbeitet wurden. So ein Leben stellte ich mir als das Schlimmste vor. Und wenn ich das Leben meiner Oma betrachtete, dann erschien es mir nicht viel anders als das Leben eines solchen Baumes. Als alleinstehende Bäuerin mit vier Stück Vieh, einem Handtuchacker und ein paar Obstwiesen, die nicht gerade als Filetstücke galten. Nein, so ein Leben würde ich auf keinen Fall leben wollen.

Und doch war es Wirklichkeit und etwas davon hatte sich auf mich übertragen, qua Geburt oder einfach, weil ich mich damit beschäftigte. Schließlich habe ich genau diese Motive fotografiert und nicht die Mädchen mit Zahnsparren im Freibad oder mein selbst gebasteltes BMX-Rad. Irgendwas am Leben meiner Großmutter, was sich für mich an ihren Schaffhänden und der schrundigen Haut offen zeigte, hatte es mir angetan. Die bloße Existenz dieser Baumriesen mit ihren versteinigerten und vernarbten Stämmen, die aussahen wie Elefantenbeine, zog mich in den Bann. Vielleicht war es den ähnlichen Oberflächen geschuldet, Borke und Haut, die für einen Fotoschüler mit Zugang zu einem Schwarz-Weiß-Fotolabor ein dankbares Motiv darstellten. So oder so: Ob mich diese Strukturen, an denen das Altern und das Verfließen der Zeit sichtbar wurden, formal oder thematisch faszinierten – ich habe als Siebzehnjähriger beides ausgiebig fotografiert. Nicht nur einmal, es gibt





meine Oma und die alten Obstbäume in Dutzenden von verschiedenen Einstellungen, in Hunderten von Abzügen. Meiner Schule gegenüber habe ich deswegen bis heute kein schlechtes Gewissen, ich sah mich als Resteverwerter dieser teuren, aber abgelaufenen Fotopapiere. Irgendjemand musste doch diese Tausenden von Ilford-Silberbromid- und kartonierten Sepia-Hochglanzpapiere verbrauchen. Dass bei dieser Arbeit auch der Same für meinen heutigen Beruf als Dokumentarfilmer gelegt wurde, erkannte ich erst später. Womöglich haben mich die alten Storren doch geprägt. So nannte meine Oma nicht nur schief gewachsene Bäume, sondern auch andere alte Leute im Dorf.

Ob die Menschen vor ein paar Hundert Jahren ihre Apfel- und Birnbäume auch als alte Storren bezeichnet haben? Oder sahen die Bäume damals attraktiver aus? Zumindest hatten sie einen wirtschaftlichen Nutzen und wurden deswegen geschätzt. Sogar weitergezüchtet, hin zu mehr Süße und Knackigkeit. Viele davon tragen Namen, die auf ihren Züchter oder Entdecker zurückgehen. Jakob Fischer zum Beispiel. Ein fester Begriff meiner Kindheit, als wusste selbstverständlich alle Welt, dass es sich bei Jakob Fischer um eine Apfelsorte handelt; deren Herkunftsgeschichte war allerdings längst in Vergessenheit geraten. Wie konnte jemand wegen eines Baumes so berühmt werden?

Ich stelle mir vor, dass es eine Art Wettbewerb innerhalb der Züchter-Community gab, eine möglichst erfolgreiche Obstsorte hervorzubringen, um sich so in der Hall of Fame of Pomologie zu verewigen. Aber vielleicht war es den meisten egal. Bei Wikipedia finde ich eine Liste mit sechstausenddreihundert Kulturapfelsorten. Haben die Wildapfelsorten auch Namen?

Um mich nicht gleich in so einer Liste zu verlieren, reduziere ich mein Interesse auf süddeutsche Apfelsorten und stoße auf immerhin noch tausend alte Sorten. Die Champagner Bratbirne als beliebteste Mostbirne, von den Fildern bei Stuttgart, erste Beschreibung 1760, Pfarrer Christ benannte sie 1797 in seinem *Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre* mit dem Namen Champagner Weinbirne, seit 1823 führt sie den heute üblichen Namen.

