



Prickelnd – Jörg Geiger und die Aromen der Alb

Veredler des Wiesenobstes

Wenn er durch die Streuobstwiesen wirbelt, hat man den Eindruck, er kennt jeden Baum persönlich: seine Geschichte, seine Stärken und vor allem den Geschmack seiner Früchte. Immer wieder pflückt er einen Apfel, hebt eine Birne im Gras auf, riecht, probiert, überlegt, womit er es kombinieren könnte. Beißt einer der Besucher in eine der Birnen, verzieht der zuerst das Gesicht und spuckt sie dann schnell wieder aus, so grasgrün, so räs, so bitter ist sie im Mund, dass es den Gaumen zusammenzieht. Jörg Geiger aber schmeckt, was aus ihr einmal werden könnte. Er erspürt ihr Potenzial, wenn sie kundig verarbeitet und fantasievoll kombiniert wird. Dass viele der Obstbaumriesen am Nordrand der Schwäbischen Alb noch stehen, ist ihm zu verdanken. Jörg Geiger ist Obstbauer und Koch, Macher und Manager. Vor allem aber hat er in der kleinen Gemeinde Schlatt nahe bei Göppingen einen Weg gefunden, das lange verkannte Mostobst in edle Schaumweine und Obstbrände zu verwandeln, die Aromen alter Apfel- und Birnensorten in alkoholfreie Prisseccos einzufangen und den Kunden schmackhaft zu machen.



SORTENRETTEN JÖRG GEIGER



Der Streuobstgürtel bei Schlatt mit dem Rechberg im Hintergrund

Obstbauer, Getränke-
kreator und Gastwirt:
Jörg Geiger verarbeitet
die Früchte der Streu-
obstwiesen zu edlen
Getränken

Mit der **Champagner-Bratbirne** fing er 1997 an. Schon sein Großvater hatte aus der kleinen gelbgrünen Birne Schaumwein gemacht, noch nicht gerüttelt, sondern vorsichtig umgefüllt, um die Hefe herauszubekommen. Entlang des Albtraufs fanden sich noch etliche weit über 100 Jahre alte Bäume. Jörg Geiger vertiefte sich in die Geschichte und las alte Bücher: „Die Champagner-Bratbirne dürfte eine der ganz alten in Württemberg beheimateten Sorten sein und wird vom Pomologen Eduard Lucas als Weinbirne allerersten Ranges beschreiben“, erzählt er. Bereits 1760 wird die Herstellung von Schaumwein daraus in Urkunden beschrieben. Herzog Carl Eugen ließ die Bäume in seinen Baumschu-

Die Blüte der Champagner-
Bratbirne



Spezialitäten aus dem
Wiesenobst: Prisecco
und Apfelkuchen

len in großer Anzahl vermehren und in vielen Teilen Württembergs anpflanzen, denn der Birnenschaumwein wurde bei Hofe gerne getrunken und auch auf den Dörfern war er festliches Getränk bei Hochzeiten und Taufen.

Jörg Geiger lernte viel von den alten Verarbeitungsmethoden. Die Herbstbirne ist frisch gepflückt weder genießbar, noch kann sie direkt verarbeitet werden. Sie muss erst einmal unter Sauerstoffabschluss nachreifen, weiß er heute. Früher kam sie deshalb zum „Schwitzen“ in mit Reisig und Laub abgedeckte Erdgruben. Heute belässt man sie eine Zeit lang in geschlossenen

Boxen, bevor sie dann gepresst und vergärt wird – zweimal, zuerst in Edelstahltanks, dann drei Monate in Flaschen. Anschließend muss der Schaumwein noch weitere 15 Monate reifen. In der Endphase werden die Flaschen immer wieder gerüttelt, bis sich nach 43 Drehbewegungen der Hefepfropfen im Flaschenhals abgesetzt hat und mit Fingerspitzengefühl entfernt werden kann. Heraus kommt ein feines, moussierendes Getränk, das bestätigt, warum die Champagner-Bratbirne so heißt.

Mit der Champagner-Bratbirne wurde Jörg Geiger bekannt. Sie brachte ihm aber zunächst

auch erst einmal jede Menge Ärger ein. Denn der Begriff Champagner ist den Franzosen ein Nationalgut. Im Versailler Vertrag 1919 und noch einmal im deutsch-französischen Abkommen 1960 ließen sie sich Champagner als geschützte Herkunftsbezeichnung sichern. Aber die Bezeichnung Champagner-Wein- oder Bratbirne war im Württembergischen bereits im 18. Jahrhundert üblich. Nach jahrelangem Rechtsstreit wurde ein Vergleich geschlossen, den Jörg Geiger auch heute noch nur mit leichter Ironie betrachten kann. „Zur Rettung der Grande Nation“ meint er, wanderte die Bezeichnung „Birnenschaumwein“ hergestellt aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne“ von der Frontseite auf das Etikett der Rückseite.

