Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VOM FELD ZUM TISCH

NR. 15

HERBST/WINTER 2023

RUND UM DAS THEMA NATUR
SCHAFE, BODEN, BÄUME, BIENEN…

20 JAHRE ALKOHOLFREI
VOM RÜCKBLICK ZUM AUSBLICK

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
FRUCHTVOL. IN DEN HERBST

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

WIE PILZE AUS dem Boden schießen die alkoholfreien Weine, Proxies und alkoholfreie Weinalternativen. Es ist das klare Zeichen, dass wir vor 20 Jahren gar nicht so falsch lagen – alkoholfrei neu zu denken und freuen uns heute über dieses neue Trinkbewusstsein. Passend zu unseren zwei Jahrzehnten alkoholfrei haben wir ein kleines Buch erstellt und gehen dabei der Frage nach – „Warum schmeckt das denn so einzigartig?" Bilder sagen mehr als viele Worte – ein Buch einfach zum Freuen, Blättern und Verschenken.

20 Jahre alkoholfrei und jede Menge Ideen für die nächste Dekade. Trockene Weinalternativen sind ein Balanceakt im Geschmack der umso schwerer gelingt desto trockener der Wein ist – daher nennen wir alle trockenen stillen Essensbegleiter „Gradwanderung" und schreiben doppeldeutig noch die Temperaturzahl der Alkoholverdampfung in °C mit aufs Etikett. Auch auf technische Raffinesse und die Möglichkeiten die sich dadurch in der Manufaktur eröffnen sind wir stolz. Es macht es doch den Unterschied ob Aromen mit dem Alkohol bei höheren Temperaturen, wie üblich, mitgerissen werden oder, wie bei uns, im Produkt verbleiben.

Perfektion und Passion und das kontinuierliche Streben danach beschert uns einen weiteren stillen Essenbegleiter, 37° eine alkoholfreie Weinalternative aus Pinot Noir.

Auf den Nachdruck des Alkohols und die Fülle des alkoholischen Produkts sind wir oft konditioniert, diese Gesichtspunkte haben wir versucht mit neuen Ansätzen bei unseren alkoholfreien Produkten umzusetzen.

Und sollten Sie sich schon mal gefragt haben, was mit dem Alkohol aus der Entalkoholisierung passiert: Ein guter Teil der Weinbrände lagert in Holzfässern hinter vom Zoll verplombten Türen in den Gewölbekellern unter Steueraussetzung und reift. Ein anderer Teil gibt uns jetzt die Möglichkeit Likör neu zu denken und mit Kräutern, Blüten und Gewürzen ganz natürlich zu verfeinern. Die Kombinationen aus Frucht und Bio Brand nennen wir Fruchtvol. Die ersten drei warten schon darauf gemixt und getrunken zu werden.

Immer wieder treffen wir auch bei unseren Kollegen und Partnern auf die Ansätze von Agroforst und naturnaher Bewirtschaftung. In dieser Ausgabe beschäftigen sich gleich zwei Beiträge damit. Ein Schlüssel den WiesenObst als alte Form von Agroforst schon immer in den Händen hält gilt es noch bewusster zu nutzen um bestmöglich von uns aus auf die Herausforderungen des Klimas vorzubereitet zu sein und geschmacklich Außergewöhnliches zu erschließen.

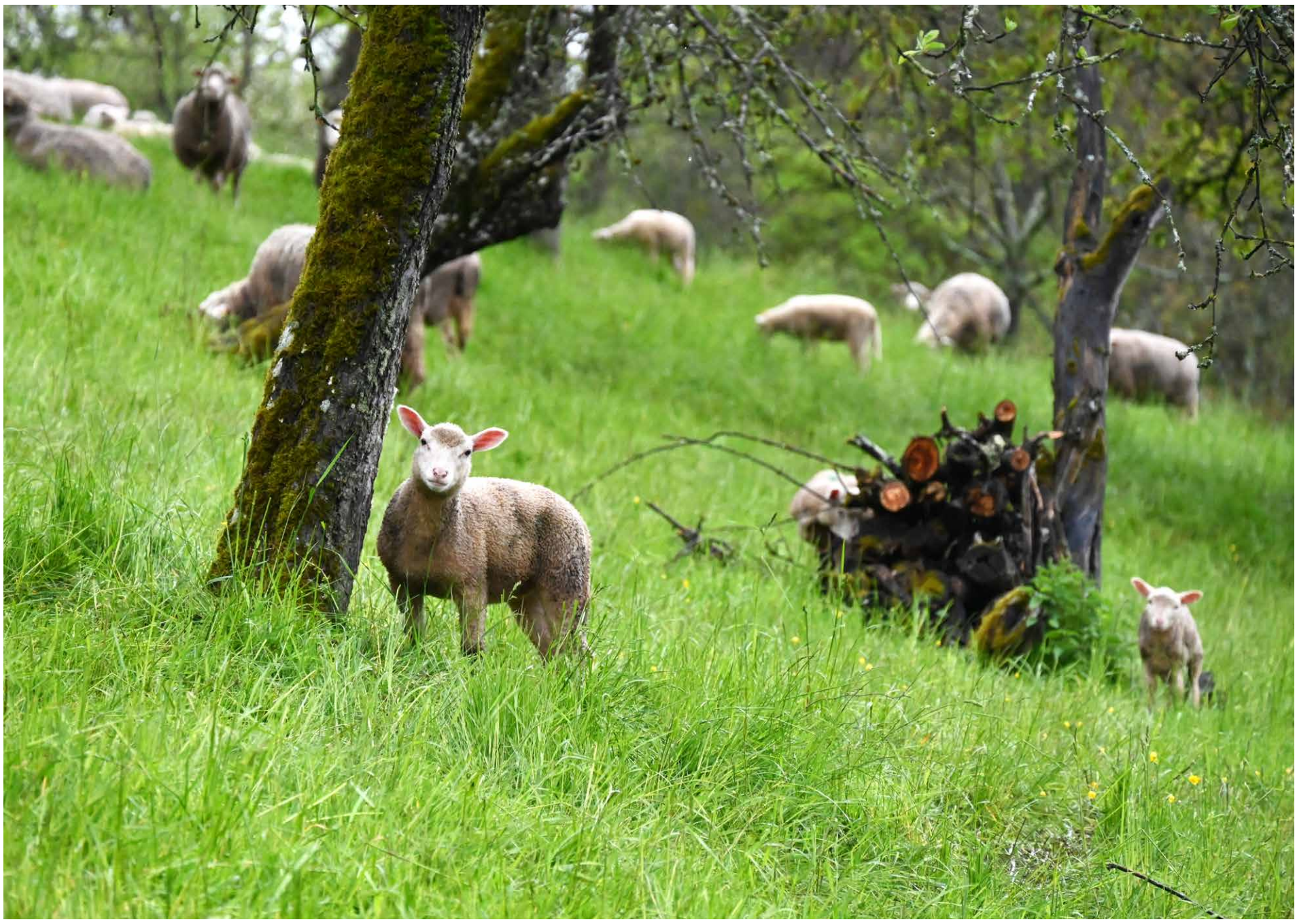
Viel Freude beim Entdecken und Genießen

Ihr

Jörg Geiger

STREUOBSTWIESENSCHÄFEREI RUDERSBERG

SCHAFE, BODEN, BÄUME, BIENEN...



DAS LEBEN VON LISA-MARIE FUNKE UND IHREM MANN, STEFAN KLETT, HÄTTE AUCH EINEN GANZ ANDEREN VERLAUF NEHMEN KÖNNEN. BEIDE KÖNNTEN IHRE TAGE IN EINEM KLIMATISIERTEN BÜRO SITZEND UND GELEGENTLICH IN EINEM LABOR STEHEND VERBRINGEN, IN EINEM JOB MIT FESTEN ARBEITSZEITEN UND GEREGELTEM URLAUBSANSPRUCH.

