

# TAGBLATT

24. Januar 2009, 09:06 Uhr

*Eilmeldung:*

## Der Bio-Pionier vom Buechberg



Edy Geiger mit Siegerwein: Hobbywinzer mit Profi-Kenntnissen.  
(Bild: Bild: Reto Martin)

---

**Als einziger St. Galler gewann der Thaler Winzer Edy Geiger am letztjährigen «Grand Prix du Vin Suisse» eine Goldmedaille. Sein Maréchal Foch Barrique 2006 wurde als bester Biowein des Jahres ausgezeichnet.**

GISELA TOBLER

Noch immer finden St. Galler Weine in der übrigen Schweiz wenig Beachtung. Dass ausgerechnet er es geschafft hat, sich gegen die Konkurrenz aus der Westschweiz und vor allem gegen die Blauburgunder aus Graubünden durchzusetzen, erfüllt Edy Geiger mit Stolz und Freude, die er nicht für sich allein beanspruchen will: «Der Preis zeigt, dass es auch im St. Galler Rheintal gute und gehaltvolle Weine gibt.» Edy Geiger zählt zu den Pionieren im biologischen Anbau. Seinen Rebberg hat er schon Anfang der 1980er-Jahre umgestellt, als Bio noch belächelt wurde. Seit 1985 ist sein Betrieb offiziell als kontrollierter Bio-Knospen-Betrieb anerkannt. Zu Beginn seiner Winzerlaufbahn hat auch er Pestizide verwendet: «Nach dem Spritzen verspürte ich im Mund jeweils einen derart seltsamen Geschmack, dass mir zwei Tage lang das Essen nicht mehr schmecken wollte.» Das gab dem Tüftler und Perfektionisten doch sehr zu denken, weshalb er begann, sich nach Alternativen umzuschauen.

### **Ausgleich zur Büroarbeit**

Tüftler und Perfektionist sind Prädikate, die er wohl aus seiner Tätigkeit als selbständiger Treuhänder und Informatiker mitbringt, denn Edy Geiger bewirtschaftet seine fünfzig Aren grosse Rebparzelle im Nebenerwerb. Das funktioniert, weil er seinem aufwendigen Hobby nicht nur die ganze Freizeit widmet, sondern auch auf die Unterstützung von Ehefrau Marlen zählen kann. Was das Fachwissen betrifft, muss er den Vergleich mit einem gelernten Winzer

längst nicht mehr scheuen.

Neben den praktischen Erfahrungen im Rebberg erhält er auch Anregungen und Impulse in Seminaren, die er im In- und Ausland besucht. «Für mich ist es der perfekte Ausgleich zum Büroalltag», sagt Edy Geiger, «die Arbeit mit den Händen entlastet den Kopf und macht ihn frei für gute Gedanken.» Immer wieder komme es vor, dass er für Probleme, die ihn tagelang beschäftigen, während der Arbeit im Rebberg plötzlich die richtige Lösung finde.

### **Grosser Aufwand**

Der Aufwand für Bio ist um einiges grösser als für die konventionelle Methode. Trotzdem erledigen die Geigers die meiste Arbeit selbst, bis hin zum Pressen und Keltern im Keller ihres Wohnhauses in der Tobelmüli. «Einzig zur Erledigung des Papierkrams muss ich mich manchmal aufraffen», verrät der Treuhänder augenzwinkernd, «aber im biologischen Anbau müssen sämtliche Abläufe ganz genau dokumentiert werden.» Dringender Handlungsbedarf bestehe im Keller, der längst aus allen Nähten platze. Eine Vergrösserung sei bis anhin an den Bauvorschriften gescheitert. Nun fasst er ins Auge, die Ölheizung gegen eine Wärmepumpe auszutauschen und den Tankraum in ein Weinlager zu verwandeln. Edy Geiger nimmt's mit Humor: «Bei guter Witterung kann ich vieles draussen erledigen, und wenn es beim Pressen oder Abfüllen mal regnet, muss eben das Auto aus der Garage.»

### **Gentechnologie kein Thema**

Weil die üblichen europäischen Trauben gegen Pilzkrankheiten sehr anfällig sind, pflanzt Edy Geiger möglichst resistente Sorten. Damit macht er beste Erfahrungen: «Diese Reben haben wir noch nie gespritzt, und trotzdem können wir stets eine überdurchschnittliche Qualität ernten.» Als Gründungsmitglied der internationalen

Arbeitsgemeinschaft für pilzwiderstandsfähige Traubensorten (Piwi) ist Edy Geiger stets am Puls der Entwicklung. «Wir forschen ausschliesslich mit natürlichen Kreuzungen», betont er, «Gentechnologie ist kein Thema.» In seinem Rebberg wachsen insgesamt mehr als fünfzig Traubensorten, die es zum Teil in der Schweiz noch gar nicht gibt. Er testet verschiedenste alte und neue Sorten mit dem Ziel, seinen kleinen Kundenkreis – und natürlich auch sich selbst – mit Neuheiten zu überraschen.

### **Qualität vor Rendite**

Geigers Weine sind rar. Die jährlich 2000 bis 2500 Flaschen gehen vorwiegend an Stammkunden und regionale Biobetriebe. Laut Traubenpass dürfte Edy Geiger 6000 Kilogramm Trauben ernten, er beschränkt sich aber der Qualität zuliebe auf weniger als die Hälfte. Das sei ihm wichtiger als die Rendite, sagt er, der trotz aller Professionalität Hobbywinzer bleiben will.

[www.bioweingeiger.ch](http://www.bioweingeiger.ch)

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/ostschweiz/sg-os/Der-Bio-Pionier-vom-Buechberg;art192,1244275>

---

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,  
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTE  
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN  
ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS  
VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.