In den Sortenlisten Württembergs tauchen weitere Kandidaten auf, wie der Sonnenwirtsapfel aus Göppingen, Jakob Lebel oder die



Palmische Birne, Herkunft: unbekannt. Aber auch Ortschaften und heute bedeutungslose Dörfer von der Alb haben es auf diese Weise zu Bekanntheit gebracht. Gingener Luiken, Uracher Bergapfel, Bittenfelder Sämling, Owener Mostbirne, Stuttgarter Gaishirtle. Ich merke, wie ich ins Wikipediaversum abdrifte und in einer Zeit-Raum-Schleife festsitze. Lustige Namen tauchen auf, die ebenso eine Liste wert wären: Adams Apfel, Allerweltsapfel, Apfel 48 (ehem. DDR), Banana, Pomme de Transylvanie, Beefsteak, Ben Hur, Eros oder Excel.

An den Namen sieht man auch, wann die Ära der Neuzüchtungen endete. In der Hitparade des meistverkauften Tafelobsts finden wir auf den vorderen Plätzen Stars wie Pink Lady und Royal Gala. Pink Lady wurde 1973 vom australischen Department of Agriculture gezüchtet und gedeiht aufgrund ihrer Empfindlichkeit bei uns gar nicht. Und sämtliche Äpfel der Gala-Züchtungen kommen aus Neuseeland. Würde man heute eine neue Sorte züchten, hieße sie wahrscheinlich nach Celebrities, Filmen oder Computer Games: Taylor Swift, Steve Jobs, Avatar oder Minecraft.

Auffallend viele traditionelle Sorten haben englische Namen. British Apple Culture. Wenn die Empfehlung mit dem »apple a day« von allen in England befolgt wird, braucht man dort entsprechend viele Äpfel.

Und dann sind Äpfel und Birnen auch noch eine Wissenschaft für sich: Es gibt unzählige Werke zur Züchtung und Veredelung dieser oft zufällig gefundenen Obstsorten. Allesamt im letzten und vorletzten Jahrhundert erschienen. Vor allem Bücher mit Rezepten zum Verarbeiten der Früchte und Verfeinern ihres Geschmacks waren weitverbreitet. Gleichwohl wurde das meiste Wissen mündlich überliefert, von der Großelterngeneration an die Jüngeren weitergegeben – seien es praktische Anweisungen, wie ein Baum geschnitten werden muss, damit er mehr Ertrag bringt, oder Ratschläge zum Bestäuben der Blüten im Frühjahr, wenn Imker traditionell ein Franchise Business mit den Obstbauern eingingen und ihre Bienenvölker auf die Obstwiesen stellten. Bestäubung gegen Nektar. Sex im Tausch gegen Honig.

Aber der wichtigste Beitrag, den Obstbauern liefern konnten, betraf das Geheimnis der Verarbeitung. Auch wenn der Spruch stimmt: »Gären tut's immer!«, sind es bis heute die kleinen Raffinessen und Kunstgriffe, die aus einem Allerweltsgetränk ein Getränk mit Charakter zaubern.

## Äpfle Länd

Äpfel und Birnen gibt es überall auf der Welt, laut den Herkunftsetiketten im Supermarkt kommen sie sogar aus Südafrika, Neuseeland und Peru. Obwohl Europa das Kernland einer jahrhundertealten Apfel- und Birnenanbautradition ist, kennen die meisten nur die endlosen Plantagen am Bodensee und in Südtirol mit modernem Tafelobst. Neue schnell wachsende Züchtungen mit Namen wie Royal Gala oder Pink Lady. Die kann man kaufen oder es auch lassen. Irgendwas Verdächtiges haben sie für mich; vielleicht hilft mir meine Nase und das Aufwachsen in real apple culture, dass ich bei der Wahl zwischen einem grasgrünen Kosmetikapfel und dem schrumpeligen, aber intensiv schmeckenden Exemplar einer alten Sorte instinktiv zum Letzteren greife. Neuerdings werden die alten Hochstammsorten Wiesenobst genannt, um sie vom Tafelobst abzusetzen. Wiesenobst, als eigenes Label, klingt wie Landmilch oder Wildlachs, aber ich verstehe schon, dass man dem Baby einen Namen geben muss.

Ich bin in einer Gegend aufgewachsen, die auf der Landkarte der Vegetation und des Pflanzenanbaus mitten in einem riesigen Oval liegt, das als größtes Vorkommen alter Apfel- und Birnensorten gilt. Nirgendwo auf der Welt stehen mehr hochstämmige Apfel- und Birnbäume herum. Das ist landschaftsprägend, aber nicht mehr identitätsstiftend. Niemand würde sagen: Ich komme aus der Gegend mit den großen alten Apfel- und Birnbäumen. Dagegen würde »Ich komme aus den Redwoods« als ebenso glaubhafte wie beeindruckende Herkunftsbezeichnung durchgehen. Obwohl unsere Birnbäume mit ihren zwanzig Meter Höhe genauso Eindruck machen können.

