

Am Freitag öffnet Thomas Geigers Besenwirtschaft

Gourmetzeitschrift kürt Geiger zu einem der besten Weingüter am badischen Bodensee

Von Michael Scheyer

MEERSBURG - Thomas Geiger schwärmt gerne – über seinen Beruf, über seine Weine, über seine Mitarbeiter, über seine Kinder. „Ich bin von Herzen ein Bauer“, sagt der 51-Jährige und glaubt daran, dass ein Winzer mit Gefühl mehr erreichen kann als mit einer akademischen Ausbildung. Am Freitag öffnet er wieder seine Besenwirtschaft. Dann kredenzt er preisgekrönte Weine.

Enttäuschung gab es im vergangenen Herbst, als Geiger sich dagegen entschied die Besenwirtschaft ein zweites Mal im Jahr zu öffnen. „Die Bürokratie ist einfach zu viel“, erklärt er seine Entscheidung. Die Mühe, die es mache, die Besenwirtschaft zu öffnen, rentiere sich für den kurzen Zeitraum im Herbst – zwei Wochen – einfach nicht.

Bewirten und ernten geht nicht

Zudem verlagere sich die Weinlese aufgrund des Klimawandels immer weiter nach vorne im Jahr. Lese und Wirtschaft gleichzeitig: ein Unding. „Während der Besenwirtschaftszeit schlafe ich höchstens fünf Stunden“, sagt er stöhnend. Das mache auch die Gesundheit nicht mehr mit. Wenn die Wirtschaft voll sei und die Gäste ihren Spaß hätten, das wiege einiges auf, aber wenn er wegen der ganzen Formalitäten am Ende mehr Zeit im Büro verbringen muss als im Weinberg, dann mache es ihm selber keinen Spaß mehr.

Und Anpacken, das will er schon selber, sagt er – schwärmt er vielmehr: „Ich bin selber mit im Weinberg. Und die Leute legen Wert darauf, dass die Landwirte einen emotionalen Bezug zu dem haben, was sie machen.“ Deshalb bezahle er sei-



Eine von rund 35 000 Flaschen im Jahr: Thomas-Geiger in seinem neuen Keller mit seinem neuen Jahrgang.

FOTO: MICHAEL SCHEYER

ne Mitarbeiter gut, vielmehr als es der Mindestlohn erfordere. Er will, dass seine Erntehelfer langfristig bleiben und eine Ahnung davon haben was sie tun. Er will, dass sie nur die besten Früchte pflücken und dass sie sich mit dem Weingut identifizieren. „Wir können nur gut sein“, findet Geiger, „wenn wir zusammenarbeiten.“ Hätten die Früchte die richtige Qualität, sei das Brennen und Keltern keine Kunst mehr.

Nun, der Erfolg gibt ihm recht. Die Gourmetzeitschrift „Der Feinschmecker“ hat ihn kürzlich erst in der Bewertung hochgestuft: Von „zwei F“ auf „zweieinhalb F“. Fünf F

gibt es maximal. Damit rangiert ihn „Der Feinschmecker“ in die 20 besten badischen Weingüter. Das Genussmagazin „Selektion“ prämierte 2014 mehrere seiner eingereichten Weine, das Magazin „Savoir Vivre“ zählt seine Weine mit zu den besten am Bodensee und beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) bekamen zwei seiner eingereichten Brände eine Goldmedaille.

Aber Stolz ist er doch

Eigentlich geht es ihm gar nicht so sehr um die Preise, sagt er. Eine Zeit lang habe er seine Weine und Brände auch gar nicht mehr eingereicht.

Schließlich koste die Teilnahme eine Menge Geld. „Aber man muss sich halt immer mal wieder stellen und beweisen, dass man was kann.“ Und dann gibt er doch grinsend zu, dass ihn die Preise schon auch mit Stolz erfüllen. Immerhin: Oenologie hat er nicht studiert. Sondern lediglich eine Lehre absolviert und den Meister gemacht. Der Rest sei Erfahrung und, eben, Gefühl.

Wenn am Freitag die Besenwirtschaft wieder öffnet, werden auch seine Kinder wieder mithelfen und sich um den Kuchenstand kümmern. Den Erlös dürfen sie behalten. „Die sollen lernen, wie man sich das Geld

selber verdient“ sagt Geiger, „ich will ihnen Werte vermitteln“. Ob einer der vier einmal seine Nachfolge antritt, ist unsicher. „Es muss keiner machen“, sagt Geiger. „Es hätte auch keinen Sinn, wenn sie nicht Freude daran hätten, da käme kein guter Wein heraus.“

Die Besenwirtschaft im Weingut Geiger öffnet von Freitag, 27. März, bis 2. Mai. Am letzten Tag wird es auch wieder das große Hoffest geben. Mehr zu den Weinen gibt es im Internet unter: weingut-geiger.de