

Archiv - 14.05.2007

DER GASTRONOM OTTO GEISEL MACHT REGIONALE KÜCHE ZUM HOCHGENUSS UND VERTEIDIGT EINE KULTUR GEGEN DIE GLOBALISIERUNG

## Den Geist des Ortes schmecken

Von Kerstin Krupp

**BAD MERGENTHEIM. Die Pastete dampft auf dem Teller, flankiert von Feldsalat und Senfsauce. Das Fleisch im Blätterteig stammt von einem glücklichen Schwein,**

BAD MERGENTHEIM. Die Pastete dampft auf dem Teller, flankiert von Feldsalat und Senfsauce. Das Fleisch im Blätterteig stammt von einem glücklichen Schwein, das ganz in der Nähe artgerecht aufwachsen durfte. Dafür bürgt der Hausherr des Hotels Victoria. Auch der Feldsalat gedeiht nebenan, wild, zwischen ungespritzten Rebstöcken längs der Tauber. Eine Frau pflückt die grünen Blättchen und verkauft sie dem Hotel. Der Senf ist nach althergebrachter Methode aus der vor der Haustür wachsenden gelben Saat hergestellt. Es ist nicht einfach ein Abendessen, das Otto Geisel dem Gast anbietet. Es ist ein Bekenntnis, Ausdruck nicht einer findigen Geschäftsidee, sondern der Lebensphilosophie des Gastronomen. Es ist die ganz persönliche Antwort des 46-Jährigen auf eine globalisierte Ernährungswelt, in der sich die Geschmäcker angleichen und die kulinarische Vielfalt in einem industriellen Einheitsbrei verloren zu gehen droht. Genießen und wissen - das gehört für Otto Geisel zusammen. Wissen, woher die Produkte kommen, wie sie entstehen, wer sie erzeugt, ohne Gift und Dünger. Genuss ist für den Hotelbesitzer aus dem baden-württembergischen Kurort Bad Mergentheim nicht Luxus, sondern "elementarer Bestandteil unserer Kultur", fernab von Kaviar oder teurem Wein. "Vollendeter Genuss, das kann ein perfekt gebratener Landgockel sein", sagt Geisel. "Ich genieße es, wenn man die Landschaft vor der Tür schmeckt, den Geist des Ortes." Das mag esoterisch klingen, ist es aber nicht. Geisel ist Realist, und ein Dickschädel, der vor radikalen Schritten nicht zurückschreckt, wenn er von etwas überzeugt ist. Flusskrebse statt Languste. Viele rieten ihm ab, als er vor drei Jahren die Zirbelstube, sein seit langem mit einem Stern dekoriertes Gourmet-Restaurant, auf regionale Produkte umstellen wollte. Geisel ließ sich nicht beirren. Langusten, Seeteufel oder Gänsestopfleber verschwanden von der Karte. An ihre Stelle traten Wels, Hohenloher Lamm oder Limpurger Ochse von eigener Weide. Während andere Gastronomen Pfifferlinge aus Südafrika, Obst aus Brasilien oder Lamm aus Neuseeland beim Großhändler ordern, telefoniert Geisel mit vielen kleinen Produzenten. Für manche ist er der einzige oder zumindest der größte Kunde. In der konservativen Gourmetbranche kam der Schritt vor die Haustür einer Revolution gleich. Für Geisel war es eine logische Entwicklung. "Der Flusskrebs von nebenan schmeckt nun einmal viel besser als ein halb verhungertes kanadischer Hummer, den sich die Gäste mühsam aus den Zähnen stochern müssen." Frische und Wert der Ware kann nur kontrollieren, wer lokal kauft. Der befürchtete Einbruch blieb aus. Im Gegenteil, Gäste und Kritiker sind begeistert. Der Stern blieb der Zirbelstube erhalten. Geisel wurde vom Gourmetführer Gault Millau gar zum "Restaurateur des Jahres 2007" ernannt. Nachahmer haben sich in der deutschen Sterne-Gastronomie dennoch bis heute nicht gefunden. Natürlich ist für den Geschäftsmann Geisel wirtschaftlicher Erfolg wichtig, für den Genussmenschen ist er zweitrangig. "Selbst wenn die Idee nicht so gut angekommen wäre, könnte ich den Prozess nicht umkehren." Es ginge gegen seine Überzeugung. Zudem hat die intensive Beschäftigung mit den Produkten seinem Beruf neue Facetten gegeben. "Das war so nicht geplant, es hat sich so entwickelt." Darauf verzichten will er nicht mehr. Auf der Suche nach regionalen Spezialitäten entdeckte Geisel zum Beispiel Grünkern, eine Erfindung der armen Landbevölkerung an der Tauber. Halb verhungert, am Ende des Winters, ernteten die Bauern einst den noch grünen Dinkel, rösteten ihn und kochten aus dem gedarrten Getreide eine Suppe. Geisel machte einen Mann ausfindig, der die letzte Grünkern-Darre betrieb. Nicht zuletzt den Aufträgen des Hotels Victoria ist es zu verdanken, dass es den Betrieb noch gibt. Ein Stück Kulturgeschichte wurde bewahrt und zugleich die Speisekarte bereichert. Die Zirbelstube führt das einstige Arme-Leute-Essen als Risotto