Auf einer Landkarte der geschmacklichen Herkunft würde ich mich in einem obstschwangeren, aromatischen Fruchtmilieu wiederfinden. Hier duftet es im Frühjahr nach Apfel- und Birnenblüten, im Sommer nach Heu, Gras und Kräutern, und sobald die ersten Früchte am Baum reifen und auf den Boden fallen, umhüllt mich eine fruchtige, saftige, säuerliche, leicht parfümierte Atmosphäre. Im Winter ziehen, wie Bodennebel, letzte Duftschwaden von vergorenem Obst oder am Baum vergessenen Äpfeln und Birnen über die feuchten Wiesen, nicht unbedingt lecker, ein





bisschen so wie der Geruch von Bier und Wein nach einer wilden Party, aber daran erinnernd, dass man was Tolles erlebt hat.

Ich habe mir vorgenommen, mit meinem Bike das Äpple Länd zwischen Schwarzwald und Schwäbischer Alb zu erkunden. Diese Blase, die sich die Albkante entlangzieht, zwischen Schwarzwald und Oberschwaben hinunter bis an den Bodensee. Nie war unsere Gegend das Zentrum von etwas. Wenn mich jemand fragt, beschreibe ich sie mit »an der B 10 zwischen Stuttgart und Ulm gelegen«; immer hatte ich das Gefühl von Peripherie, am Rand des Großraums Stuttgart, weder Stadt noch Land. Und diese alten Apfel- und Birnensorten tragen eben auch keine echte DOCG-Typenbezeichnung. Sie sind keine Spezialität mit Herkunftsbezeichnung, so wie Schwarzwälder Schinken oder Bayerisches Bier, dank der sich manche Einheimischen ganz identisch mit ihrer Gegend fühlen und selbst regelrecht zu DOCG-Typen werden. Aber für eine »Denominazione di Origine Controllata e Garantita«, wie Kaiserstuhl, Hegau, Allgäu – dafür ist die Alb zu unzusammenhängend.

Wenigstens könnte auf dem braunen Infoschild an der B 10 nicht nur ALBTRAUF stehen, sondern »ältestes Apfel- und Birnenanbaugebiet der Welt«.

Vielleicht sprechen wir eines Tages von den Swabian Pearwoods. Statt zu berühmten Mammutbäumen wie General Sherman und Hyperion werden Touristinnen und Touristen eines Tages Wegweisern folgen zu Bäumen wie Hans Apfelkern oder die Kandelaber-Birne von Schlat.

## Champagner Bratbirne

**B**eindruckende Landschaftsfiguren im Südwesten sind die uralten Obstbäume allemal. Die Apfelbäume sind breitkronig und haben eine expressive Silhouette. Die Birnbäume stehen meist vereinzelt und massig-hochrankend. Sie sind die Elefanten unter den Savannenbäumen einer schwäbischen Wiesenlandschaft. Für hiesige Verhältnisse Baumriesen mit oft zwanzig Meter Höhe bieten sie vertikalen Lebensraum gleich auf



mehreren Etagen. Ein veritabler Ort der Artenvielfalt für unterschiedliche Tiere und Insekten. Die meisten Früchte dieser alten Sorten kann man roh eigentlich nicht essen. Zu bitter und adstringierend zieht dieses Mostobst einem den Speichel im Mund zusammen. Auf Schwäbisch hat sich dafür ein eigenes Wort entwickelt: räß. Was so viel bedeutet wie: Das zieht dir das Wasser im Mund zusammen. Wie Jörg Geiger es schafft, dass einem das Wasser im Mund stattdessen zusammenläuft, ist wohl sein großes Geheimnis.

Ganz am Anfang seiner Geschichte steht eine alte Sorte: das Stuttgarter Gaishirtle. Diese schwach, aber sehr fein duftende Sommerbirne ist die erste im Jahr, die man schon ab August essen kann, und hält sich nur paar Tage. Ein Zufallssämling, von einem Ziegenhirten am Albtrauf entdeckt. Jörg Geigers Vater hatte mit seiner Brennerei schon erste Versuche gemacht, das Stuttgarter Gaishirtle zu destillieren. Im Grunde war es viel zu schade dafür, weil man das bisschen Frischobst, das der Baum liefert, besser direkt verzehrt, als daraus eine geringe, wenn auch exquisite Menge Schnaps zu machen. Dennoch hatte der Vater wohl genug Kundschaft aus Stuttgart, die den feinen, betörenden Duft dieser raren Frucht schätzte. Tief in Jörg schlummerte das Gaishirtle als Kindheitstraum wie eine Geschichte von Astrid Lindgren und wartete auf den Tag, bis es zum Auslöser wurde, um die wahre Königin der Birnen zu krönen – die Champagner Bratbirne.