Noch einen weiteren Rückschlag musste er verkraften: Birnenverfall und Feuerbrand bedrohten die Bäume. Dabei welken zuerst die Blätter, dann trocknen sie aus und sterben schließlich astweise ab. Der Feuerbrand kam vor rund 40 Jahren aus Amerika nach Europa. In der ersten Hysterie wollte man die alten Bäume roden, erzählt Jörg Geiger, aber wir haben uns entschlossen, sie zu pflegen und zu erhalten. Sie können bis zu 200 Jahre alt werden. Für die neu zu pflanzenden Bäume wurden resistente Wurzelunterlagen gesucht – in Amerika, wo die Krankheit

herkam. Rund 500 Champagner-Bratbirnen gibt es noch am Albtrauf rund um Schlat und Neidlingen. Und Jörg Geiger pflanzt ständig neue nach.

Andere Schaumweine folgten: „Schillers Apfelschaumwein“ etwa, mit Apfelsorten, die bereits zu Friedrich Schillers Zeiten in Württemberg angebaut wurden. Von denen hatte der Dichter immer einige in seiner Schreibtischschublade, weil ihn der Geruch vollreifer Äpfel anregte. Süßer und ein bisschen nach Honig schmeckt der Schaumwein aus der hohenlohischen **Karcherbirne**. Sie stammt ursprünglich aus der Gegend um Gaildorf bei Schwäbisch Hall und wurde erstmals 1854 vom Pomologen Eduard Lucas beschrieben. Ein Stück weiter am Hang steht eine **Grüne Jagdbirne**. Jörg Geiger pflückt eine ab. Lässt man sich verleiten hineinzubeißen, spuckt man sie gleich wieder aus, so extrem räs ist sie. „Aber unsere Vorfahren waren ja nicht so dumm, etwas anzupflanzen, was man nicht brauchen kann“, überlegte Geiger. Bei Lucas fand er die Lösung. Sie ist eine Winterbirne, die mehrmals reifen muss. „Mahlen auf einem Mahltrog“, empfahl der Pomologe und dann „einige Tage stehen lassen“. Geiger war dann auch klar warum: Durch das Zerkleinern oxidiert und polymerisiert die Frucht, das heißt, die Gerbstoffe reagieren mit dem Luftsauerstoff. Sie sind dann im-

Manufaktur Jörg Geiger

Reichenbacherstraße 2
73114 Schlat
Telefon: 07161/9990224
www.manufaktur-joerg-geiger.de

Aus vielerlei Aromen komponiert Jörg Geiger seine Getränkespezialitäten





Mostbirnen entfalten ihren wahren Duft erst nach der Reifung – im grünen Zustand sind sie ungenießbar

Birnenvielfalt: links oben die Blüte der Kirchensaller Mostbirne, links unten eine „poire de cloche“, eine Glockenbirne, deren Bitternoten kaum zu übertreffen sind. Rechts: reicher Erntesegen an der Luxemburger Mostbirne