mit Baumpilzen. Dabei hatte Geisel anfangs wenig Sinn für die Region. Er wollte in die Welt. Als er ein Kind war, hatte Bad Mergentheim noch einen Namen als Heilbad. Erich Kästner war im Victoria Stammgast, Udo Jürgens fuhr im Mercedes-Pullmann vor. Im Hotel spielte eine Band aus Jamaika. Es war eine glamouröse Welt. So wollte der junge Otto nach dem Abitur auch lieber Film- und Fernsehwissenschaften studieren, statt eine Kochlehre zu absolvieren. Aber als einziger Sohn beugte er sich dem Wunsch des Vaters und der Familientradition. Noch heute redet Geisel mit Respekt von seinem Lehrherrn, den er "besessen wie begnadet" nennt. Als dem Stift die Brühe trüb geriet, ließ ihn der Chef tagelang im Wechsel Gemüse-, Fisch- oder Rindfonds kochen. "Du hast keine Achtung vor dem Produkt", bekam der Lehrling zu hören. "Ich hab' den für durchgeknallt gehalten, aber er hatte recht", erinnert sich Otto Geisel, "nur habe ich das mit zwanzig noch nicht begriffen." Nach der Lehre und einer Ausbildung zum Hotelbetriebswirt stieg er in das Familienhotel ein. Mit den ersten Reisen nach Italien bekam sein Leben eine andere Richtung. Die Gastfreundschaft, die Küche, die selbstbewusst ihre Tradition vertritt - das brachte ihn ins Grübeln. Die Frage eines Freundes stärkte seine Zweifel an der heimischen Gastronomie: "Was ist nur los bei euch in Deutschland? Eure Speisekarten fangen mit Carpaccio an und enden mit Tiramisu." Das Offensichtliche wurde ihm klar. Italienische oder chinesische Restaurants gab es bald in jedem Dorf, die Landgasthöfe mit ihren Familienrezepten aber verschwanden. Im Piemont lernte er Carlo Petrini, den Begründer von Slowfood kennen. Mit seiner Bewegung tritt Petrini gegen die Gleichschaltung des Geschmacks und die Zerstörung der biologischen Vielfalt durch industrielle Tierhaltung oder Landwirtschaft an. Angeregt durch Petrinis Ideen gründete Geisel Anfang der 90er-Jahre in seiner Heimat Tauber-Hohenlohe ein Convivium - einen Ortsverband von Slowfood. Er lernte eine Hirnforscherin kennen, die festgestellt hatte, dass Kinder, die nur mit künstlichen Aromen aufwachsen, Lerndefizite aufweisen. Er traf einen Germanisten, der sich mit dem Wort "hausgemacht" beschäftigte und warum es so an Bedeutung verlor. Was er bereits ahnte, erhielt wissenschaftlichen Boden. Die Art, wie wir uns ernähren, zerstört nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unsere Kultur. Endlich gutes Schulesen In den Anfangsjahren bestimmte allerdings eine entschlossene Toskana-Fraktion den Kurs im deutschen Slowfood-Kosmos. Chianti galt mehr als Spätburgunder, Ricotta mehr als Hüttenkäse, Ravioli mehr als Maultaschen. Otto Geisel vermisste die Authentizität. Beharrlich arbeitete er daran, die Slowfood-Idee mit regionalen Inhalten zu füllen: Er gehörte zu denen, die das Limpurger Rind, die älteste Rinderrasse Württembergs, wiederentdeckten. Höchste Qualität erreicht das Fleisch nur, wenn die Tiere langsam wachsen und sich nur vom Gras der Weide oder im Winter von Heu ernähren - ein Widerspruch zur heute üblichen agro-industriellen Mast. Solches Fleisch, das beste, wollte er für sein Restaurant. Kurzerhand kaufte ein paar Limpurger und hielt selbst eine kleine Herde. Inzwischen gibt es deutschlandweit rund 500 Tiere. Otto Geisels Art setzt sich durch, auch innerhalb von Slowfood. Vor einem Jahr wurde der Gastronom zum Vorsitzenden des Vereins gewählt. Zum ersten Mal steht ein Mann der Praxis statt eines italophilen Schöngeistes an der Spitze. Als nächstes will er zeigen, dass Schulesen hochwertig und bezahlbar sein kann, wenn die Zutaten aus der Region kommen. Dass es funktioniert, hat Otto Geisel schon bewiesen: Er übernahm die Versorgung einer Schule im benachbarten Weikersheim und stellte die Küche um. ----- Slowfood contra Fastfood Die Globalisierung des Essens durch schnell und industriell gefertigte Burger, Fritten & Co. zum eiligen Verzehr musste eine Gegenreaktion auslösen - sie kam als regional spezifische, kulturell wie ökonomisch definierte Rück- und Neubewertung von Konsumenten und Produzenten auf lokale Produkte. Vielfalt, Entschleunigung, Genuss wurden die wichtigsten Aspekte der Slowfood-Bewegung, die sich, von Italien ausgehend, in den 90er-Jahren in Europa ausbreitete. Es wird Wert gelegt auf handgemachte, mit regionalen Produkten arbeitende Küche, die lokale Spezialitäten und Traditionen wahrt. 80 000 Mitglieder hat die internationale Slowfood-Bewegung; Slowfood Deutschland zählt 7 000 Mitglieder in 53 Ortsgruppen, Convivien (Tafelrunden) genannt. Das Convivium Berlin hat rund 340 Mitglieder. Slowfood Deutschland unter: [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) ----- Foto: Otto Geisel bietet seinen Gästen selbst und nach alter Tradition erzeugten Hauswein. Seine Erfahrung gibt er auch als Vorsitzender von Slowfood Deutschland weiter.

Artikel URL: <http://www.berliner-zeitung.de/archiv/der-gastronom-otto-geisel-macht-regionale-kueche-zum-hochgenuss-und-verteidigt-eine-kultur-gegen-die-globalisierung-den-geist-des-ortes-schmecken,10810590,10476840.html>