



Otto Geisel in seiner Küche in München-Neuhausen, unweit von Schloß Nymphenburg. Sein Zweitwohnsitz liegt in Südtirol. Seine Heimat ist Hohenlohe.  
Foto: Alessandra Schellnegger

## Von der Renaissance der Heimat

**INTERVIEW** *Kosmopolit und Genussmensch Otto Geisel ist in Hohenlohe groß geworden und weiß, was es heißt, daheim zu sein*

Von unserem Redakteur  
Kilian Krauth

Otto Geisel ist ein Pendler zwischen Nord- und Südeuropa. Seine Wurzeln liegen in München und in Hohenlohe. Lange war er Patron im familieneigenen Hotel Victoria in Bad Mergentheim und Präsident von Slow Food Deutschland. Heute leitet der gefragte Genussexperte das Institut für Lebensmittelkultur in München. Der Kosmopolit ist viel unterwegs – und er weiß gerade deshalb, was Heimat heißt und was sie wert ist.

*Wo wachen Sie am liebsten auf?*

**Otto Geisel:** Zu Hause. Nicht im Hotel, was zuletzt wegen Corona eh kaum der Fall war.

*Und wo ist Ihr Zuhause?*

**Geisel:** Das ist ein dehnbarer Begriff. Heute ist es München, aber auch Völs am Schlern im schönen Südtirol, wo ich mich besonders wohlfühle.

*Wieso Südtirol?*

**Geisel:** Berge sind mir näher als das Meer, da gibt es viel mehr zu entdecken. Das ist eine Erfahrung aus der Kindheit, weil die Familie oft dort war, wobei das nicht so attraktiv war, weil es mit Bergtouren einherging. Aber mit den eigenen Kindern habe ich gemerkt, welche Ausstrahlung von Bergen und Menschen dort ausgeht.

*Sind Südtiroler anders als die Bayern?*

**Geisel:** Ja, besonnener, bedächtiger, im positiven Sinn des Wortes konservativer. Die Leute nehmen sich mehr Zeit füreinander.

*Aber sagen Sie, in München haben Sie die bayrischen Alpen doch vor der eigenen Haustür. Sind die Berge südlich des Brenners schöner?*

**Geisel:** München ist ja nicht mehr die typische bayrische Landeshauptstadt oder wie es zur Olympiade 1972 hieß, das größte Dorf Deutschlands. Heute ist München eine pulsierende Metropole mit viel Tourismus, internationalen Firmen. Da ist bis auf manche Ecken nicht viel übriggeblieben vom einstigen Charme, vielleicht die Biergärten, wo sich – zumindest vor Corona – alles trifft und mischt. Das ist was Wunderbares.

*Okay, aber das Münchner Vorland?*

**Geisel:** Das ist ziemlich flach, da hat sich anders als in den Bergen viel Industrie angesiedelt, das hat zweifelsohne auch Positives: Wohlstand, Arbeitsplätze und so weiter. In Südtiroler Bergtätern ist das natürlich nicht so, da hat man das Gefühl, als sei die Zeit stehen geblieben. Das hat schon seinen besonderen Reiz.

*Heimat hat mit Küche zu tun. Ihr Leibgericht ist?*

**Geisel:** Ich habe viele! Aber an einem lässt sich der Unterschied der Genusskultur gut festmachen: am Knödel. Bayern ist da sehr deutsch geprägt, das Essen ist auf Effizienz ausgerichtet. Knödel mit deftigem Schweinsbraten ist der Klassiker. In Südtirol ist er Hauptgericht. Man versucht ihn so lecker und locker wie möglich zu machen. In Bayern ist er zum Beiwerk, zur Sättigungsbeilage verkommen: bäbbig, hart, gummiartig, fremd produziert, ohne Emotion. In Südtirol kann ein Knödel, etwa am Patscheider Hof oberhalb von Bozen, ein solches Gedicht sein, dass selbst Spitzenköche wie Eckart Witzigmann hinpilgern und vor dieser Leistung niederknien, obwohl nicht viel drinsteckt.

*Für Sie scheint aber viel mehr drinzustecken.*

**Geisel:** Ja, der Knödel ist ein Symbol, wie man zeitgemäß gut kochen kann: regional, ressourcenschonend, mit wenig Fleisch, Reste verwerten – handwerklich und geschmacklich auf hohem Niveau. In Bayern dominiert immer noch der große Brocken Fleisch. Knödel sind viel bekömmlicher, gesünder. Zudem sichern sie dem Wirt ein Einkommen und sind für mich deshalb geradezu Inbegriff der alpinen Genusskultur.

*Hier spricht der durch und durch bewusste Südtirol-Fan mit Hauptwohnsitz München. Ihre Wurzeln reichen aber auch nach Hohenlohe, also ins Fränkische. Als was fühlen Sie sich selber?*

**Geisel:** ... dazu kamen auch noch wechselnde Schulorte, so dass ich auch sprachlich vom Dialekt schwer einzuordnen bin. Das ist oft lustig, wenn ich mit Menschen spreche aus Schwaben, Bayern oder aus meiner Hohenloher Heimat.