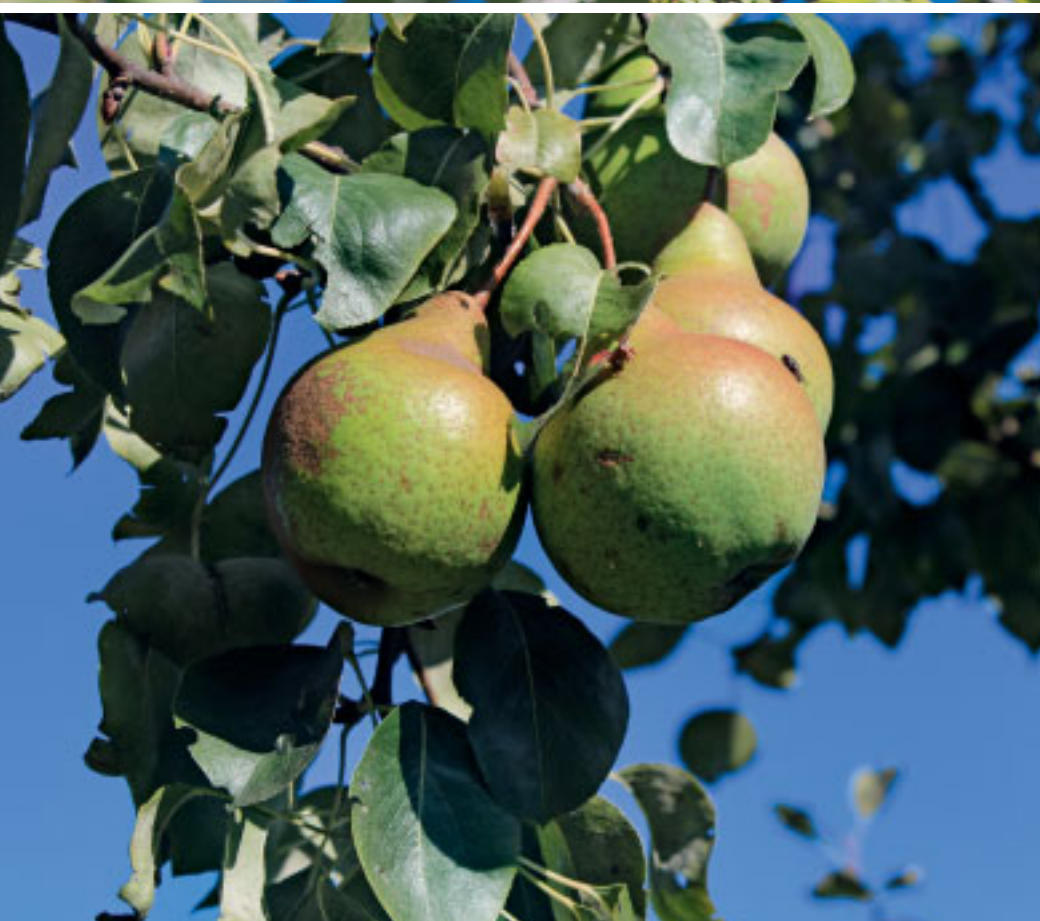
mer noch vorhanden, aber sie schmecken nicht mehr so grasig bitter.

Inzwischen weiß er, dass alle Winterbirnen, also jene, die meist erst im November erntereif sind, zunächst zerkleinert werden und dann ruhen müssen. Die Herbstbirnen, zu denen auch die Champagner-Bratbirne oder die Karcher Birne aus Hohenlohe zählen, sind grün und hart, wenn sie vom Baum abfallen. Sie müssen zur Weiterverarbeitung nochmals nachreifen und unter Sauerstoffabschluss „schwitzen“. Nur die Sommerbirnen kann man pflücken und gleich essen oder verarbeiten. Das muss man auch, denn sie halten nicht lange. Die **Palmischbirne** zählt dazu. Sie ist eine ganz alte Sorte, 1590 erstmals erwähnt. Der mächtige Baum mit der knorrigen Rinde bringt kleine bräunliche Birnchen hervor. Ein betörender Duft geht von ihnen aus. Geiger macht einen Birnensüßwein daraus, „Birnen-gold“, im Barriquefass gereift. Von seinem Vater hat Jörg Geiger auch das Brennrecht ge-

erbt. Der hat schon im Gewölbekeller unter seinem Gasthof in Schlat aus dem **Stuttgarter Geißhirtle** einen Birnenbrand hergestellt. Jörg Geiger entwickelte mit dem Wiesenobst weitere Destillate, etwa aus der **Nägelesbirne** oder der **Wilden Eierbirne**. In einem Liter Destillat, rechnet er vor, steckt die Frucht und die Ausdruckskraft von 20 bis 30 Kilo Obst. Jüngstes Ergebnis ist ein Apfelbrandy. „Don't call me Gin“, hat er ihn getauft, der neben Wacholder weitere 77 Kräuter und andere Würzzutaten enthält. Komponiert hat er ihn an einem Aromenständer, der der Duftorgel eines Parfümeurs ähnelt. Im Keller lagern mittlerweile rund 200 Gewürze: Blüten, Kräuter, Wurzeln und Rinden, mit denen er seine Getränke komponiert.

Prickeln ohne Promille aber ist der Hit: 31 Prisseccos hat Geiger inzwischen im Angebot – mit Kohlensäure versetzte sortenreine Obstsaftkreationen, mit Kräutern und Gewürzen abgerundet. Mit den prickelnden Seccos ohne Alkohol hat er den Zeitgeschmack getroffen. Als die Promillegrenze herabgesetzt wurde und immer mehr Gäste keinen Alkohol trinken wollten oder sollten, suchte die Gastronomie ein Getränk, das wie Sekt im Glas moussiert, aber keinen Alkohol enthält. Selbst in Sternerestaurants haben die Prisseccos es als Menübegleiter auf die Speisekarte geschafft und bei saudischen Gästen gelten sie als Geheimtipp.