Stattdessen sitzen wir regengeschützt unter dem Vordach des Bauernhauses auf dem Hof in Rudersberg den beide bewirtschaften. Im großen, zur Seite offenen Schafstall liegen nur noch wenige Mutterschafe, die sich beim Lammen deutlich länger Zeit lassen als ihre Kolleginnen. Die übrigen 220 Mutterschafe und ihre 300 Lämmer sind inzwischen auf einer der WiesenObst Wiesen unterwegs.

Kennengelernt haben sich Funke und Klett beim Geographie Studium in Tübingen. ‚Für mich war es das Traumstudium', sagt Klett, der schon mit 14 allein durch Europa trampte. Während des Studiums verbrachte er viel Zeit in afrikanischen Staaten. ‚Das war interessant und aufregend, aber mir wurde auch mit der Zeit klar, dass die klassische Form der Entwicklungshilfe oder Entwicklungszusammenarbeit den Menschen nicht hilft und dass ich damit nicht den Rest meines Lebens verbringen wollte'. Ein mehrtägiger Sandsturm, den Klett während eines sechsmonatigen Aufenthaltes in Ghana und der Sahelzone erlebte, brachte Klarheit: ‚Ich wollte mit Bäumen arbeiten. Und ich wusste auf einmal, dass ich nicht ständig unterwegs sein, sondern sesshaft sein möchte'.

WEIT GEREIST UM ANZUKOMMEN

Lisa Funke reiste nach dem Abi ein paar Monate nach Australien und Neuseeland und wollte eigentlich Ethnologie und Soziologie studieren, bis sie merkte, dass Geographie auch eine ‚physische' Seite hat, bei der es um Mathematik und Naturwissenschaft geht, Fächer die sie stets interessierten. ‚In der Geographie werden Natur und Mensch zusammen gedacht', sagt sie. Bodenkunde wurde zu ihrem Spezialgebiet, nachdem sie 2010 im Rahmen eines Forschungsprojekts nach China reiste, um Bodenproben in der Provinz Jiangxi zu sammeln und auszuwerten. Damit waren die Grundlagen für ihre Masterarbeit gelegt: die Untersuchung ober- und unterirdischer Biomasse auf permafrostbeeinflussten Böden auf dem Qinghai- Plateau in Tibet. Die Begegnung mit einem tibetischen Mönch und der nonverbale Austausch darüber, warum eine junge Frau aus Europa an einem Bergbach Erde aus Pflanzenwurzeln wäscht, gehört zu den unvergesslichen Eindrücken aus dieser Zeit.

Was jetzt – war die Frage, die sich nach dem Studium stellte. ‚Eigentlich muss man doch selber etwas machen', stellte Lisa fest. Stefan hatte inzwischen eine Ausbildung als Baumwart gemacht und überlegte, ob man vielleicht mit einem befreundeten Paar einen Bauernhof in Brandenburg übernehmen solle – bis Lisa Funke sich frage, was denn dann mit den Wiesen und den Hochstamm-Mostobstbäumen ihrer Familie in Zukunft passieren würde.

2013 zogen Funke und Klett nach Rudersberg und begannen nebenher die Streuobstwiesen zu pflegen, sowie eine Imkerei aufzubauen. Ihre 9 bis 5 Uhr Jobs behielten sie zunächst bei, denn es war schnell klar, dass man von Imkerei und Streuobst allein nicht leben kann. Als die Besitzer eines Biobauernhofs in einem Ortsteil von Rudersberg Hilfe beim Baumschnitt auf ihren Obstwiesen brauchten, bot Klett ihnen einen Baumschnittkurs an.

Die Bezahlung: sechs trächtige Mutterschafe. Aus diesem Kontakt ergab sich bald eine enge Zusammenarbeit. Als der dort tätige Schäfer in den Ruhestand ging, wurde ein Nachfolger gebraucht. Klett gab seine Stelle als Umweltplaner auf und machte eine zweijährige Ausbildung zum Tierwirt/Schafhaltung im bayrischen Triesdorf. 2021 beschlossen die Hofbesitzer, Biolandwirte der ‚ersten Stunde', der Hof ist seit fast 30 Jahren biozertifiziert, sich aufs Altenteil zurückzuziehen. Funke und Klett haben Hof und Wiesen gepachtet und bewirtschaften inzwischen 100 ha Land, davon 70 ha Obstwiesen. 80% der Flächen liegen in einem FFH Naturschutzgebiet (FFH steht für Flora-Fauna-Habitat). Dass beim WiesenObst Verein lediglich 35 ha und knapp 900 Bäume gemeldet sind liegt daran, dass nur von dieser Fläche Obst geerntet wird. Manche der übrigen Wiesen sind so steil, dass dort nur Schafe unterwegs sind, die sich gern bedienen. Andere Flächen stehen nur zur Beweidung zur Verfügung, weil die Besitzer das Obst selbst nutzen.

> » EIGENTLICH MÜSSTE MAN DOCH ETWAS TUN «
>
> Lisa-Marie Funke

Von November bis Januar ist Klett weiterhin als Schäfer mit seiner Herde unterwegs. Auf den Wiesen wächst nur wenig Gras und die Schafe müssen deshalb ständig auf neue Flächen geführt werden – Hütehaltung auf Winterweide nennt man das. Im Februar und März lammen die Schafe im Stall. Spätestens im April sind die Tiere - diesmal ohne ihren Hirten – auf einer Elektrozaun gesicherten Weiden unterwegs. Die Planung, wann die Schafe wo weiden, ist kompliziert, denn zwischen August und Oktober, etwa sechs Wochen vor der WiesenObst Ernte, dürfen sie an diesen Standorten nicht grasen.

Schon bevor Funke und Klett dem WiesenObst Verein beitraten waren sie entschlossen, die Qualitäten des Obsts für die Produktion von aromaintensiven Säften zu nutzen. ‚Wir wollten etwas Eigenes machen', sagt Funke, ‚wir sind über die Wiesen gelaufen, haben Äpfel probiert und diskutiert: was passt zusammen und was nicht'. Sie engagierten einen Pomologen um die Äpfel korrekt bestimmen zu können. Dabei stellte sich heraus, dass manche Sorten so lokalspezifisch sind, dass auch der Wissenschaftler sie nicht benennen konnte.

ENERGIEN UND KRÄFTE WERDEN GEBÜNDELT

Direktvermarktung ist jedoch gerade bei Saft eine schwierige Angelegenheit: die Mengen sind für die meisten Abfüller zu klein. Der sortenreine Saft aus eigenen Bittenfelder Äpfeln ist köstlich, aber die Kosten – für Abfüllung, 0,33l Flaschen und eigene Etiketten in geringer Stückzahl – sind hoch. Trotzdem ist der Saft als ‚Lokalmarke' bei Gemeinderatssitzungen, im Sportverein und bei Festen der Dorfgemeinschaft beliebt und gefragt.

Doch auch für Lisa Maria Funke und Stefan Klett hat der Tag nur 24 Stunden. Schafe, WiesenObst, Imkerei, Hühner, Pensionspferde, für Klett inzwischen zusätzliche Arbeit als Vorsitzender der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) Baden Württemberg, Funke mit Sitz im Gemeinderat und, seit die kleine Tochter zwei Jahre alt ist, wieder mit einer festen Teilzeitstelle beim Regionalentwicklung Schwäbischer Wald e.V. – dem Motto ‚eigentlich muss man doch selber etwas machen' sind beide mehr als treu geblieben. Für viele Landwirte übersteigen tägliche Arbeit, Projekte und die Vielzahl der Ideen, wie man vieles noch nachhaltiger und umweltverträglicher gestalten könnte, Zeit- und Energiereserven. Vielleicht lassen sich über den WiesenObst Verein Synergien schaffen und im Austausch mit anderen das Leben ein wenig vereinfachen und erleichtern.

TEXT: Marianne Landzettel | **FOTOS:** Martin Kunz

37 ° PINOT NOIR & EDITION „ZWÖLBERICH“

MEHR ALS NUR ALKOHOLFREIER WEIN

AUF DER SUCHE NACH NEUEN MÖGLICHKEITEN DER STILLEN ESSENSBEGLEITUNG OHNE SÜSSE – OPULENZ, MUNDGEFÜHL UND FEINE GERBSTOFFSTRUKTUREN MACHEN DIESE NEUEN ZU IDELAEN BEGLEITERN FÜR DUNKLES FLEISCH MIT NIEDRIGER GARSTUFE.

