

„Mache auch heute noch alles selbst“

Auf einen Kaffee mit... Winzer und Motorradfahrer Thomas Geiger aus Meersburg. Er spricht über das Geheimnis seiner Erfolge.

Herr Geiger, Sie haben in den vergangenen Jahren für Ihre Weine viele Auszeichnungen erhalten.

Ja, das stimmt und das baut mich auch auf und zeigt mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Als größte Erfolge sehe ich meine Ergebnisse bei der Weltmeisterschaft „AWC Vienna“ an. Dort habe ich als eines der kleinsten teilnehmenden Weingüter überhaupt 2010 den weltbesten Grauburgunder gehabt und wurde 2011 für das gesamte Weingut mit zwei Sternen ausgezeichnet. Damit lag ich in der Gesamtpunktzahl nur ganz knapp hinter dem Staatsweingut; bei den Einzelbewertungen hatte ich sogar den besten Wein vom See.

Was ist denn das Geheimnis dieser Erfolge?

Da kommen mehrere Faktoren zusammen. Zum einen habe ich alles von der Pike auf gelernt und mache auch heute noch alles selbst. Das geht natürlich nur, wenn man nicht zu groß wird. Zu unserem Weingut gehören dreieinhalb Hektar Wein- und zweieinhalb Hektar Obstflächen. Das reicht mir. Ein weiteres Geheimnis ist mein Team, mit dem ich größtenteils seit zehn Jahren zusammenarbeite und auf das ich mich voll verlassen kann. Ich halte nichts von wechselnden und zu gering bezahlten Erntehelfern. Bei mir kommen immer dieselben, die inzwischen auch fest angestellt sind. Die werden gut bezahlt, fest versichert und haben damit eine ganz andere Motivation und wissen mittlerweile auch, worauf es ankommt. Als dritter Faktor hilft mir die gute Ausstattung, die ich mir nur leisten kann, weil ich viele Geräte zusammen mit dem befreundeten Weingut Peter Krause anschaffe.

Dass sie einmal Winzer werden würden, war ja nicht immer klar.

Richtig. Mein Vater war zwar Landwirt – von ihm habe ich schließlich den Hof hier in Riedetsweiler übernommen –, aber er hatte noch viel Vieh, was mir nie zugesagt hatte. Deshalb habe ich zunächst eine Schreinerlehre bei der Schreinerei Schmäh durchgezogen und habe dann einige Jahre auch als Schreiner gearbeitet – unter anderem für ein halbes Jahr bei einem großen Projekt im Irak. Doch dann hatte ich Mitte der 80er die Idee zu einer Besenwirtschaft. So etwas gab es damals am See noch nicht. In einer Besenwirtschaft aber darf man nur eigene Weine verkaufen. Also musste ich Wein anbauen. 1986 hatte ich meine erste Lese und konnte endlich 1987 die umgebaute Scheune zum ersten Mal öffnen.

Wie war denn der Erfolg?

Grandios! Obwohl mir zunächst von etablierten Winzern einige Steine in den Weg gelegt wurden und die Besenwirtschaft als Schwarzgastronomie diffamiert wurde, hatte ich von Beginn an eine Riesennachfrage. Das Konzept „Besenwirtschaft“ ist voll aufgegangen. Aber auch sonst hatte ich mit den Wei-



Winzer Thomas Geiger (rechts) im Gespräch mit SÜDKURIER-Mitarbeiter Uwe Petersen, der das Gespräch führte. BILD: PRIVAT

Zur Person

Thomas Geiger wurde 1964 in Meersburg-Riedetsweiler geboren. Nach der Schule absolvierte er zunächst eine Schreinerlehre. Schon als 19-Jähriger fuhr er 1983 sein erstes Motorradrennen. 1985 begann er eine Winzerlehre und legte parallel den staatlich geprüften Wirtschafter im Weinbau ab. 1991 machte er seinen Winzermeister. Während der Ausbildung baute Geiger sein Weingut auf und eröffnete 1987 zum ersten Mal die



Thomas Geiger auf dem Motorrad.

Besenwirtschaft. 1990 gewann er in Frankreich sein erstes Motorradrennen und fuhr bis ins Jahr 2000 acht bis neun Rennen pro Jahr. 1999 wurde er als

einer der 20 besten Obstbrenner Deutschlands ausgezeichnet. Bei verschiedenen Weinprämierungen erzielte er große Erfolge, u. a. beim AWC Vienna 2010 und 2011.

nen Erfolg. Damals war ich seit langem das erste private Weingut am See. Damit war ich vor allem für die gehobene Gastronomie in der Umgebung interessant, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollte. So hatte ich als Nischenproduzent nie Probleme, meine Produkte zu vermarkten, obwohl die Weine damals sicher noch nicht die Qualität hatten wie heute. Da ist die Qualität am Bodensee in den letzten Jahren insgesamt sehr gestiegen, was zum einen an der großen Konkurrenz liegt, zum anderen aber sicher auch am Klimawandel.