„Wenn man Obst sucht, das nicht nur Saft ergibt, sondern auch Geschmack und Gerbstoffe beinhaltet“, kommen für Jörg Geiger nur alte Sorten in Frage. Man schmeckt die Anbauform, ist er überzeugt. Er spürt auf der Zunge, ob das Obst von der Plantage kommt oder von Wiesenobst auf stark und hochwachsenden Baumformen. „Da kommt die Kraft aus dem Boden“, erklärt er, denn „so ein großer Baum braucht pro Tag 600 Liter Wasser, das kommt nicht durch den Regen, das muss sich der Baum im Boden erschließen“ und der Geschmack des Terroirs geht dann auch in die Früchte über.





Leuchtend am Baum:
Rote Sternrenette

Er weiß, wovon er spricht. Als ausgebildeter Koch mit Wanderjahren in Frankreich nimmt er die Landschaft auch durch den Gaumen wahr. Und er wuchs mit dem Gasthof seiner Eltern, der Landwirtschaft und der Brennerei auf. 1993 übernahm er das „Lamm“ in Schlat, sattelte auf die Kochlehre auch noch den Betriebswirt drauf. Um gute Produkte für die Küche des Landgasthofes zu haben, betrieb die Familie weiter die Landwirtschaft. Bis 1999 standen immer noch ein paar Schweine im Stall, 2002 wurden dann letztmals Kartoffeln angebaut. Wo früher der Kartoffelkeller war, steht heute die Manufaktur für die Obstgetränke. Allein dort beschäftigt er 29 Mitarbeiter. Die ersten Jahre waren ein langer Leidensweg, gibt Geiger zu, da haben wir vom Gasthof gezehrt. Dann kam der Durchbruch und heute hat er es mit dem veredelten Mostobst sogar in die Spitzengastronomie geschafft.

Und was ist für ihn, den Meister der vielen Aromen, der Geschmack der „Schwäbischen



Alb“? Nach kurzem Nachdenken ist sich Jörg Geiger sicher: „Das ist die Champagner-Bratbirne, die verkörpert für mich den Albtrauf.“

Ein Streifzug durch die Streuobstwiesen

Im Frühjahr verschwinden die Hänge des Albtraufs unter den weißen Blütenwolken. Sie hüllen einen großen Schatz ein. Zwischen Alb und Neckar erstreckt sich mit 26 000 Hektar eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas. Obstbäume unterschiedlichster Art stehen über die Wiesen verstreut, daher auch der Name: Streuobst. Dort pulsiert das Leben: Schmetterlinge und Wildbienen, Wendehals und Wiedehopf, Insekten, Vögel und Pflanzen – über 5000 verschiedene Arten insgesamt. Und dann erst die vielen verschiedenen Obstsorten – über 6000 wurden mal gezählt: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, alle Sorten



ganz unterschiedlich und jede mit ihrem eigenen Geschmack. Manches wächst nur in einer Region oder bleibt gar nur auf wenige Dörfer beschränkt. Aber die Streuobstkultur hat eine ungemeine Vielfalt hervorgebracht. Ihre Blütezeit hatte sie in den 1920er- und 1930er-Jahren.

Die Obsttradition im Land reicht aber noch sehr viel weiter zurück. Andreas Schneider-Marfels, langjähriger Vorsitzender des Verbandes für Obstbau-, Garten- und Landespflege, hat sich mit der Geschichte des Obstbaus im Land beschäftigt. Archäologen fanden im Bodensatz der steinzeitlichen Pfahlbauten am Bodenseeufer bei Unteruhldingen Reste von Holzäpfelchen. Auf der Insel Reichenau kultivierten die Mönche im frühen Mittelalter im Klostergarten Gemüse und Obst und gaben Anbauempfehlungen für einzelne Apfelsorten. Später wurde vor allem auf Gelände, das sich nicht für Äcker und Weinbau eignete, Obst angebaut, etwa an den Randlagen von Schwarzwald und Odenwald, im Neckartal,