Auf der Suche nach einem passenden Erzeuger für einen 100% Pinot Noir sind wir auf die Domaine de Petit Roubié im zentralen Languedoc gestoßen. Floriane und Olivier Azan begannen bereits 1981 den Betrieb auf biologischen Anbau umzustellen. Es ist uraltes Weinland, denn seit der Antike stehen hier Reben. Felsige Böden mit geringer Erdauflag e dominieren die Weinberge. Gegen den ständig wehenden Tramontane sind viele Parzellen mit Hecken und Bäumen als Windbrecher bepflanzt. Die Sonneneinstrahlung ist hier, direkt am Meer, besonders intensiv, weshalb viele Rebzeilen von Norden nach Süden ausgerichtet sind, mit dem Laubwerk zur Beschattung der Trauben.

Der Pinot Noir ist eher eine Besonderheit in dieser Gegend zwischen Nimes und Perpignan. Uns hat trotzdem der Wein mit seinen intensiven Kirschnoten und dem Duft von Himbeere überzeugt.

Da die Brennkirschen die wir zur Verfeinerung verwenden nicht in ausreichendem Maß und geschmacklich überzeugend in Bioqualität verfügbar sind, haben wir uns entschlossen trotz des verwendeten Bioweins, auf eine Auslobung auf dem Etikett zu verzichten. Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere und Brombeere sind weitere Verfeinerungen um auf dem entalkoholisierten Wein ein neues Geschmackserlebnis aufzubauen. Die Komplexität haben wir nochmals mit einem Auszug von Dörrpflaumen, gerösteten Haselnüssen und Kaffee verstärkt.

Der Klimawandel zwingt auch erfahrene Biowinzer zu permanenter Anpassung an sich ständig verändernde Verhältnisse. Das Gute am Biosektor ist der permanente Austausch mit Kollegen. Von ihm profitieren Floriane und Olivier Azan und so experimentieren sie mit Teil- und Dauerbegrünung, versuchen Gründüngung über entsprechende Einsaaten einzubringen. Sie haben mit Agroforst-Bepflanzung begonnen, mineralisieren ihre Böden mit Algen und Gesteinsmehlen, bekämpfen den in den letzten Jahren zum Problem gewordenen falschen Mehltau mit Backpulver und spezieller Begrünung und den echten Mehltau mit Netzschwefel.

Im Herzen des südlichen Languedoc war Weinbau bisher eher unproblematisch. Seit ein paar Jahren sorgt der Klimawandel auch hier für völlig neue Probleme, auf die der Bioanbau bislang aber die richtigen Antworten zu finden wusste. Die kommenden Jahre werden zeigen, wohin im Weinbau die Reise geht.

An Bewässerung, wie bei uns in Deutschland, denken Azans dabei nicht. Sie sehen die Antwort vor allem in Agroforst-Projekten zur Beschattung und zur Mykorrhiza-Pflege für mehr Feuchtigkeit im Boden, sowie in weinbaulichen Anpassungen. Vermutlich werden sie in Zukunft z. B. die Erträge weiter senken müssen, um die Schalen der Beeren dicker zu machen und den Zeitpunkt der optimalen Traubenreife vorzuziehen. So steht die Domaine de Petit Roubié für technisch brillant realisierte Bio-Weine, die Herz und Seele ansprechen. Holzfassgereifte Reserveweine der Jahrgänge 2017 bis 2021 bilden die Cuvée dieser einmaligen Edition „Zwölberich“

» QUALITÄTEN WIE DIE DER DOMAINE DE PETIT ROUBIÉ SIND DÜNN GESÄT IM LANGUEDOC. «

DES EINEN LEID – DES ANDEREN FREUD

Eines Nachmittags rief mich mein guter Freund Oliver an und erzählte mir von der wirtschaftlichen Notlage eines befreundeten biodynamisch wirtschaftenden Weinguts an der Nahe und bat mich um Unterstützung. Nach einem ersten Gespräch war klar, dass wir auf jeden Fall unterstützen möchten.

ZWÖLBERICH

Das Weingut **IM ZWÖLBERICH** ist ein Familienbetrieb mit einer Tradition seit 1711. Die Weinberge und Weine werden seit 1990 biologisch und seit 1993 biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien angebaut. Die Bio-Weine sind unter Kennern sehr beliebt und haben diverse Preise erhalten. Neben dem Anbau im Einklang mit der Natur sorgen besonders die speziellen Böden des Weingutes an der Nahe für ein exzellentes und vielfältiges Produkt, das in alle Welt verkauft wird.

Das Weingut Im Zwölberich ist ein über die Region hinaus bekannter Pionierbetrieb, der ausschließlich biologische und biologisch-dynamische Weine nach Demeter-Richtlinien anbaut und dessen Weinberge in den Gemarkungen der Gemeinden Langenlonsheim und Guldental liegen. Der bisherige Inhaber, Hartmut Heintz, ist von unserer Arbeit begeistert und hat sich entschlossen uns seine gesamten Reserve Rotweine anzubieten. Die dortigen hervorragenden Lagen sind gerade für den Weinanbau besonders, da sie aufgrund der örtlich natürlichen Erdentstehung auf kleinster Fläche ganz unterschiedliche mineralische Böden aufweisen.

Dadurch ist eine Rotweincuvée entstanden aus Dornfelder (49 %), Frühburgunder (16 %), Spätburgunder (23 %) und Regent (12 %). Alle Weine sind holzfassgereift aus den Jahrgängen 2018, 2019, 2020 und 2021. Im Barriquefass gereift wurden 48 % der Komposition, im Halbstück 9 %, im Doppelstück 23 % und im großen alten Holzfass 20 %.

Die flüssigen Schätze der Reserveweinen wurden durch den Verkauf zu den benötigten kurzfristig flüssigen monetären Mitteln für das Weingut gewandelt. Für die Manufaktur war es die einmalige Möglichkeit mit gereiften Rotweinen etwas ganz besonderes alkoholfrei zu schaffen – die Edition „Zwölberich"

Bei der Entalkoholisierung gehen einige Nuancen des Weines mit dem Alkohol verloren. Deshalb verwenden wir den Saft von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere um den typischen Geruch nach roten Beeren zu unterstützen. Die Anklänge von Holunderbeeren der Rotweincuvée und die Noten der Barriquefasslagerung sind weiter präsent, ja verstärken sich noch etwas und werden daher mit einem kleinen Anteil Birnensaft abgerundet.

Zur geschmacklichen Abrundung verwenden wir veganes Glycerin. Die tiefgefroren gemahlenen Blüten und Kräuter zur Verfeinerung werden kalt mit den Gewürzen mazeriert und tragen zum vollmundig würzigen Geschmack mit Vanille und Tabak Anklängen bei.

» ENTDECKEN SIE EINE NEUE WELT DER STILLEN TROCKENEN ESSENSBEGLEITER ALS ALKOHOLFREIE WEINALTERNATIVE ZU DUNKLEN FLEISCHGERICHTEN, KÄSE UND PASTAGERICHTE MIT FRUCHTKOMPONENTE «

EDITION ZWÖLBERICH

Edition Zwölberich Cuvée Reserve Holzfassgereift
trockener stiller Essensbegleiter. Der eingebundene Säurenachhall eignet sich besonders zur Kombination mit fetthaltigen Speisen.

Best.Nr. A020445 26,53€/Liter Bruttopreis 19,90 €

37 GRAD

Pinot Noir | Himbeere | Kirsche
trockener stiller Essensbegleiter. Vollmundig, opulent, geringe Säure, passt zu Wild und dunklem Geflügel.

Best. Nr. A020444 21,20€/Liter Bruttopreis 16,90 €

37° Eine faszinierende Reise: Pinot Noir - Von sonnenverwöhnten Weinbergen des Languedoc ein einzigartiger Biowein mit intensiven Kirsch- und Himbeeraromen.

