

Otto Geisel und die Slow-Food-Bewegung Der Pionier

der hotelier

aus: [AHGZ-Druckausgabe Nr. 2007/17](#) vom 28. April 2007

Die Küche sagt alles über ein Hotel.“ Eine ungewöhnliche Aussage für den Geschäftsführer eines 4-Sterne-Hauses. Müssten doch die stilvollen Zimmer und die gute Lage nahe dem Kurpark im Vordergrund stehen. Für Otto Geisel ist jedoch gerade diese Einstellung zu einer Philosophie geworden, die er pflegt und weiterträgt. Seit Ende der 80er Jahre, nach dem Tod seines Vaters, als er das Hotel Victoria in Bad Mergentheim übernahm. Bis heute, als Vorsitzender von Slow Food Deutschland, der Lobby für guten Geschmack.

Otto Geisel macht keine halben Sachen. Hat er einmal eine Linie eingeschlagen, bleibt er ihr treu. Mit dem Biss in eine Languste fing alles an. Damals machte er Urlaub auf Korsika, saß in einem Lokal mit Plastikstühlen, billigem Blechbesteck und trank Wein aus Wassergläsern. Das Drumherum war egal, denn die Languste schmeckte köstlich. „Sie hatte diese gewisse Süße“, schwärmt Geisel. Meistens kommt diese ureigene Geschmacksnuance abhanden, wenn die Ware beim Transport zu lange lagert. Anschließend war der Hotelier ein anderer Mensch: Er hatte eine Vision.

Zuerst krepelte er die Küche im eigenen Haus um. Auch seine Gäste sollten – wie er auf Korsika – Lebensmittel in ihrer Ursprünglichkeit genießen lernen. Auf die Teller im eigenen Restaurant Zirbelstube kommen seitdem Grundprodukte wie Fleisch, Fisch ([Leseprobe und weitere Informationen zum Buch "Fisch"](#)), Gemüse und Brot aus der eigenen Region. Transportwege dürfen nicht mehr als 50 Kilometer betragen. Sternekoch Hubert Retzbach, seit 25 Jahren Küchenchef des Sternerestaurants, setzte die neue Idee prompt hinter dem Herd um. Mit Erfolg: Die Zirbelstube musste ihren Stern nie mehr abgeben. Und der Gault Millau kürte Otto Geisel zum Restaurateur des Jahres 2007.

Längst ist die Zeit vorbei, dass man den Hotelier und seine Philosophie belächelte. Die spanische Kochkoryphäe Ferran Adrià hat das einzige Sterne-Restaurant mit regionaler Basisküche auch schon aufgesucht. Er verputzte gleich drei Schlegel vom Hohenloher Landgockel mit Eisweinessig.

Otto Geisel gibt sich Mühe mit der Speisekarte. Er stöberte Kochrezepte von früher auf und holte in Vergessenheit geratene Zutaten aus der Versenkung. „Ich will für unser Haus ein klares Profil. Das kriege ich eher über den Hohenloher Landgockel als über Jakobsmuscheln.

Und wenn es die besten der Welt wären“, sagt der Gastronom.

Auf der Suche nach Klarheit

Wie es seine Art ist, trägt er diesen Anspruch nach außen. Doch es war ein Entwicklungsprozess. Als er 1988 die Geschäftsführung des Hotels Victoria übernahm, wollte sich der neue Patron zunächst renommierte Auszeichnungen für sein Haus sichern. Das funktionierte.

„Dabei habe ich den Fehler gemacht, die große Küche aus Paris zu kopieren“, gesteht sich der gelernte Koch heute ein. Irgendwann hielt Otto Geisel es dann für Quatsch, eine Languste ins Taubertal zu transportieren: „Ein aus der Ferne importiertes **Produkt** erzählt keine Geschichte, man erfährt weder etwas über den Erzeuger noch darüber, ob die Haltung seiner Tiere wirklich artgerecht ist“, weiß Geisel mittlerweile.

Anfang der 90er Jahre begann er, sich für seine Überzeugung ins Zeug zu legen. Er trat der Slow-Food-Bewegung bei und gründete das Convivium Tauber-Hohenlohe. Sein aktuelles Projekt heißt Qualitätstourismus. Italienische Gastronomen sind seine Vorbilder. Diese bieten nämlich nur Produkte aus der eigenen Region an. Ein Piemontese verzichtet auf Fisch und konzentriert sich lieber auf Schinken oder Trüffel. Das Bewusstsein für die eigenen Stärken will er in Hohenlohe und im Taubertal verbreiten. Und eigentlich in ganz Baden-Württemberg.