Sie wird im traditionellen Champagnerverfahren hergestellt: zwei Jahre im Fass gereift, auf die Flasche gefüllt, zweifach gerüttelt während der Flaschengärung und am Ende degorgiert, um den Hefepilz abzuschütten. Champagner aus einer Mostbirne, das klingt wie Heavy Metal vom Symphonieorchester gespielt.

Früher haben die Bauern aus der Champagner Bratbirne, dieser alten schwäbischen Birnensorte von den Fildern, Schaumwein hergestellt. Eine unscheinbare runde Birne, die eher wie ein Apfel aussieht und erst schmeckt, wenn man ihre versteckten Qualitäten herauskitzelt.

Jörg Geiger hat sie wiederentdeckt. Die beiden alten Bäume hatte er geerbt vom Großvater mütterlicherseits, der mehr aus Jux und Tollerei seinen eigenen Schaumwein aus der Champagner Bratbirne fabriziert



Das ist sie, die Königin unter den Mostbirnen –  
die Champagner Bratbirne





Obstbauern auf den Fildern bei Stuttgart – so muss die Apfel- und Birnenernte wohl seit Jahrhunderten ausgesehen haben

hatte. Es gibt viele Erzählungen von Familien hier in Schlat, die das immer wieder im Winter gemacht haben, weil sie nicht viel anderes zu tun hatten und sich echten Champagner niemals hätten leisten können. Ihre Absicht war nicht, diesen Sekt zu vermarkten, sie leisteten ihn sich einfach als Festtagsgetränk für außergewöhnliche Anlässe. Birnensekt für Weihnachten, für Silvester oder um auf die Geburt eines neuen Kindes anzustoßen. Jörg wollte auch einfach so, für den eigenen Spaß, dieses alte Verfahren ausprobieren. Bauern-Champagner. Drei alte Mostfässchen im Gewölbekeller voller Spinnweben waren der Ausgangspunkt. Das Ergebnis überzeugte zumindest so weit, dass er dranbleiben wollte und weitere Getränke-Experimente wagte.

Von der Champagner Bratbirne gibt es in Deutschland noch achthundert Exemplare. Allesamt im Albvorland zwischen Hohenstaufen und Teck. Einige wenige finden sich noch in der Region Rems-Murr und rund um Stuttgart. Die Verbreitung entspricht der Anbauempfehlung aus dem 19. Jahrhundert, somit sind sie alle um die zweihundert Jahre alt. Heute ist die Champagner Bratbirne, wie die meisten anderen Apfel- und Birnensorten, eine überalterte Sorte, einst gepflanzt von Bauern, die mit einer neuen klimatischen Epoche konfrontiert waren. Ursprünglich wurde hier in der Gegend Wein angebaut. Irgendwann ab dem 15. Jahrhundert kam die Kleine Eiszeit. Die Temperaturen sanken nach und nach und machten Weinanbau unmöglich. Ich frage mich, wie Wein vom Rand der Schwäbischen Alb mit seinem damals schon rauen Klima geschmeckt hat. Herb, grasig, unreif?

Auf den ehemaligen Weinfeldern wurden massenweise und per königlichem Dekret Apfel- und Birnbäume gepflanzt. Aus dem Landschafts-obstbau wurden im Lauf der folgenden zwei Jahrhunderte Streuobstwiesen. Heute sehen diese Restbestände pittoresk hingestreut aus und setzen Akzente, die Landschaftsgestalter nie so schön hätten planen können. Hier ein mächtiger Solitär, dort eine unregelmäßige Allee entlang eines Feldwegs, auf manchen Wiesen total abstrakt verteilt. Eigentlich sind es Ruinen einer Landschaftskultur, Bruchstücke eines Gesamtbilds. Vom Flugzeug aus werden sie zu Landschafts-Pointilismus – dunkelgrüne bis weinrote plastische Farbtupfer auf hellem Grün. Wild im Landschaftsbild verstreut, als hätte Jackson Pollock auf Google maps gearbeitet.