Gerne im Burgunderglas mit einer Temperatur von 14-16 °C servieren.

AGROFORSTSYSTEME:

CHANCE FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT IM KLIMAWANDEL

STREUOBSTWIESEN VERBINDEN AUF EINZIGARTIGE WEISE NATURSCHUTZ MIT DER ERZEUGUNG VON GESUNDEN LEBENSMITTELN. DIE POSITIVEN UMWELTEFFEKTE BETREFFEN UNSERE NATÜRLICHEN LEBENSGRUNDLAGEN BODEN, WASSER, KLIMA UND ARTENVIELFALT

Die Wurzeln von Bäumen aber auch von Gräsern und Wiesenpflanzen halten den Boden fest und lassen Wasser besser versickern. Sie unterstützen die Bildung von sauberem Grundwasser. Das Holz speichert große Mengen Kohlenstoff. Dies ist extrem wichtig im Kampf gegen die Klimakrise. Als dauerhafte Strukturen in der Landschaft bieten Gehölze vielen Tier- und Pflanzenarten Nahrung und Lebensraum.

Trotzdem hat die Streuobstwirtschaft in den letzten Jahrzehnten einen steten Rückgang erlebt. Doch seit einigen Jahren erfährt die sogenannte Agroforstwirtschaft zunehmend Aufmerksamkeit: Streuobst gilt dabei als traditionelles Anbausystem. „Moderne" Agroforstsysteme kombinieren Gehölze mit der herkömmlichen Landwirtschaft und berücksichtigen den Fuhrpark der Landwirtschaftsbetriebe. Die Baumreihen werden in einem Abstand gepflanzt der den Einsatz eines GPS gesteuerten Mähdreschers oder anderer Landmaschinen ermöglicht ohne die Bäume zu schädigen. Agroforstsysteme werden also nicht nur auf Grünland, sondern ganz gezielt auch auf Ackerflächen angelegt.

CHRISTOPH MEIXER kommt ursprünglich aus Hohenlohe, ist studierter Umwelt- und Agrarwissenschaftler, Co-Gründer und Geschäftsführer des Agroforst Planungsbüros TRIEBWERK und bringt dort sein Know How als Baumwart und Agroforst-Planer ein.

TRIEBWERK ist ein bundesweit tätiges Planungsbüro mit weitreichenden Erfahrungen rund um das Thema Streuobst im Klimawandel. Seit diesem Jahr fördert Baden-Württemberg die entsprechende Agroforst-Beratung.

Begonnen hat die Entwicklung mit Pappel und Weide für die Energieholzproduktion. In Hühnerausläufen geben sie den Tieren Schutz vor Greifvögeln, bieten Schatten und sorgen für mehr Tierwohl. Gleichzeitig speichern sie eine große Menge Kohlenstoff. Eine Win-Win-Situation!

In den letzten Jahren entstehen zunehmend mehr Agroforstsysteme mit Wert- und Fruchtgehölzen. Als Werthölzer werden Bäume bezeichnet, deren Stamm in vielen Jahrzehnten hochwertig verkauft werden kann. Fruchtgehölze können bekannte Arten aus dem Streuobstanbau sein, sind aber zunehmend auch Gehölze, die noch besser an den Klimawandel angepasst sind. Dazu gehören Maronen, Walnuss oder auch Feigen.

Die Kombination der positiven Umweltwirkungen von Streuobstwiesen mit der Erzeugung von Baustoffen, Energieträgern, Futter- und Lebensmitteln ist also eine großartige Chance, die Landwirtschaft nachhaltiger zu machen!

UNSERE JUBILÄUMSFEIER ANLÄSSLICH 20 Jahre Alkoholfrei war an beiden Tagen ausgebucht und wir sind stolz darauf, so viele Menschen mit unseren Genussmomenten begeistern zu können.

RÜCKBLICK

JUBILÄUMS-

FEIER

BEI SCHÖNSTEM WETTER konnten unsere Besucher kulinarische Köstlichkeiten von Matthias Walter sowie unser flüssiges „WiesenObst" genießen. Take Five unterhielt die Gäste mit stimmungsvoller Musik und Bartenderin Sarah Deuss hatte wieder tolle neue Kreationen für unsere Gäste gezaubert.

Unsere Firmenhistorie finden Sie unter dem QR-Code links.

HEIMAT IN BILDERN

ÜBER UNS

JÖRG GEIGER GIBT Einblick in seine Arbeit und verrät in neun Kapitel mehr über die einzigartige Arbeitsweise der Manufaktur Jörg Geiger. Das Buch überzeugt durch die eindrucksvollen Bilder und lädt zum Blättern ein...

Weitere Geschenkideen in Verbindung mit dem Buch finden Sie online.

Gebunden als Hardcover, 80 Seiten im Format 302 X 243 mm
Buch **„WARUM SCHMECKT DAS SO EINZIGARTIG?"**

ISBN: 978 3 00 075554 5

Best.Nr. A098890 Bruttopreis: 24,90€

FRUCHTVOL.

FRUCHT- UND BIO-BRAND

WAS GESCHIEHT EIGENTLICH MIT DEM ALKOHOL AUS DER ENTALKOHOLISIERUNG? BEI DER VAKUUMDESTILLATION WIRD IN ERSTER LINIE ALKOHOLFREIER WEIN GEWONNEN. DA BEI UNS NUR SEHR GUTE WEINQUALITÄTEN AUS DEM BIOANBAU VERWENDUNG FINDEN, SAMMELT SICH IN DEN EDELSTAHLTANKS IM ZOLLVERSCHLUSSRAUM EIN FEIN AROMATISCHER TRAUBENALKOHOL. DURCH EINE WEITERE DESTILLATION IM KUPFERNEN BRENNKESSEL WIRD DAS INTENSIV ELEGANTE HERZSTÜCK VON „MIMI", UNSEREM DESTILLATEUR, HERAUSGESCHNITTEN UND BEWAHRT.

Was liegt näher als unsere Expertise zu nutzen um diesen Aromenträger aus der Traube zu veredeln – mit vollreifen Früchten durch die Verfeinerung mit Kräutern und Blüten. So entstand die Idee zu Fruchtvol. – mit dem klaren Anspruch mehr als nur Likör zu sein. Die vollreifen Früchte werden schonend bei uns gepresst. Im nächsten Schritt folgt die Cryoextraktion, dazu wird der frische Fruchtsaft bei -18 °C für mehrere Wochen eingefroren.

Sobald das Fass dann wieder Plustemperaturen ausgesetzt wird, beginnt die Extraktion. Der aromatisch und geschmacklich konzentrierte Saft läuft ab und der Wasseranteil bleibt als Eis im Fass zurück. Durch eine kurze Phase der gezielten Angärung entwickeln sich nochmals eine Vielzahl neuer Aromen – die Komplexität nimmt weiter zu.

Handwerklich wird jeder FRUCHTVOL. mit seinen ausgewählten Kräutern und Blüten weiter veredelt, tiefgefroren werden diese vermahlen, um dann im FRUCHTVOL. mazeriert zu werden. Die Gewürze jeder Rezeptur prägen final die feinen Nuancen aus - veredelter Likör auf neuer Basis.

FRUCHTVOL. LONGDRINKS

KIRSCHENLIKÖR
+ Apfelsinfonie
Sämling | Rhabarber | Roter Senf

QUITTENLIKÖR
+ Cuvée Nr.23
Rhabarber | Apfel | Blüten

JOHANNISBEERENLIKÖR
+ Aecht Bitter!
Grüne Jagdbirne | Wermut

Hier je 4 cl Fruchtvol. mit 12-16 cl Prisecco in ein Highballglas auf Eis geben, leicht unterrühren und mit Blüten und Wiesenkräutern garnieren.