Mit diesem Ziel vor Augen hat Otto Geisel im **DEHOGA** die Federführung beim Kulinaristik-Projekt „Genießerland Baden-Württemberg“ übernommen. Damit nicht genug: Vom 15. bis 17. Juni findet die erste Slow Food **Messe** in Stuttgart statt. Fünf Jahre hat er auf dieses Projekt hingearbeitet. Landespolitiker hat er zum Salone del Gusto nach Turin gebracht, um sie von dem Messekonzept zu überzeugen. Erwartet werden in diesem Jahr Tausende von Besuchern, die artgerecht und handwerklich produzierte Lebensmittel und Spezialitäten von heimischen Erzeugern probieren. Alles Anhänger, die denken und schmecken wie er.

Missionieren? Nein, das will er nicht. „Ich kann mich nicht hinstellen und sagen: Liebe Kollegen, so ist das richtig. Das ist ein Prozess, den jeder für sich erleben und entdecken muss“, sagt der Betriebswirt. Der 46-Jährige engagiert sich einfach für seine Philosophie. In den Küchen könnte noch so viel anderes hergestellt werden: Selbst gebackenes Brot (**Leseprobe und weitere Informationen zum Buch "Brot"**) beispielsweise. Wie in Italien oder der Schweiz könnten sich Gastronomen auf ein, zwei Gerichte beschränken. Geisel glaubt nicht, dass der deutsche Gast die ganz große Karte will. „Sich auf wenig zu konzentrieren, wäre ein wirtschaftlicher Aspekt und würde der Profilierung dienen.“

Klar, dass ihm die Industrie ein Dorn im Auge ist. High-Tech-Lösungen und Food Solutions, wie man sie auf der Internorga findet, deprimieren ihn regelrecht: „Wenn wir uns darauf reduzieren lassen, dass wir von Firmen Lösungen angeboten bekommen, die man in High-Tech-Öfen optimiert und regeneriert, dann schießen wir uns selbst ins Aus.“

Weltentdecker und Ideensammler

Aber Geisel, der im **Vorstand** der Deutschen Akademie für Kulinaristik in Bad Mergentheim sitzt, und seine Mitstreiter wollen dagegenhalten. In Kooperation mit der Berufsakademie Mosbach beginnt im September der Studiengang Food Management und Kulinaristik. Dieser vermittelt, wie hochwertige, handwerklich erzeugte oder bearbeitete Nahrungsmittel mit Stil, Kultur und Lebenskunst vermarktet werden können.

Projekte für gesunde Ernährung in Kindergärten und Schulen gibt es längst. In Eppingen kocht Uwe Krepp und sein Team vom Hotel Restaurant Villa Waldeck drei Tage in der Woche ausgewogenes Essen für 600 Schüler. Es soll Kinder geben, die ihren Eltern zu Weihnachten Gutscheine für die Schulküche geschenkt haben.

Bei aller Liebe zur eigenen Philosophie – Geisel würde sich nie als radikal bezeichnen. Meer-salz sei ihm lieber als Steinsalz, gibt er zu. Statt gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße serviert er dazu grünen Spargel und eine pffiffige Salsa verde mit Kapern, Sardellen und Olivenöl.

Er versteht sich vielmehr als Pionier. „100 Ideen hat er am Tag“, sagt Christiane Lang, die Direktorin des Hotel Victoria, über ihren Chef. Und Restaurantkritiker Jürgen Dollase hält ihn für einen klaren Denker mit seriöser Ausstrahlung. Zurecht, seine Fachkenntnisse im eigenen Metier sind fundiert. Und damit er auf dem neuesten Stand bleibt, ist er ein Drittel des Jahres in der ganzen Welt unterwegs. Für Slow Food oder als Deutschlands einziger vereidigter Weinsachverständiger.

Oder er trifft sich mit jungen Winzern aus dem Taubertal zur Verkostung der neuen Jahrgänge. Das ist ihm lieber als DEHOGA-Sitzungen. Die schwänzt er schon einmal. Oder er geht in die Wirtschaft zum Essen, wo Otto Geisel schon als Kind mit seinen Eltern saß. In der Gaststube des Jahrhunderte alten Bauernhofs hängt immer noch ein Bild vom alten Hindenburg an der Wand. Das Essen ist authentisch – deftige Küche. Beim Bezahlen malt die Wirtin jede Zahl sorgfältig auf ihren Rechnungsblock. Ganz slow.