dem Keuperstufenrand und der Voralb. Um die Nahrungslage der Bevölkerung zu verbessern, die nach Kriegen und Naturkatastrophen immer wieder von Hungersnöten heimgesucht wurde, förderten die jeweiligen Herrscher den Obstbau. Dies mündete schließlich in landeseigenen Baumschulen. Johann Caspar Schiller, der Vater des Dichters, leitete im späten 18. Jahrhundert die Baumschule auf der Solitude, rund 100 Jahre später baute Gartenbauinspektor Eduard Lucas eine in Hohenheim auf. Vor allem nach dem eisigen Winter 1879 auf 1880, in dem in Baden und Württemberg viele Obstbäume und Reben erfroren, waren Baumschulen und Baumwarte gefragt. Noch im selben Jahr gründete sich der württembergische Obstbauverband, viele Obst- und Gartenbauvereine folgten, und 1923 schließlich schlossen sich die an Obstbau Interessierten zum „Verband der Bediensteten für Obstbau, Garten- und Landespflege“ zusammen, der heute noch existiert. In dieser Zeit erreichte die Streuobstkultur auch mit einer unglaublichen Vielfalt auf den Wiesen ihren Höhepunkt.

Nach dem Zweiten Weltkrieg schwand das Interesse an den Streuobstwiesen. Es wurde immer weniger Most getrunken. Schöne, gleichmäßige, lager- und transportfähige Äpfel und Birnen waren gefragt. Sie sollten leicht zu ernten sein, gut erreichbar vom Boden aus, am besten mit Maschinen. Deshalb wurden gerne Äpfel auf niedrigen Stämmen in Plantagen angebaut und die Vielfalt reduzierte sich auf wenige Neuzüchtungen. Aber entlang des Albtraufs betrieben viele Bauern die Landwirtschaft eher im Nebenerwerb und ließen die hochstämmigen Obstbäume einfach stehen.

In diesen Streuobstwiesen haben sich etliche der alten Obstsorten halten können und genießen langsam wieder an Wertschätzung. Noch vor hundert Jahren waren der **Luikenapfel** und sein Verwandter, die **Gewürzluike**, die meistverbreiteten Sorten in Württemberg. Heute sind sie selten geworden. Deshalb wurde der Luikenapfel in

Dicht behangen:
Gewürzluiken



die Slow Food Liste der Arche-Passagiere aufgenommen. Und die Bäume, die stehen bleiben durften, sind schon von Weitem in der Landschaft zu sehen. Die Luike wird ziemlich alt, wächst hoch und mächtig und gilt als einer der größten Apfelbäume, die es in Deutschland gibt. Und er ist hart im Nehmen und kommt mit rauen Höhenlagen und Nachtfrosten zurecht. Die rot geflammte **Gewürzluike** hingegen hat es gern wärmer. Und richtig reif ist sie meist erst Ende Oktober. Dafür hält sie dann bis in den kommenden März hinein. Und wer einmal in ihr weißes Fruchtfleisch gebissen hat, ist ihr für immer verfallen: So saftig frisch, leicht säuerlich und angenehm würzig schmeckt sie.

Eine der ältesten bekannten Apfelsorten überhaupt ist die **Goldparmäne**. Sie stammt ursprünglich aus der Normandie, wo sie um 1510 entstanden ist. Mit ihrem leicht nussigen Geschmack war sie über Jahrhunderte hinweg eine der beliebtesten Tafelobstsorten. Jeder wollte sie haben und so verbreitete sie sich auch in den Nachbarländern. Wenn sie im September geerntet

wird, muss sie erst einmal liegen bleiben, bis sie ab Oktober verzehrt werden kann. Dabei wechselt sie die Farbe von Grünlich zu reifem Gelbgold bis hin zu Orange-Rötlich. So gut sie schmeckt, so anspruchsvoll ist sie auch. Schnitt und Pflege erfordern Sachverstand, und sie ist anfällig für Krankheiten und Schädlinge. Deshalb gibt es auch immer weniger Bäume.

In alten Streuobstbeständen trifft man heute noch auf eine andere sehr alte Sorte: den **rheinischen Winterrambour**. Um 1650 soll er aus einem Zufallssämling entstanden sein. Die genaue Herkunft ist unbekannt. Im milderen Teil des Südwestens war er einmal sehr verbreitet. Sein Äußeres ist eher derb: groß und unregelmäßig, eher flach als rund, hellgrün und auf der Sonnenseite dunkelrot. Sein feinsäuerliches Aroma offenbart sich erst beim Backen oder als Bratapfel.