FRUCHTVOL. LONGDRINK IN DER TASTING BOX

Johannisbeerenlikör (0,1l), Kirschenlikör (0,1l), Quittenlikör (0,1l), Apfelsinfonie (0,2l), Cuvée Nr. 23 (0,2l), Aecht Bitter (0,2l), in der Tastingbox

10 % RABATT

Best.Nr.: A089062 49,00€

Unser Angebot zum Kennenlernen:
Mit dem Code **„10FRUCHTVOL"** sparen Sie bis zum 31.12.2023 10 % auf dieses Set.

DOPPELT DESTILLIERTE edle Brände der Traube werden kombiniert mit dem Saft vollreifer Früchte. Handwerklich balanciert mit Kräutern, Blüten und Gewürzen.

	IDEE	VEREDELUNG	GERUCH/GESCHMACK	BESTELL-INFO		
KIRSCHENLIKÖR	Kräftige opulente Kirsche verfeinert mit dem Duft der Frühlingsblüten von Schlehe, Löwenzahn und Holunder.	Schlehenblüte | Löwenzahn Holunderblüte | Mädesüß	Marzipanduft, kräftige Süße, volmundig, schokoladig, cremig	A044507 A044506	0,1 l 0,5 l	9,50 € 27,90 €
QUITTENLIKÖR	Heublumen und Akzienblüten verfeinern mit den Gartenkräutern des Sommers den Duft vollreifer Quitten.	Heublumen | Estragon Akazienblüte | Dill	Frische Quitte, Blütenduft, leichte Säure, feine Süße	A044503 A044502	0,1 l 0,5 l	9,50 € 24,90 €
JOHANNISBEERENLIKÖR	Herbstlich verfeinern Lavendelblüten und Koriander die einzigartige Fruchtnote der schwarzen Johannisbeere	Lavendelblüte | Ingwer Koriander | Piment	Feine Süße, kräftige Säure, beerig, würzig	A044505 A044504	0,1 l 0,5 l	9,50 € 24,90 €

SARAH DEUSS

REZEPT-IDEEN VOM BAR-EVENT

WIESEN-FIESTA

SARAH DEUSS ist Bartenderin aus Stuttgart und begleitet uns nun schon seit einigen Jahren mit spannenden Cocktail- und Longdrink Kreationen für unsere Genussmomente.

ALBAUFSTIEG

ALKOHOLFREI

8 cl Cider alkoholfrei mild
5 cl Johannisbeersaft
2 TL Joghurt
1 cl Zuckersirup
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eis rühren, in einen Tumbler mit Eis abseihen & mit alkoholfreiem Cider aufgießen (8cl) & mit Kräutern garnieren.

SCHLATER THAIMASSAGE

ALKOHOLFREI

5cl [Dzin] Bitter
5 cl Kokoswasser
2cl Pandansirup
1 cl Zitronensaft
3 Tropfen Sesamöl
1 Tropfen Sojasoße
2cl Gingerbeer

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten im Rührglas auf Eis kalt rühren, in eine gekühlte Schale abseihen und mit [Dzin] Bitter und Gingerbeer auffüllen. Mit einem Pandanblatt oder Zitronengras garnieren.

ÄLBLER KIRSCHTORTE

3 cl FRUCHTVOL. Kirschenlikör
3 cl Kakao kalt
2 cl Sahne

ZUBEREITUNG: Kakao mit Milch aufkochen und nach auf der Verpackung angegebenen Rezept mit doppelt so viel Kakao Pulver zubereiten. Kirschenlikör und Kakao auf Eis kalt rühren und in ein kleines Glas geben, mit angeschlagener Sahne (oder Sprühsahne) toppen und mit einer Amarena Kirsche garnieren.

WIESEN-FIESTA

2 cl. FRUCHTVOL. Quittenlikör
4 cl. ALBKÜMMEL
¼ Avocado im Shaber stoßen
3 cl. Limettensaft
1 cl. Zucker Sirup

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eis shaken und in eine gekühlte Martinischale abseihen. Eine Prise Salz und Pfeffer darüber geben.

MARY TRINKT HEUT NIX

ALKOHOLFREI

6 cl [Dzin] Bitter
3 cl geklärter Tomatensaft

ZUBEREITUNG: Beide Zutaten gekühlt in eine Cocktailschale geben, Parmesan darüber reiben & mit einem geflämmten Thymian oder Rosmarinzweig garnieren.

FRÜHLINGSGEFÜHLE

3 cl Don't call me Gin
1 cl Erdbeersaft
2 cl Rhababersaft
1,5cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup 2:1
(Optional 1 cl Spargelsud)

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten auf Eis shaken und in eine gekühlte Schale abseihen. Mit 5 cl [Dzin] Bitter Hydrolat auffüllen und mit Zitronenzeste und Erdbeere garnieren.

(der Spargelsud gibt durch die leichte Salzigkeit dem Drink mehr Tiefgang und Struktur)

MUUH!

3cl FRUCHTVOL. Johannisbeerenlikör
5cl Albkümmel
1cl Rote Bete Saft
3cl Zitronensaft
2cl Zuckersirup
5 cl Milch

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten bis auf die Milch vermengen. Milch leicht erhitzen & die restlichen Zutaten hineingeben. Nach einer halben Stunde die ausgeflockte Flüssigkeit zweimal durch einen Kaffeefilter geben. Den Cocktail kalt stellen & zum Servieren in einen Tumbler mit Eis geben.

» LEBENSMITTEL WERDEN IN UNSERER KÜCHE UNTER DEM BESONDEREN ASPEKT DER NACHHALTIGKEIT VERARBEITET! „FROM NOSE TO TAIL“ IST UNSER GRUNDSATZ. MIT UNSEREM KULINARISCHEM GESAMTKONZEPT BRINGEN WIR UNSEREN GÄSTEN DEN GENUSS DER ALPENREPUBLIK NÄHER. «

Ins Leben gerufen wurde das **RUBENS** von Cornelia & Ruben Baumgart, zwei Vollblutgastronomen. Conny, Österreicherin mit südoststeirischen Wurzeln und zahlreichen internationalen Stationen als Hoteldirektorin und Ruben, halb Norddeutscher, halb Österreicher, Koch aus Leidenschaft, mit Know How der österreichischen Haubengastronomie. Beide zusammen bilden das Rubens, er in der Küche, sie als Gastgeberin.

Rubens – Das österreichische Restaurant
Kaiserstraße 5, 40479 Düsseldorf

RUBENS RESTAURANT, DÜSSELDORF

FROM NOSE TO TAIL

SEIT WANN GIBT ES EUCH, WO UND WELCHE ART VON RESTAURANT/GASTROBETRIEB SEID IHR?
Wir haben unser „Baby“ am 15.10.2019 eröffnet und sind ein modernes österreichisches Restaurant.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI ODER ALKOHOLFREIE MENÜBEGLEITUNG IN EUREM BETRIEB?
Alkoholfreie Menübegleitung ist für uns immens wichtig geworden. Der prozentuelle Anteil an gewünschter Alkoholfreier Alternative ist stark gestiegen. Aus diesem Grund bieten wir auch wirklich eine große Alternative an und auch für das Team ist dieses Thema sehr interessant. Die Mitarbeiter sind entsprechend geschult und sind auch bei Verkostungen immer mit dabei.

WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?
Unser absoluter Liebling ist die Champagner Bratbirne. Wir, als auch unsere Gäste, lieben sie deswegen so, weil sie endlich mal was anderes ist. Trocken und absolut nicht süß.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?
Wir im Rubens sind ein herzliches Team, welche selbst nur mit Kollegen zusammenarbeitet, welche auch auf unserer Herzlichkeitsebene basiert. Und das ist für uns die Manufaktur Jörg Geiger auch. Herzlich und vor allem, wenn man was braucht, wird umgehend reagiert. Einfach topp.

FOODPAIRING UNTER 0 IN DER GASTRONOMIE

DIE EVOLUTION DER ALKOHOLFREIEN GENUSSERLEBNISSE

VOR NICHT ALLZU LANGER ZEIT GALT FOODPAIRING OHNE ALKOHOL UND ALKOHOLFREIER GENUSS IN DER GASTRONOMIE ALS EXOTISCH UND NEUARTIG, SOWOHL FÜR GÄSTE ALS AUCH FÜR GASTRONOMEN. IM JAHR 2018 HABEN WIR EINEN SPEZIELLEN WORKSHOP ENTWICKELT, UM DIESES KONZEPT ZU FÖRDERN.