*Sie sagen Hohenloher Heimat?*

**Geisel:** Ja, ich bin immer wieder dort und fühle mich Hohenlohe weiterhin sehr verbunden. Dort ist ja in gewissem Sinne auch die Zeit stehen geblieben. Klar, dass durch die Zerküftung der Landschaft mit den Tälern von Kocher, Jagst und Tauber die verkehrstechnische Infrastruktur immer schwieriger war und die Verkehrsströme drumherum führten und führen. Dadurch gibt es dort bis heute Dörfer, die auch diese Beschaulichkeit haben. Ja, das ist zweifelsohne meine Heimat. Meine Großeltern waren als erfolgreiche Gastronomen aber tief in München verwurzelt und hatten sich, quasi zur Diversifikation, in dem damals mondänen Kurort Mergentheim das Hotel Victoria gekauft. Mein Vater als Ältester ist einfach abkommandiert worden. Deshalb war ich letztlich immer beiden verbunden: München und der Hohenloher Heimat.

*Es heißt, mit der Pandemie hätten viele ihre Heimat neu entdeckt. Können Sie das als Gastro- und Touristik-Insider bestätigen?*

**„Ich bin immer wieder dort und fühle mich Hohenlohe weiterhin verbunden.“**

Otto Geisel über seine Heimat

**„Momentan ist viel Verunsicherung bei den Menschen, logisch, dass man sich auf Grundwerte rückbesinnt.“**

Über die Pandemie

**„Knödel sind für mich geradezu Inbegriff der alpinen Genusskultur.“**

Über ein Leibgericht

**Geisel:** Eine Rückbesinnung auf gewisse Werte ist eindeutig festzustellen. Da gehört sicher dazu zu fragen: Wo komme ich her, was treibt mich denn so an, ist es nötig von Termin zu Termin zu hetzen und durch die Welt zu chatten? Bei dieser Rückbesinnung gehört Heimat oder der Ort, wo man sich besonders wohlfühlt, sicher dazu. Einer der positiven Aspekte der Pandemie. Momentan ist viel Verunsicherung bei den Menschen, deshalb ist es logisch, dass man sich auf Grundwerte rückbesinnt. Dazu gehört nicht nur die Heimat, sondern auch die Genusskultur. Es muss nicht immer exotisch sein, nicht eine Verücktheit die andere jagen, man ist auch mal zufrieden mit etwas, das eine gewisse Einfachheit hat, aber dadurch eben schlüssig ist.

*Stichwort: Knödel. Wir haben den Wein vergessen! Was passt denn da am besten dazu?*

**Geisel:** Eindeutig ist ja Südtiroler Vernatsch der Knödelwein schlechthin. Aber es wäre zu kurz gegriffen, wenn man sich nicht vorstellen könnte, dass auch ein Silvaner aus Franken oder ein Trollinger aus Württemberg zu Knödel passt. Ich würde aber dazu keinen hochwertigen Riesling oder Spätburgunder aufmachen. Nicht weil die Knödel es nicht wert wären, sondern weil sie ein Symbol für Einfachheit und Bodenständigkeit sind – so wie typische Heimatweine.

*Haben solche Heimatweine, also regionaltypische Trinkweine, überhaupt eine Chance, in international bestückten Ladenregalen zu bestehen?*

**Geisel:** Ja. Sie stecken bereits in einer beginnenden Renaissance. Zum Beispiel Aldingers Trollinger Sine, den er wie früher vinifiziert, aber neu interpretiert. Der hat eine Art Flächenbrand ausgelöst. Ähnlich sieht es mit badischem Gutedel aus, der heute kein einfacher Zechwein mehr ist. Das liegt sicher auch daran, dass die heutigen Jungwinzer international ausgebildet sind.

*Wie meinen Sie das, ist das nicht ein Widerspruch?*

**Geisel:** Nein, die kommen mit geschärftem Blick aus dem Ausland zurück und entdecken ihre Ursprünge auf eine neue Art. Wir brauchen solche Neuinterpretationen, Geschichten, Bilder, ein Kopfkino. Denn Genuss ist nicht nur das, was man am Gaumen schmeckt. Genuss ist auch das, was man weiß über Herkunft und Herstellung, was man empfindet. Da sind solche heimischen Spezialitäten – ja, ein großes Wort – identitätsstiftend. Sie sind das Gegenteil von Mainstream und Globalisierung. Sie sind keine kommerzielle Nummer, nein, gerade wegen einförmiger Supermarktprodukte haben regionale Spezialitäten Zukunft. Das ist keine Mode. Dahinter steckt ein neues Bewusstsein dafür, dass das, was vor der Haustür gedeiht oder kultiviert wird, dass die Heimat insgesamt, einen hohen Wert hat.

### Zur Person

**Otto Geisel** (61) lebt in München und Südtirol. Er ist in Bad Mergentheim geboren, wo er lange das Hotel Victoria führte. Geisel war Präsident von Slow Food Deutschland und ist Gründungsmitglied des Studiengangs Foodmanagement an der Dualen Hochschule Heilbronn, die ihn zum Ehrensenator ernannt hat. Mit seinem Institut für Lebensmittelkultur berät er Firmen, catert große Feiern – von der Formel 1 bis zur Fußball-WM. Als Leiter des Expertenrats hat er beim Gault Millau den Hut auf. Nicht zuletzt ist er Autor zahlreicher Bücher. *kra*