Im Badischen findet man zwischen Kensing und Kehl zuweilen noch den **Kohlenbacher Apfel**. Der kleine, zunächst gelbe und später purpurrote Apfel schmückte früher zusammen mit Strohsternen den traditionellen Weihnachtsbaum. Und eine ganz lokale Sorte ist der rotbackige **Großmutter's Mundapfel**, auch **Groseli-Epfel** genannt. Im Schwäbischen angesiedelt ist der **Sonnenwirtsapfel**, 1937 vom Backnanger Sonnenwirt als Sämling entdeckt und nach ihm benannt. Die Bäume werden groß und alt und sind mit der kugeligen Krone weithin sichtbar. Die Äpfel sind geflammt und schmecken leicht säuerlich. Ebenfalls im Rems-Murr-Kreis entstanden ist der **Bittenfelder Apfel**. Seine Früchte sind zunächst hellgrün und später zitronengelb. Aus ihnen wurde vor allem Gär- und Süßmost gemacht.

Zartgelb ist der **Engelsberger**, ein Mostapfel aus dem Hohenlohischen, der ab Mitte September von den Bäumen geschüttelt wird. Etwas später wird der leuchtend rote **Öhringer Blutstreifling** reif, den man bis zum April lagern kann.

Hohenlohe ist auch bekannt für seine Birnbaumblüte im Frühjahr. An den Rändern der kleinen Sträßchen, die sich durch die Landschaft

Der Kohlenbacher Apfel stammt aus dem Badischen





winden, findet man noch die **Kirchensaller Mostbirne**, 1910 erstmals erwähnt, deren goldgelbe kleine Früchtchen herb und süß gleichzeitig schmecken und bis zu 80 Grad Öchsle bringen. Leider halten sie nicht lange, maximal zwei bis drei Wochen, wenn sie Ende September reif sind. Oft bleiben sie heute ungenutzt am Wiesenrand liegen. Im benachbarten Gaildorf bei Schwäbisch Hall entstand aus einem Zufallssämling die **Karcherbirne**, auch **Kragenbirne** genannt. Den mächtigen Baum findet man heute vor allem im Hohenloher Land, vereinzelt auch in Württemberg und in Österreich. Die mittelgroßen, grüngelben Früchte sind saftig, süß, aber auch herb mit Gerbsäure. Sie erreichen ebenfalls 60–80 Öchslegrade und haben mit 17,5 Prozent einen relativ hohen Zuckergehalt.

Die größte Frucht bringt die **Nägelesbirne** hervor, die in Baden-Württemberg und in Franken angebaut wird. Sie ist süß, mit einem Hauch Zimt und wurde früher oft zu Kompott verarbeitet, eingedünstet, gedörrt oder zu Schnaps gebrannt.

Das ist nur ein kleiner Ausschnitt der Fülle, die sich auf den Streuobstwiesen findet. Jede Frucht ist anders: rund, glockig, oval, gelb, grün, geflammt, rotbackig, jeder Apfel schmeckt anders, jede Birne gibt einen anderen Most, Schaumwein oder Brand. Die Fülle ist der Schatz.

STECKBRIEF | Stuttgarter Geißhirtle

Es gibt sie nur wenige Wochen im Jahr, und wenn man Glück hat, entdeckt man sie dann auf einem der Wochenmärkte im Stuttgarter Raum. Für ältere Schwaben ist es der Geschmack der Kindheit, der Erinnerungen an unbeschwerte Sommer weckt. Die kleinen Früchtchen reifen bereits Ende August. Liebhaber halten sie am Stiel und verzehren sie komplett mit Kerngehäuse. Die alte süddeutsche Birnensorte soll um 1850 von einem Geißhirten, einem Ziegenhirten, als Zufallssämling in der Umgebung von Stuttgart entdeckt worden sein. Daher der Name: **Stuttgarter Geißhirtle**. Aber neben den unterschiedlichen Schreibweisen wie Geishirtle oder Gaishirtle deuten die

Eine der Ersten: Blüte und Frucht des Stuttgarter Geißhirtle



Wenn das Geißhirtle reif ist,
muss man es rasch verzehren

weiteren Namen auf ihren Geschmack und ihre Vielseitigkeit hin: Sie heißt auch noch **Honig-** oder **Zuckerbirne** und **Hutzelbirne**.

Die frühe Sommerbirne hält nicht lange. Wenn sie reif ist, muss sie schnell gegessen werden. Und dann liefert die kleine, tropfenförmige Frucht mit der gelbgrünen Grundfarbe und der rotgepunkteten Sonnenseite eine süße Geschmacksexplosion im Mund mit einer feinen Zimtnote im Abgang. Die geringe Lagerfähigkeit macht sie mit ihrer Vielseitigkeit wett. Sie lässt sich gut einmachen, schmeckt hervorragend als Birnenkompott oder Birnensälz und ist gedörft als besondere Spezialität die Hauptzutat für das Hutzelbrot. Eine ausgesuchte Rarität ist der Geißhirtle-Brand. Nur zum Mosten eignet sie sich nicht sonderlich, weil sie nur wenig Gerbsäure hat.