NICHT NUR BEI vor Ort Veranstaltungen oder Online Tastings können Sie die spannende Welt des Food Pairings kennenlernen, auch in unserem Online-Shop können Sie sich durch Filter oder anhand unseres Produktberaters zu den verschiedensten Food-Richtungen beraten lassen. Bei der Verkostung der gewählten Alkoholfreien bei Ihnen zuhause, hilft unser „Aromenrad“ Ihnen durch die Welt der Geschmäcker und Gerüche.

Wenn Sie uns in unserem Verkaufsraum besuchen, unterstützen unsere Mitarbeiter Sie gerne bei der Auswahl der idealen Genussmomente zu Ihrem geplanten Gericht. Ebenso finden Sie hier den „Food Pairing-Raum“ der einzig und allein dazu geschaffen wurde, dass Sie den maximalen Genuss aus unseren Produkten und Ihren Gerichten schaffen können! In diesem finden Sie für jede Speisenrichtung die fehlende flüssige Komponente und können sich hier nun auch digital über einen Touch-Monitor durch die Geschmackswelten klicken und ganz einfach beraten lassen.

1993 – 2023

DIE MANUFAKTUR BEKOMMT EIN NEUES GEWAND

1993, IM JAHR der Übernahme durch Jörg Geiger wurde für damalige Zeiten eine gewagte Farbkombination aufgetragen. Aus schwarzem Fachwerk wurde weinrot, aus weiß wurde zartrosa. Nach rund 30 Jahren war es wieder an der Zeit, neben werterhaltenden Ertüchtigungen des Fachwerks und energetischer Dachsanierung auch farblich ein neues Kapitel aufzuschlagen. Die Gefache erstrahlen nun in hellem Ocker, ein dunkles „Moosgrün" gibt dem Fachwerk neue gediegene Ausdruckskraft und Fensterelemente nebst Holzrollläden aus der Gründerzeit von 1906 sind dezent in blaugrün abgesetzt. Ein Besuch zur Verkostung lohnt sich nun mehr denn je...

MITARBEITERTAG 2023

„WAPPENFLASCHE AUS DEM LÄNDLE"

DER BETRIEBSAUSFLUG DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER FÜHRTE DIE RUND 60 MITARBEITER ZU VERALLIA, UNSEREM WICHTIGSTEN GLASFLASCHEN HERSTELLER, INS WERK IM OBERSCHWÄBISCHEN BAD WURZACH.

Der Blick hinter die Kulissen der Glasherstellung ist eine ganz heiße Sache:, an den Schmelzwannen herrschen Temperaturen von 1200 °C und auch die Ausformung der Flaschen ist es schweißtreibend. 90 % unserer Wappenflaschen entstehen aus Recyclingglas.

Damit am Ende druckfeste und sichere Flaschen entstehen, bedarf es einer ausgefeilten Qualitätskontrolle. Mehrmals in der Herstellungslinie wird jede einzelne Flasche auf Einschlüsse im Glas, Abweichungen in Wandstärken oder Maßhaltigkeit kontrolliert. 85 % der Rohglasflaschen erfüllen im Durchschnitt die Qualitätsanforderungen und schaffen es am Ende auf die Paletten nach Schlat. Die restlichen werden direkt bei Fehlerdetektion automatisch ausgeschleust und mit einem gegenläufigen Förderband wieder der Schmelzwanne zugeführt.

Nach einem Mittagspicknick an den Donauwiesen in Ulm und dem anschließendem Teambuilding fand der kulinarische Ausklang des Tages im Restaurant Seestern statt. Die Auswahl - für uns ein Ausdruck der Wertschätzung gegenüber unseren Mitarbeitern, gemeinsam in einem Sternrestaurant essen zu dürfen und ein Dankeschön ans Restaurant für eine langjährige Treue zu unseren Spezialitäten.

ROTBITTER

ALKOHOLFREI, TROCKEN UND BITTER

DER SAFT HERBER WiesenObst Birnen bildet das Fundament. Beim Saft des Apfels vergären wir den Zucker zuerst zu Alkohol, um diesen dann wie bei dem kräftigen Rotwein aus den Rebsorten Grenache und Mourvèdre den Alkohol schonend in unserer Vakuumdestillation zu entziehen. Weißdorn und Rose, Oreganum und Mädesüß, die auch als Heilpflanzen bekannt sind für herzstärkende oder gefäßerweiternde Wirkung, verwenden wir um den Duft und Nachhall des Rotbitter zu verfeinern.

ROTBITTER

Weißdorn I Apfel I Bitter

GERUCH: Rose, Kräuter, rote Früchte
GESCHMACK: würzig, animierend, trocken, herber Nachhall EMPFEHLUNG: Herb trockener alkoholfreier Aperitif, kräftige Fischgerichte

Art.Nr. A022340 12,50 €

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2024

JANUAR

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

20.01.2024 | 15 Uhr Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien Wiesen-Obst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne - sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten. 25,-€ p.P.

FEBRUAR

EINFACH SCHWÄBISCH

23.02. & 24.02.2024 (jeweils 18.30 Uhr mit Führung | 19.30 Uhr ohne Führung) Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif zur Führung durch die Manufaktur. Bei einem anderthalbstündigen Rundgang verraten wir Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 3 Gängen - gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

Inkl. Manufakturführung vorab, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee & Espresso sowie einer Destillatrunde. 85,-€ p.P. mit Führung | 80,-€ p.P. ohne Führung

VERSTECKTE LIEBE ‚KÄSE & CIDER'

29.02.2024 | 18 Uhr Wir freuen uns Sie um 18 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant zu empfangen. Im Anschluss werden Sie von der Sommelière Melanie Weber durch den Abend geführt. Gemeinsam entdecken Sie die versteckte Liebe zwischen Käse und unseren flüssigen Begleitern aus schwäbischem WiesenObst. Gegen 21:00 Uhr lassen wir den Abend mit einem Überraschungs-Digestif aus unserer Brennerei ausklingen.

Inkl. Aperitif, 5 Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif. 60,-€ p.P.

MÄRZ

FOODPAIRING ALKOHOLFREI

01.03.2024 | 18.00 Uhr Zur Einstimmung in den Abend starten wir mit einem Aperitif um 18 Uhr in unserem Restaurant. Im Anschluss entführt Sie die Sommelière Melanie Weber in die Welt des ‚Foodpairing 0%'. Mit spannenden Aromenkombinationen entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse und werden selbst zum Experten für die perfekte Komposition. Nebenbei erhalten Sie eine ausführliche Einführung in das Thema ‚Foodpairing 0%', die Produktherstellung und unsere Manufaktur. Wir servieren Ihnen zu fünf kleinen Gängen die passenden alkhoholfreien Getränke und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik. Gegen 22.30 Uhr werden wir den Abend mit feinen Bränden aus unserer Destillierie ausklingen lassen.

Inkl. Aperitif, Arbeitsmappe, Menü in 5 kleinen Gängen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.130,-€ p.P.

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

22.03.2024 | 18.30 Uhr Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur um 18.30 Uhr. Gegen 20:00 Uhr begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker - den Birnenschaumwein - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

Inkl. Manufakturführung vorab, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee & Espresso sowie einer Destillatrunde. 125,-€ p.P

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

23.03.2024 | 15 Uhr Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien Wiesen-Obst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne - sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten. 25,-€ p.P.