Etliche Bäume starben an Überalterung oder wurden gefällt, weil sie ab den Fünfzigerjahren des 20. Jahrhunderts den neuen Landmaschinen im Weg waren. In den Sechzigerjahren zahlte das Landwirtschaftsministerium dann Prämien für die Rodung von Hochstämmen, um den Obstbau in besseren Lagen wie am Bodensee zu intensivieren und den überkommen erscheinenden Streuanbau in kargen Landschaftsgebieten »zu verwerfen«. Danke dafür, Landwirtschaftsministerium, und für die versuchte Südtirolisierung unserer Landschaft!

Jörg Geiger vergleicht eine heutige Streuobstwiese mit einem Klassenfoto von früher, auf dem die abgebildeten Schulkinder auch nicht mehr alle leben. Mich erinnert so manche Streuobstwiese eher an ein altes Gebiss, das einige Lücken und nur noch wenige schiefe Storren aufweist. Aber Jörg Geiger sieht das weniger dramatisch, für ihn stehen auf einer Streuobstwiese die letzten Repräsentanten einer Ära, die stolz ihrem Ende entgegensehen. Fast so, als wäre es für sie ohne Belang.

Wie alt so ein Birnbaum tatsächlich werden kann, weiß niemand so genau, aber bei einem sehr alten Baum hat man die Jahresringe gezählt und es waren 325. Die letzten achthundert noch bestehenden Champagner-Bratbirne-Bäume haben vor allem deshalb überlebt, weil sie von der Welt vergessen wurden.

Zum ersten Mal betrat diese »räße«, auf den ersten Biss ungenießbare Birne voller Bitterstoffe die Weltbühne im Jahr 1760. Die erste Sortenbeschreibung liefert der Pomologe und Pfarrer Christ in seinem Buch: Sie sei »so streng und rau, dass sie kein Vieh genießen mag. Jedoch, sie macht einen so verwunderungsvollen Wein, der mit dem Champagner eine große Ähnlichkeit hat.«

Bekanntlich darf heute das Wort Champagner als geschützter Begriff für nichts anderes als Schaumwein aus der Champagne benutzt werden. Als nun Jörg Geiger begann, aus den ungenießbaren Birnen Champagner herzustellen und ihn auch so zu nennen, hörte man das in Frankreich gar nicht gerne, und es erging eine entsprechende Abmahnung.

Aber das wollte Jörg als junger Obstebell nicht hinnehmen. Wie konnte es sein, dass die französische Champagnerlobby ihn, einen kleinen schwäbischen Obstbauern, abmahnte, wo doch der Baum selbst seit zweihundert Jahren die Bezeichnung Champagner in seinem Namen

trug? Es standen sich also eine geschützte Ursprungsbezeichnung und eine alte schwäbische Birnbaumsorte gegenüber.

Jörg Geiger ließ sich nicht abwimmeln und nahm den Kampf gegen die Champagnerlobby auf. Es kam zu einem Rechtsstreit vor dem Bundesgerichtshof, ob Produkte aus dieser Obstsorte so heißen dürfen oder nicht. Das Gericht konnte ihm nicht gänzlich verbieten, den alten Namen für seinen schwäbischen Birnenschaumwein zu benutzen, er durfte aber den Wortbestandteil Champagner nicht plakativ herausheben. Am Ende einigten sich in einem gerichtlich bestätigten Vergleich die Vertreter der Champagne mit Jörg Geiger auf die Bezeichnung »Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne«, nicht vorn auf dem Hauptetikett, sondern zur Rettung der Grande Nation auf dem Rückenetikett der Flasche. Vom juristischen Streitfall bei ihrem ersten Auftritt in der Welt der Getränke wurde die Champagner Bratbirne zu einer kulinarischen Besonderheit. Als Schaumwein schmeckt sie ganz fein und komplex nach Bittermandel und feinen Wiesenkräutern, und tatsächlich leicht hefeartig, nach Briochenoten duftend, so wie man das von einem guten Champagner kennt. Nichts ist mehr vom räßen, bitteren und adstringierenden Geschmack zu spüren, wie ihn die Birne unverarbeitet hat.