Einst war die gegen Schädlinge und Krankheiten recht widerstandsfähige Birne mit der hohen Krone ein beliebter Hausbaum. Heute findet man sie nur noch vereinzelt auf Streuobstwiesen. Experten der Uni Hohenheim schätzen, dass es nur noch rund 100 Bäume im Stuttgarter Raum gibt. Aber vielleicht kommen Genießer ja wieder auf den Geschmack.

STECKBRIEF | Jakob-Fischer-Apfel

Der Bauer Jakob Fischer wäre wohl längst in Vergessenheit geraten, hätte ihm nicht 1903 im Wald ein kleines Apfelbäumchen, ein Zufallssämling, ins Auge gestochen. Er gräbt es aus und pflanzt es auf seinem Hof in der Nähe von Rottum im Kreis Biberach wieder ein. Paradiesstraße lautet die neue Adresse des Bäumchens. Jahrelang bringt es keine Früchte hervor. Aber dann, nach nahezu zehn Jahren, hängen auf einmal Äpfel am Baum – goldgelb und zur Sonnenseite hin leuchtend rot. Und sie sind richtig groß, fast ein Pfund schwer. Die schönsten Exemplare legt Jakob Fischer dem „Württembergischen Gärtnereiverband“ vor. Der benennt 1914 den Apfel nach seinem Entdecker.

SCHWÄBISCHES WIESEN Obst



Rund 80 verschiedene Obstsorten wachsen im Umkreis von 60 Kilometern rund um Schlat. Mit der Verwertung hat das Wiesenobst auch wieder einen Wert bekommen. Jörg Geiger zahlt für sortenrein handaufgelesene Äpfel und Birnen gut. Über 700 Landwirte und Gütlebesitzer beliefern ihn mittlerweile. Ihm liegen die Streuobstwiesen mit den landschaftsprägenden Hochstämmern und der Tier- und Pflanzenvielfalt am Herzen. Deshalb unterstützt er den Natur- und Landschaftsschutz. Jüngstes Projekt: der Verein „Schwäbisches Wiesenobst“, als Zusammenschluss der Obstbauern. Für Mitglieder gibt es Bonuspunkte und damit höhere Abnahmepreise, wenn sie zugleich die Pflanzen und Tiere schützen und die alten Bäume erhalten. Zugleich will Geiger den Begriff „Schwäbisches Wiesenobst“ von der EU als Kollektivmarke schützen lassen. Den Begriff Streuobst kann jeder verwenden und außerhalb Süddeutschlands kennt ihn kaum einer. Und Geiger weiß, die Landschaft am Albtrauf, die mit über 5000 verschiedenen Tier- und Pflanzenarten die wohl größte Vielfalt nördlich der Alpen aufweist, kann nur überleben, wenn es gelingt, ihre Produkte sinnvoll zu veredeln und dafür Kunden zu gewinnen.

Eine Kirchensaller Mostbirne in voller Blüte

Der Baum ist robust, frosthart und kommt deshalb auch mit höheren Lagen und einem rauerem Klima zurecht. Die Baumschulen bauen ihn an und vermehren ihn. Er entwickelt sich zu einer Standardsorte im Königreich Württemberg, die auch **Schöner vom Oberland** genannt wurde. Vor allem in Oberschwaben wurde er früher häufig besonders auf den Streuobstwiesen angebaut.

Die Früchte reifen schon Anfang September und sind beim Reinbeißen saftig und aromatisch.

Und sie sind vielseitig verwendbar: Zum Einkochen, Backen, Entsaften oder auch für Kompott. Einziger Nachteil – sie halten sich nur knapp vier Wochen. Die mangelnde Lagerfähigkeit ließ den Apfel auch für die Lebensmittelindustrie uninteressant werden. Die Streuobstwiesen mussten zunehmend Neubausiedlungen, Gewerbegebieten oder Biogaspflanzen weichen. Heute zählt man in Oberschwaben nur noch rund 500 Jakob-Fischer-Bäume.



Der Jakob-Fischer-Apfel
blüht mit rosa Spitzen



Doch langsam erinnert man sich in seiner Heimatregion wieder an den Namensgeber, was vielleicht auch seinem Baum zu Gute kommt. In Rottum gibt es jedes Jahr ein Jakob-Fischer-Fest und im benachbarten Steinhausen wurde 2012 ein Jakob-Fischer-Platz eingeweiht.