IMPRESSUM

MANUFAKTUR
JÖRG GEIGER GMBH
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat/Göppingen
Telefon +49 (0) 71 61 999 02-24
veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de
V.i.S.d.P. Jörg Geiger

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO
Telefonisch sind wir erreichbar:
Montag bis Freitag
von 9 – 12.30 Uhr und 14 – 17 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM
Mo – Fr: 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Sa: 10 – 14 Uhr

STUTTGARTER WEIHNACHTS-MARKT

29.11. bis 23.12.2023 Bald ist es wieder soweit: die Vorweihnachtszeit beginnt und wir laden Sie herzlich ein, uns an unserem Aromatresor zu besuchen. Dort verköstigen wir Sie gemeinsam mit der Bäckerei BeckaBeck mit flüssigen Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur und Leckereien aus der Backstube.

www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/aktuelles/

NEWSLETTER

Interessiert an Produkthighlights, besonderen Angeboten, spannenden Neuigkeiten und aktuellen Events der Manufaktur Jörg Geiger?

Dann abonnieren Sie unseren regelmäßigen Newsletter und bleiben Sie auf dem Laufenden.

FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VOM FELD ZUM TISCH

NR. 15/W

HERBST/WINTER 2023

SONDERTEIL: WEIHNACHTEN

IM DEZEMBER

UNSER ONLINE- ADVENTSKALENDER

JEDEN TAG ONLINE EIN TÜRCHEN ÖFFNEN:
VOM 01. BIS ZUM 24. DEZEMBER IM ONLINE-ADVENTSKALENDER

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

„TRIO FRUCHTVOL. MINI"

FRUCHTVOL. QUITTENLIKÖR alc. 20% vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. JOHANNISBEERLIKÖR alc. 25% vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. KIRSCHENLIKÖR alc. 22% vol. (0,1l)
im Geschenkkarton

Best. Nr. A089041 Bruttopreis 31,50 €

ALKOHOLFREIES DUETT „WINTER"

ROTFRUCHTIG WiesenObst | Sauerkirsche | Schwarze Johannisbeere (0,75l)
WINTERBIRNENTRAUM Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 763.2 Bruttopreis 31,00 €

C.-BRATBIRNE ALKOHOLFREI

(0,75l) in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A080805 Bruttopreis 29,50 €

„KÜMMEL & GIN MIX"

BIO GIN BITTER Wacholder | Hydrolat | Bitter (0,375l)
BIO AECHT KIMMEL Albkümmel | Hydrolat | Dill (0,375l)
„DON'T CALL ME GIN" Spirituose alc. 46% vol. (5cl)
ALB!KÜMMEL Spirituose alc. 35% vol. (5cl)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A089050 Bruttopreis 39,00 €

KLEINER GRUSS – „DIE KLASSIKER"

ROTFRUCHTIG WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,2l)
WEISSDUFTIG WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,2l)
ROSENZAUBER Apfel | Rose | Minze (0,2l)
in der Tragetasche

Best. Nr. 771 Bruttopreis 13,90 €

EISAPFEL

Die Herstellung des EisApfels ist nur in wenigen Jahren möglich. Der EisApfel kann über viele Jahrzehnte gelagert werden, die Reife der Säurestruktur erfolgt ganz allmählich in der Flasche bis zur perfekten Harmonie von üppiger Süße, ausdrucksstarker Säure und leichter Herbe.

EISAPFEL Sortenreiner Apfelwein teilvergoren alc. 5% vol. (0,375l)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 460 94,67 €/Liter **Bruttopreis 35,50 €**

Liebe WiesenObst Mitglieder,

die Erhaltung von Streuobstwiesen ist ein überaus wichtiger Beitrag zum Slow-Food-Anliegen, die biologische und kulturelle Vielfalt zu schützen. Deshalb sind wir dankbar für die Gelegenheit dieses Grußworts zur WiesenObst Jahreshauptversammlung und übermitteln Euch von Herzen dankende Worte für eure Arbeit, denn: ihr setzt die Slow-Food-Philosophie nicht nur in die Praxis um, sondern schreitet voran als ein Leuchtturm zukunftsfähiger Landwirtschaft und seid Botschafter*innen artenreicher und extensiver Bewirtschaftung von Agrarflächen. Streuobstwiesen sind ein Kulturgut, und die einzigartigen Hochstammbäume sind absolut schützenswert; sie zu bewahren und unter Schutz zu stellen ist auch deshalb so wichtig, weil darin ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität liegt: Sie sind Hotspots für viele Tier- und Pflanzenarten und stellen somit ein wichtiges Gen-Reservoir dar. Und ohne die biologische Vielfalt ist alles nichts – Ökosysteme geraten aus dem Gleichgewicht und kollabieren, aber auch die Zukunft unserer Ernährung steht auf dem Spiel mit dem Verlust der Artenvielfalt – vor allem durch den Verlust der für unsere Nahrung so grundlegend wichtigen Bestäuber. Deshalb hat für Slow Food die Erhaltung der biologischen Vielfalt von Anbeginn höchste Priorität. Es gilt umso mehr, wenn wir die Zukunft unserer Ernährung sichern wollen.

Ihr arbeitet aber nicht nur im Sinne von Slow Food und der Planetengesundheit, sondern auch aus Verbraucher*innensicht entstehen durch die Streuobstwiesen köstliche Obstsorten und -erzeugnisse, jenseits vom monotonen Einheitsgeschmack der Produkte wie Marmeladen und Säfte, die man in den Supermärkten findet. Ihr bietet alten Sorten eine Heimat! Durch eure Projekte können wir weiterhin reine und regionale Obstvielfalt auf dem Teller und im Glas genießen.

Wir danken euch deshalb auch im Namen aller Verbraucher*innen, die diesen Geschmack und diese Vielfalt noch suchen und die Arbeit dahinter zu schätzen wissen. Streuobstwiesen weisen den Weg zu einem zukunftsfähigen Lebensmittelsystem, zum Schutz der biologischen und kulturellen Vielfalt unter Berücksichtigung der planetaren Gesundheit: Macht bitte weiter so! Eure Arbeit begeistert und macht begreifbar, dass Nachhaltigkeit möglich ist.

Im Namen von Slow Food Deutschland wünsche ich Euch eine gute und konstruktive Versammlung.

Ihre / Eure Nina Wolff /
Vorsitzende von Slow Food Deutschland

2023 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

SCHWÄBISCHES WIESENOBST

Grußwort zur Hauptversammlung des WiesenObst e.V.

MUKOVISZIDOSE

SCHENKEN UND GUTES TUN...

DER MUKOVISZIDOSE E.V. erhält für jede Flasche eine Spende von 50ct.

SPENDENEDITION-ENGELSFLÜGEL

Apfel | Pfirsich | Johannisbeere (0,75l)
in der Präsenttragetasche

Best. Nr. A080253 17,33 €/Liter **Bruttopreis 13,00 €**

Der Albstollen vom Becka Beck kommt nur mit regionalen Rohstoffen aus und verzichtet bewusst auf Zitronat, Orangeat und Rosinen. Dafür hat der Albstollen ganz viel Manufaktur Jörg Geiger und WiesenObst in sich aufgenommen. Die edlen Portweine aus Apfel und Kirsche zum Einlegen der Früchte, die duftigen Holunderblüten, Zitrus-duftige Verbene und Douglasien-Zucker bringen Naschkatzen ins Schwärmen.

GENUSSTÜFTLER ALBSTOLLENBOX

ALBSTOLLEN Schwäbisches WiesenObst (750 g)
BIO CUVÉE NR. 29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,375l)
AP - teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand alc. 18% vol. (5cl)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 717.1 Bruttopreis 45,00 €

ALBSTOLLEN EINZELN

ALBSTOLLEN Schwäbisches WiesenObst (750 g)

Best. 501 26,00€/Kilo Bruttopreis 19,50 €

VON EISLINGEN NACH SIZILIEN

ROLLSTUHLRENNEN

DAS 5. 24H-ROLLSTUHLRENNEN 2023 im Eichenbachstadion Eislingen – eine beeindruckende Veranstaltungen für den guten Zweck!

Insgesamt wurden 4.010 Runden von 12 Teams gefahren, dies entspricht einer Strecke von 1.604 km, also ungefähr der Strecke von Eislingen nach Sizilien. So kamen knapp 5.000 € für den Kreisverein Leben mit Behinderungen Göppingen e.V. zusammen.