In der Tat fressen nicht mal die Schafe die heruntergefallenen Birnen, weil sie zu diesem Zeitpunkt noch ungenießbar sind. Der kluge Pfarrer Christ verrät aber zum Glück in seinem Obstbuch, wie man mit dieser anstrengenden Diva umzugehen hat: »Man grabe ein Erdloch und lasse die Früchte darin einige Wochen lang mit Laub und Reisig bedeckt schwitzen.« Vielleicht war das ein Grund, weshalb die Obstbauern hier in der Gegend diese Birnbäume schon lange aufgegeben hatten. Zu aufwendig erschien die Herstellung des kulinarischen Spases, den man sich zwar gern zu Weihnachten gegönnt hatte, der aber mit seiner langwierigen Flaschengärung in keiner Relation zu dem kurzen Genussmoment stand.

Als Kind war ich mit meinem Vater zu Besuch beim »Helme«, einem alten Bauern in Unterweckerstell, der in seinem Keller ein Fässle mit Festtagsmost und eine Handvoll Flaschen mit demselben gebunkert hatte. Ich durfte auch mal probieren und kam in den Genuss dieses prickelnden



Getränks. Ich erinnere mich, wie ich ausrechnen sollte, wie alt der Sekt sein musste, wenn er anlässlich von Helmes Hochzeit im Jahr 1946 hergestellt worden war.

Wilhelm, dieses alte runtergeschaffte Männle, der immer nach Kuh roch, und in dessen Bauernhaus der Geruch einer Zeit eingefangen war, die mich faszinierte und vor der mir gruselte, erzählte von den Weihnachtsfesten, die er in den Zwanzigerjahren als Kind hier auf dem Bauernhof erlebt hatte, wenn zu diesem besonderen Anlass auch die Kinder einen Schluck probieren durften. Was für ein Fest und Kuriosum, wenn die Flaschen mit schäumendem Birnenmost mit einem lauten Knall geöffnet wurden, in einer Gegend, in der sonst wenig knallte.

»Im Mostkeller stehen noch ein paar, aber ob die noch was sind«, Helme war sich unsicher, ob man sie noch trinken konnte, und schlug vor, dass ich eine holen gehen sollte. Ich mochte diesen Schauer in den Nackenhaaren, die feuchte Stiege ins Totenreich hinabsteigen zu müssen, voller Neugier und in dem Wissen, dass es seit Kurzem keine Monster mehr gab.

Oben unterhielten sich die beiden über Helmut Palmer, einen Obstbauer aus der Gegend, der einen eigenen, nach ihm benannten Baumschnitt entwickelt hatte; er machte als »Rebell aus dem Remstal« von sich reden und ließ sich ein ums andere Mal im ganzen Schwabenland zur Bürgermeisterwahl aufstellen, scheiterte aber am konservativen politischen Establishment. Er war das Politikum der Siebzigerjahre und ich lauschte mit großen Ohren den Erwachsenengesprächen. Sein reniten-ter Politikstil erregte in gleichem Maße Aufsehen wie sein unkonventioneller Baumschnitt. Ich nahm wahr, wie über ihn schlecht geredet wurde, aber sein Baumschnitt Akzeptanz fand. Jahre später hatte sich seine Baumschnittmethode durchgesetzt, seine Vorstellung von Politik vielleicht auch, auf anderen Wegen, aber für Politik war ich trotz großer Ohren damals zu jung.

Wilhelm bat mich, eine Flasche zu öffnen. Mit einem für heutige Verhältnisse ruhigen Knall löste sich der Korken. Ich bekam den Geschmack nicht gleich zu fassen und war eher damit beschäftigt, herauszufinden, ob man Zeit in einem über vierzig Jahre alten Getränk schmecken kann. Ich glaube, es schmeckte mir nicht, aber etwas von diesem Erlebnis prägte sich mir ein, eine geschmackliche Erinnerung.





Vielleicht war es auch die ganze Mischung aus Obstwein, dem Geruch von Milch und Kühen, knarzenden dunklen Stiegen, Holzfeuer in einer uralten Bauernstube, dem Eigengeruch einer damals schon vergangenen Bauernwelt.

Seit Jörg Geiger 1993 das Lamm in Schlat übernommen hatte, suchte er mit dem kulinarischen Selbstbewusstsein eines Franzosen für seine Menüs nach einem regionalen Getränk, als Aperitif vornweg. Vier Jahre später holte er die Champagner Bratbirne in die Gegenwart und machte aus einem Bauernsekt, der nach dem Rechtsstreit mit der Champagne nicht wie ein Trittbrettfahrer daherkommen sollte, einen Schaumwein mit Eigencharakter.