Doch wer war dieser Jakob Fischer? Die Gemeinde hat seiner Geschichte nachgespürt. 1892 übernimmt er von seinem Vater die kleine Landwirtschaft bei Rottum. Sein Herz muss aber mehr an der Gärtnerei als der Landwirtschaft gegangen haben. Nebenher betreibt er einen Samenhandel und eine Schuhmacherwerkstatt. Und Musik muss ihm etwas bedeutet haben. Ein frühes Foto zeigt ihn mit einem Blasinstrument. Er ist mit dabei, als der örtliche Musikverein gegründet wird.

In der Ortschronik ist vermerkt, dass ein Orkan 1920 den Ur-Baum entwurzelt. Jakob Fischer war aber wohl sehr stolz auf den Baum, der sei-

nen Namen trägt. Vielleicht war auch ein bisschen Sentimentalität mit im Spiel. Er pflanzt den Baum wieder ein und pflegt ihn, bis er 1928 seinen Hof verkauft und nach Mettenberg bei Biberach zieht, wo er 1943 stirbt. Sein Grab findet sich noch heute auf dem evangelischen Friedhof in Biberach.

Den Urbaum gibt es immer noch an dem Standort, an dem ihn Jakob Fischer damals vor rund 115 Jahren eingepflanzt hat. 1998 wird der Baum mit der eigenen Geschichte in die Liste der Naturdenkmale des Landkreises Biberach aufgenommen. Mittlerweile ist er circa 13 Meter hoch und hat einen Stammesumfang von rund 1,75 Meter. Doch man sieht ihm sein Alter an. Die oberen Zweige treiben kaum noch aus, aber unten schiebt er im Frühjahr immer wieder neue Blätter nach und zeigt an, dass noch Leben in ihm ist. Und seine Chancen auf ein paar weitere Jahre sind gestiegen, seit es Züchtungsforschern des Julius-Kühn-Instituts in Dresden gelungen ist, den Baum vorerst zu stabilisieren.

STECKBRIEF | Brettacher

Der Brettacher war einst in Süddeutschland weit verbreitet. Beim Backen zerfällt er leicht mürb. Er gilt deshalb vielen als der ideale Belag für den Apfelkuchen. Der große, leicht säuerliche Apfel ist zuerst grün. Wenn er später hellgelb wird und rote Backen bekommt – so gegen Ende Oktober –, kann er geerntet werden. Dann muss er allerdings noch nachreifen und richtig schmecken tut er erst zu Weihnachten. Er ist der Apfel, der am längsten hält, sogar bis zum Ende des nächsten Frühjahres, wenn er in einem kühlen Keller gelagert wird.

Entstanden ist er um 1900 bei Brettach im Kreis Heilbronn als Zufallsprodukt. Die meisten sogenannten Zufallssämlinge verdanken ihre Existenz der Praxis, den Trester nach dem Mosten in einer Ecke des Bauernhofes oder am Rande einer Baumwiese abzulegen. Oft keimten dann



aus dem Tresterhaufen im folgenden Frühjahr die Apfelkerne aus. Ließ man sie wachsen, kamen in den Folgejahren wertlose Apfelbäumchen heraus – mit kleinen Blättern, Stacheln und Holzäpfeln. Deshalb pflanzten die Bauern einige Triebe in der Wiese aus und veredelten sie. 1911 aber begutachtete der dortige Baumwart Karl Zorn ein kleines, wildes Bäumchen, das mit kräftigem Laub und ohne Stacheln heranwuchs. Er empfahl, es nicht zu veredeln, sondern zunächst einfach weiterwachsen zu lassen. 1920 war aus dem Sämling ein Baum geworden. Die ersten Äpfel waren groß, schmeckten gut und hielten lange. Der Baum selbst war robust gegen Frost und Schädlinge und musste nicht gespritzt werden. Der Baum schien vielversprechend. Er brauchte wenig Pflege und brachte eine gute Ernte. Stolz wurde der Brettacher nach dem Fundort genannt. In den 1950er-Jahren kamen Obstbauvereine mit Bussen nach Brettach, um den Stammbaum zu begutachten und Veredelungszweige mitzunehmen. Das konnte ihn aber nicht retten. Rund 30 Jahre später stand der buschige Ur-Brettacher mit der großen Krone der Flurbereinigung im Weg und wurde gefällt.

Der anfangs grüne Brettacher muss erst noch rote Backen bekommen, bis man ihn ernten kann