

Heimat



Jede Kugel Eis erzählt von Heimat, Tradition und Mut.

Es ist die Sehnsucht nach den eigenen Wurzeln, die Uli Geh wieder nach Bocksberg zurückbrachte, gepaart mit der Lust, auf dem Familienhof, zusammen mit der enormen Unterstützung seiner Frau, etwas Neues zu wagen. Dieses Neue ist Eis – nicht irgendein Eis, sondern eines, das von Leidenschaft und Heimat erzählt.

Von Sonja Schönthier.



Uli Geh aus Bocksberg wollte hinaus in die Welt. Nach einer außerlandwirtschaftlichen Lehre, dem Zivildienst und einer landwirtschaftlichen Ausbildung führte ihn sein Weg in die USA, nach Vermont, auf zwei Farmen. „Dieses halbe Jahr war für meinen Lebensweg entscheidend. Es war mehr als eine berufliche Erfahrung, denn ein Auslandsaufenthalt bedeutet vor allem persönliches Wachstum. Er hat mich geöffnet und mir Mut gemacht.“

Mit diesem Mut startet Uli Geh, zurück in seiner Heimat, mit Blumenfeldern zum Selbstpflücken – ein Konzept, für das er damals belächelt wurde, aber es funktionierte. Doch seine Vision war größer. Mit dem Hof expandieren wollte er allerdings nicht und dazu zwang ihn sein Vater auch nicht. Durch eine Fachzeitschrift wurde er auf Eis aufmerksam und die Idee ließ ihn nicht mehr los. „Wir hatten zwar keine Ahnung, aber legten los. Sogar mit Logo und dem ersten viel zu salzigen Eis.“ War es anfangs noch ein umgebauter Bürocontainer, so ist es heute eine moderne Eisküche, in der jede Kugel Eis ihren Anfang nimmt. Geblieben ist das, was Uli Geh von Anfang an wichtig war: die Verbindung zur Heimat, die sich in jeder Zutat und jeder Sorte widerspiegelt.

Die Milch stammt vom befreundeten Nachbarhof – keine 200 Meter entfernt. Die Sahne kommt aus Roggenburg, der Zucker aus Rain. Nur bei Mango und Vanille muss die Region weichen. „Unsere Hauptzutaten kommen von hier. Das ist uns genauso wichtig wie die Natürlichkeit. Masse können andere, wir machen Qualität.“

Etwa 20 Sorten gibt es mittlerweile – jede für sich eine kleine Hommage an die Region, die Menschen und die Natur. Immer wieder kommen neue Kreationen Milch- und Fruchteis hinzu, inspiriert von einem Spaziergang durch

die Felder, einem Gespräch mit dem Team oder dem Geschmack der Jahreszeit.

Die Heimat schenkt ihm nicht nur Ideen, sondern auch die Zutaten für außergewöhnliche Sorten wie Heu-Eis oder Schoko-Zwetschgen-Rosmarin. Man probiert, tüfelt, verwirft – bis es passt. Und jede Kugel Eis trägt ein Stück dieser Heimat in sich.

„Anfangen ist einfach.
Dranbleiben ist wichtig.“

Uli Geh

Heimat prägt nicht nur die Zutaten, sondern auch die Werte. „Als Landwirt denkt man nachhaltig, immer mit Blick auf die nächsten Generationen.“ So werden alle Investitionen bewusst regional gehalten. Die Baufirmen kommen aus der Nähe, Arbeitsplätze entstehen vor Ort. Für Uli Geh ist Heimat mehr als ein Ort. „Es ist Familie und Bodenhaftung. Es ist das Wissen, wo man hingehört, was man tut und wo die Wurzeln sind.“ Aber es ist noch mehr – Heimat klingt.

Uli Geh singt. Im deutsch-amerikanischen Chor fand er einen Klang gegen sein Fernweh. Heute ist es die Volksmusik, mit Dreigesang in Kirchen oder bei zünftigen Heimatabenden mit Blechmusik.

„Zünftig, ehrlich, kein Kitsch.“

Auch der Hof ist bis heute ein Ort der Naturverbundenheit. „Wir betreiben naturnahe Landwirtschaft: Getreide, Bohnen, Erbsen, Wiesen für Heu.“ Tierhaltung gibt es keine mehr, nur noch zwei Kälbchen und die Kuh Lia. Und natürlich das Eis. Ein Stück Heimat, das man schmecken kann.



ULI VON
BOCKSBERG EIS

Ulrichstr. 14, Laugna

– Hofladen geöffnet:

Fr: 13–17 Uhr + Sa: 9–13 Uhr

– auf Vorbestellung: 08272/641 04 95

info@uli-von-bocksberg.de

– Uli-von-Bocksberg-Eis-Automat:

Rund um die Uhr: Laugnastr. 26,

Wertingen

www.uli-von-bocksberg.de