Als Schreiner ist man ja eigentlich kein idealer Winzer, oder?

Deshalb habe ich auch parallel zum Aufbau des Weingutes eine Winzerlehre absolviert und zusätzlich als „Staatlich geprüfter Wirtschafter im Weinbau“ abgeschlossen. Meine ersten Erfahrungen mit den Genossenschaften hat mich zusätzlich motiviert: Die haben mich alle boykottiert, als ich mir von Ihnen den Wein ausbauen lassen wollte – gegen Bezahlung versteht sich. So war ich gezwungen, von Anfang an alles selbst zu machen. Das hätte ich allerdings nie geschafft, wenn mir meine Eltern nicht überall tatkräftig geholfen hätten. Der Winzerlehre habe ich auch noch den Meister folgen lassen, sodass ich seit 1991 ein voller Meisterbetrieb bin.

Nun sind Sie ja längst nicht nur Winzer.

Wein- und Obstbau gehören hier am See ja fast immer zusammen. Und wer damit zu tun hat, kommt fast automatisch zum Brennen. Ich habe die Lizenz von meinem Vater übernommen und zuerst nur meinen „Stoff“ als Weinbauer gebrannt, also Trester und Hefebrenn. Später kam dann auch Obst dazu. Dabei habe ich gleich auf hohes Niveau geachtet, damit ich die Brände meinen anspruchsvollen Kunden anbieten konnte. Ich habe aber auch immer preisgerecht verkauft, nicht Marketing-gesteuert, wie es viele Konkurrenten machen. Als ich 1999 vom „Feinschmecker“ unter die 20 besten Obstbrenner Deutschlands aufgenommen wurde, war ich unter denen mit Abstand der günstigste Anbieter.

Und Ferienwohnungen haben Sie auch?

Auch das bietet sich bei unserer Lage an. Unser Grundstück hat eine tolle Seesicht. Als ich die Scheune zur Besenwirtschaft umgebaut habe, habe ich ein kleines Nebengebäude auch als Toilettenhäuschen eingerichtet. Da noch Platz war und ich Spaß am Restaurieren gefunden hatte, habe ich den Rest gleich weiter renoviert zu einer Gästewohnung. Schon bald habe ich gemerkt, wie lukrativ der Tourismus am See ist, und habe dann nach und nach durch Um- und Neubauten das Angebot an Ferienwohnungen erweitert. Jetzt – nach 25 Jahren – ist die Anlage eigentlich ziemlich fertig. Bis vor kurzem

habe ich nicht gewusst, ob es wirklich funktioniert. Ich hatte ja nie Besitz, außer dem Grund und Boden, weil ich alles immer investiert habe.

Das hört sich nach einem arbeitsreichen Leben ohne Hobbys an.

Im Gegenteil: Ich habe seit meiner Jugend eine große Leidenschaft für Motorräder und pflege damit also ein sehr zeit- und kostenintensives Hobby. Bereits mit 16 bin ich auf einem Moped durch die Gegend gefahren und habe mit 19 Jahren auf einer Honda mein erstes ADAC-Rennen auf dem Hockenheimring gefahren. Dann kamen 1984 erste Serienrennen auf der Honda, später auf einer Ducati. Nach vielen Stürzen und Motorschäden musste ich 1985 kurz aufhören, weil das Geld wegen des Hofes nicht reichte. Aber 1987 habe ich wieder mit Rennen begonnen und 1989 in Spanien mein erstes Langstreckenrennen über vier Stunden gefahren. Nachdem ich 1990 in Frankreich meinen ersten Sieg eingefahren habe, habe ich bis 2000 meine Rennen sogar noch intensiviert. Allerdings konnte ich nie eine komplette Meisterschaft fahren, wegen des Betriebs und der Besenwirtschaft. Seit 2000 habe ich Familie. Da habe ich den Hebel umgelegt, vom Siegfahrer zum Spaßfahrer. Jetzt fahre ich auf siebte bis 15. Plätze und hoffe, dass ich das noch fünf bis zehn Jahre machen kann. Denn das ganze Drumherum, mit Fahrerlager, Ambiente, dabei sein und die Leute treffen, das macht schon irre Spaß. Zum Glück ist meine ganze Familie motorradbegeistert und fährt selbst Cross-Mchinen.

Ein ausgefülltes Leben!

Noch nicht ganz. Um fit zu bleiben, gehe ich fast täglich eine Stunde joggen. Außerdem war ich 1987 Gründungsmitglied des Meersburger Fanfarenzuges – ich spiele Bassfanfare – und bin seitdem begeistert dabei. Glücklicherweise ist auch da inzwischen die ganze Familie dabei: Dann ist es sowieso kein Problem mehr.

FRAGEN: UWE PETERSEN