Er nahm sich vor, die feinen Aromen herauszukitzeln, indem er die Birnen ausgiebig in großen Wannen schwitzen ließ, bis sie ganz gelb und weich wurden. Solch ein matschiges Ausgangsprodukt, das innen schon braun war und von selbst zerfallen wollte, hätte er unmöglich mit der Mostpresse auspressen können. Den entscheidenden Tipp fand er in einem alten Buch. Die Bauern hatten die ausgereiften Birnen nicht mit Kraft gepresst, sondern grob gestückelt und in Jutesäcke gefüllt, die wie Feuerwehrschräuche aufgehängt wurden, und allein durch ihr Eigengewicht und das sanfte Verdrillen dieser gefüllten Schläuche ließ sich der klare Birnensaft schonend gewinnen.

An seinem umständlichen Versuch mit den ersten zweihundert Flaschen fand er Gefallen und im darauffolgenden Jahr machte er den Prozess effizienter. In Italien entdeckte er eine Maschine, die für das sanfte Auspressen von Beeren konzipiert war, und bestellte diese in Groß: fünf Meter lange weiße Schläuche, die wie Nylonstrümpfe funktionieren, werden mit der Maische aus den Champagner Bratbirne gefüllt und langsam auseinandergezogen. Heraus tropft der hellbraune Saft, der grob gefiltert wird und zwei Jahre im Fass ruhen muss, bevor er auf die Flasche gefüllt wird.

Im zweiten Jahr reichten die Birnen schon für tausend Flaschen Schaumwein. Heute wird der Ertrag von ungefähr fünfhundert Champagner-Bratbirne-Bäumen in der Manufaktur bei Jörg Geiger abgeliefert. Hat es sich doch herumgesprochen, dass der verrückte Sekthersteller aus Schlat den doppelten Preis zahlt für sortenrein abgelieferte

Birnen, und mancher Stücklesbesitzer macht sich seither die Mühe, diese komische Champagner Bratbirne zu ernten, die plötzlich bares Geld wert ist.

Aber es gibt noch viel mehr »ungenießbare« Birnensorten: die Gottes Ackerbirne, die Glockenbirne und die Grüne Jagdbirne. Und auch Apfelsorten wie den Hauxapfel. »Bei den alten Apfelsorten gibt es sicher einige Bittersorten, aus denen wir immer noch zu wenig machen. Alles ungeschliffene Juwelen der schwäbischen Wiesenobstlandschaft.« Es sind besonders diese schwierigen Sorten, die es Jörg Geiger geschmacklich angetan haben.

## Baum ab!

Später Februar, ein nebliger Nichttag, die Motorsägen hör-, aber nicht sichtbar im ganzen Tal. Später, als ich mit dem Fahrrad zurückkomme, sehe ich das Ergebnis. Bauer Helmut hat seinen alten Apfelbaum umgesägt. Er stand mitten auf der großen Ebene vor unserem Weiler. Ich fahre zu ihm hin und frage ihn direkt: Warum? Ich erwarte irgendein gestammeltes vorgeschobenes Argument, aber er schaut mir in die Augen, und aus seinem Mund kommt, wie aus der Pistole geschossen: »Weil er im Weg war.«

Auf einer geraden freien Fläche von fast einem Kilometer soll ein einziger Baum im Weg sein? Man müsste schon einem Bauern auf dem Trecker die Augen verbinden und ihn direkt darauf losfahren lassen, und selbst dann würde er den Baum nicht erwischen.

Was für fadenscheinige Gründe, genauso wie er irgendwas davon murmelt, dass er jetzt in Rente sei und diese Wiese an den Großbauern verpachtet habe. Damit dieser Platz habe zum Wirtschaften und mit dem großen Traktor fahren könne. Und überhaupt, wenn er älter werde, werde er nicht mehr die Kraft haben, einen großen Baum umzumachen. Alles schlimme Argumente, ich halte ihm entgegen, dass der Baum schon da war, bevor er auf die Welt kam, und dass dieser Baum auch gut noch weiter ohne ihn auf der Welt sein könnte.





Vielleicht waren es auch Ausreden, denn kurze Zeit später hatte der Baumstamm einen neonfarbenen Barcodesticker, wohl weil er als Furnierholz verkauft wurde. Immerhin bekommt er ein zweites Leben als schickes Sideboard im Apfelholzlook.

Mittlerweile ist vom großen alten Apfelbaum nichts mehr zu sehen. Den Wurzelstamm hat der Bauer mit dem Traktor rausgezogen und alles eingeebnet. Der neue Pächter kann jetzt ganz easy über die Wiese fahren, als ob nie etwas gewesen wäre.

Alles dumm, weil auf diesem Baum der Mäusebussard saß. Wahrscheinlich hat die Wiese nächstes Jahr doppelt so viele Mauslöcher und abgefressene Stellen. An der Stelle, wo der Baum stand, ist es mittlerweile sumpfiger, wahrscheinlich hat sich irgendjemand vor hundert Jahren etwas dabei gedacht, gerade hier einen Apfelbaum zu pflanzen.







## Dank

Dieses Buch habe ich nicht alleine geschrieben.

Danken möchte ich Jörg Geiger für die vielen Gespräche über die schwäbische Obstkultur, aus denen über die Jahre eine Art Freundschaft zwischen uns entstanden ist.

Ein großes Danke geht an Annette Maria Rieger, die mich ermutigt hat, dieses Buch zu schreiben. Danken möchte ich Heiko Fischer, der mich überhaupt erst auf den Geschmack von Nature Writing gebracht hat. Danken möchte ich ebenfalls Bertram Pfisterer für die Stuttgarter Schreibstube, in der ich im Winter 2024 die nötige Ruhe fand, Ulrike Stegmann für einen kleinen, aber feinen Buchtipp, Walter Hartmann für seine Resilienz gegenüber Medien, dem Fotografen Enric Duch für seinen Blick von außen aufs Schwabenländle und Leonie Haselmaier und allen Mitarbeitenden der Manufaktur Jörg Geiger für ihre Kooperation. Bei Matthias Grüb, Marion Voigt und Julie August vom 8 grad verlag bedanke ich mich für ihr Vertrauen in dieses Buch.

Last but not least gilt mein Dank den vielen engagierten Freundinnen und Freunden der schwäbischen Obstkultur.



## Bildnachweis

Eberhard Dittmann: 30, 42

Enric Duch: 14/15, 16, 20, 56/57, 154/155, 190/191

Andreas Geiger: 8, 10/11, 12/13, 27, 34, 38, 47, 50, 54/55, 62,  
100/101, 121, 143, 187, 192/193, 194, 202/203

Dr. Walter Hartmann: 188/189

Manufaktur Jörg Geiger, Robert Dieth: 4/5, 52/53, 58/59,  
60/61, 68, 71, 74, 79, 89, 98/99, 102/103, 106, 111, 112, 128,  
132, 152/154, 158/59, 175, 181, 184, 197 (beide)

Manufaktur Jörg Geiger, Volker Renner: 84, 92

Manufaktur Jörg Geiger: 25 (beide), 41, 74, 95, 97, 137, 146,  
156/157, 160, 165, 171 (Apfelsorten von links oben nach  
rechts unten: CBB, Bittenfelder, Gelbmöstler, Boskop,  
Gaishirtle, Bohnapfel, Berlepsch, Gewürzluiken)

Wikipedia: 125: Drawing of Jonathan Chapman,  
aka Johnny Appleseed.

Gefällt Ihnen dieses Buch? Dann empfehlen Sie es bitte weiter.  
Mehr über den 8 grad verlag finden Sie auf [www.8gradverlag.de](http://www.8gradverlag.de)  
und in unserem Newsletter.

© Horst Alexy



Andreas Geiger, Jahrgang 1969, lebt in Donzdorf, Kreis Göppingen, und Stuttgart. Er hat an der Filmakademie Baden-Württemberg studiert und bewegt sich in seinen Dokumentarfilmen (*Heavy Metal auf dem Lande*, *Die Gabe zu heilen*) im Spannungsfeld zwischen Heimatkunde und Popkultur. *Streuobst* ist sein erstes Buch.

1. Auflage 2024

© 2024, 8 grad verlag GmbH & Co. KG

Sonnhalde 73 | 79104 Freiburg

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung, Layout und Satz:

Julie August, Buenos Aires/München

Umschlagmotiv: picture alliance / imageBROKER

Gesetzt aus der Adobe Caslon, der Gill Sans und der Ganton

Lektorat: Marion Voigt, Zirndorf

Korrektorat: Stephan Thomas, München

Papier: Maxima Volume 150 g/m<sup>2</sup>

Einbandmaterial: Peyer Peyprint Honan

Herstellung: folio · print & more, Zirndorf

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius/Litauen

ISBN 978-3-910228-45-0

[www.8gradverlag.de](http://www.8gradverlag.de)