Eine tolle Aktion und wir hatten die Ehre die Preise für die Sieger zu sponsern - unsere Sonderedition **„CUVÉE NR.26** Apfel | Birne | Pfirsich" in der Präsenttragetasche.

Hut ab vor allen Teilnehmern, herzlichen Glückwunsch an die Sieger und vielen Dank, dass wir uns beteiligen durften!

„FRUCHTVOL. LONGDRINK"

FRUCHTVOL. QUITTENLIKÖR alc. 20% vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. JOHANNISBEERLIKÖR alc. 25% vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. KIRSCHENLIKÖR alc. 22% vol. (0,1l)
CUVÉE NR. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,2l)
APFELSINFONIE Sämling | Rhabarber | Roter Senf (0,2l)
AECHT BITTER! Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)
in der Geschenkbox

Best. Nr. A089047 Bruttopreis 50,00 €

FRISCH AUF SPONSORING

BEACHHANDBALL

NEBEN WOHLTÄTIGKEITSSPENDEN, ENGAGIEREN wir uns auch im sportlichen Bereich im Kreis Göppingen. Seit Jahren unterstützen wir die Jungs von Frisch Auf Göppingen, hier lassen sich auch im Stadion unsere Genussmomente genießen. In diesem Jahr sind wir zudem noch der Trikotsponsor der Beachhandball-Mannschaft Schlamber&Friends e.V. geworden. Wir sind stolz darauf, den Sport im Kreise Göppingen unterstützen zu können und wünschen weiterhin viel Erfolg!

DESTILLATE UND SÜSSWEINE

CHAMPAGNER BRATBIRNE „IM PORTWEINFASS GELAGERT"
im Schmuckkarton alc. 42% vol. (0,7l)
Best. Nr. A060688 112,86 €/Liter **Bruttopreis 79,00€**

STUTTGARTER GAISHIRTLE im Schmuckkarton alc. 42% vol. (0,7l)
Best. Nr. 671_5 114,29 €/Liter **Bruttopreis: 80,00€**

Weitere Destillate und Süßweine finden Sie online.

DIE EXKLUSIVE GENUSSBOX – GEMISCHT

35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l)
36 GRAD Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)
CUVÉE NR. 7 Hauszwetschge | Gelbmöstler | Zitronenverbene (0,75l)
CUVÉE NR.15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375l)
CUVÉE NR.25 Birne | Schlehe | Douglasie (0,375l)
BIO WEISS Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,2l)
BIO ROSE Apfel | Rose | Minze (0,2l)
AECHT BITTER Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)
C.-BRATBIRNE ALKOHOLFREI Birnenschaumwein (0,75l)
CHAMPAGNER BRATBIRNE TROCKEN Birnenschaumwein alc. 7,5% vol. (0,75l)
HOLZAPFEL AUS DEM SÄMLING alc. 10% vol. (0,75l)
EISAPFEL WIESENOBST Rarität alc. 5% vol. (0,375l)
SCHWÄBISCHER KIR Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere alc. 5% vol. (0,2l)
SOMMERNACHTSTRAUM Sämlingsapfel | Holunderblüte alc. 5,5% vol. (0,2l)
FRUCHTVOL. KIRSCHLIKÖR alc. 22% vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. QUITTENLIKÖR alc. 20% vol. (0,1l)
AP teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand alc. 18% vol. (5cl)
BP teilvergorener Birnenwein mit Birnenbrand alc. 18% vol. (5cl)
!WEHMUT Apfelwermutwein alc. 13% vol. (5cl)
ALB!KÜMMEL Spirituose alc. 35% vol. (5cl)
DON´T CALL ME GIN Spirituose alc. 46% vol. (5cl)
PRALINENTRIO MIT DEM BIRNENSCHAUMWEIN DER CBB 4er
GELEE AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE (225g)
„WARUM SCHMECKT DAS SO EINZIGARTIG?" Imagebuch
in der XXL-Geschenkbox

Best. Nr. A089037 Bruttopreis 200,00 €

3ER PROBIERSET „P-SERIE"

AP – TEILVERGORENER APFELWEIN MIT APFELBRAND
im Kastanienfass gereift alc. 18% vol. (5cl)
BP – TEILVERGORENER BIRNENWEIN MIT BIRNENBRAND
im Sauternesfass gereift alc. 18% vol. (5cl)
KP – TEILVERGORENER KIRSCHWEIN MIT KIRSCHBRAND
im Banyulsfass gereift alc. 18% vol. (5cl)
in der Holzkiste mit Schiebedeckel

Best. Nr. 714 Bruttopreis 25,50 €

WEIHNACHTSRÄTSEL

1. Wie viele Jahre "Alkoholfrei" haben wir 2023 gefeiert?
2. Welches Produkt, aus welcher Birnensorte ist unser Flagschiff?
3. Wie heisst unsere neuste Likörlinie?
4. An welchen Verein gehen 50 ct pro gekaufter Flasche "Engelsflügel"
5. Mit welcher Bäckerei haben wir jedes Jahr einen gemeinsamen Stand auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt?
6. Wo ist die Streuobstschäferei der Familie Klett?
7. Wie heisst die neue Sonderedition unserer Linie "GRAD°WANDERUNG"?
8. Welcher PriSecco war der Erste?
9. Wie heisst die Benefiz-Radtour, die jährlich im Landkreis Göppingen unterwegs ist und Spenden für das Hospiz sammelt?
10. Wie heisst unser saisonales Winterprodukt?

1	2	3	4	5	6	7	8

Wie heißt die neue Produktlinie, die wir Anfang 2024 releasen werden?

GEWINN: 3 X EIN DRY JANUARY PRODUKTPAKET FÜR EINEN ALKOHOLFREIEN START INS NEUE JAHR

EINSENDESCHLUSS:
Sonntag, der 17. Dezember 2023

SENDEN SIE DAS LÖSUNGSWORT (und Ihre Kontaktdaten) **AN:**
Manufaktur Jörg Geiger GmbH, „Gewinnspiel Genusszeit"
Eschenbacher Str. 1, 73114 Schlat

oder an gewinnspiel@manufaktur-joerg-geiger.de

TRIO „GRAD°WANDERUNG"

32 GRAD Riesling I Apfel I Kräuter (0,75l)
35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l)
36 GRAD Grenache I Zwetschge I Kräuter (0,75l)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A089038 Bruttopreis 45,00 €

in der Geschenkebox mit Imagebuch

Best. Nr. A089039 Bruttopreis 69,00€

„GLÜHBIRNE"

Das Set besteht aus einem Birnen Destillat und unserem „Winterbirnentraum" in der Holzkassette mit passender Beschreibung. Je nach Verfügbarkeit wechselt der enthaltene Birnenbrand.

NÄGELESBIRNE BRAND alc. 42% vol. (0,1l)
WINTERBIRNENTRAUM® Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l)
in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A007634 Bruttopreis 30,00 €

DIE GROSSE GENUSSBOX – ALKOHOLFREI

35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l)
36 GRAD Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)
CUVÉE NR. 7 Hauszwetschge | Gelbmöstler | Zitronenverbene (0,75l)
CUVÉE NR.11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,75l)
CUVÉE NR.15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375l)
CUVÉE NR.23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,75l)
CUVÉE NR.25 Birne | Schlehe | Douglasie (0,375l)
BIO [DZIN] BITTER Wacholder | Hydrolat | Bitter (0,375l)
BIO AECHT [KIMMEL] Albkümmel | Hydrolat | Bitter (0,375l)
BIO WEISS Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,2l)
BIO ROSE Apfel | Rose | Minze (0,2l)
AECHT BITTER Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)
APFELSINFONIE Sämling | Rhabarber | Roter Senf (0,2l)
SWO CIDER ALKOHOLFREI mild (0,33l)
SWO CIDER ROSÉ ALKOHOLFREI herb (0,33l)
C.-BRATBIRNE ALKOHOLFREI Birnenschaumwein (0,75l)
GELEE AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE (225g)
„WARUM SCHMECKT DAS SO EINZIGARTIG?" Imagebuch
in der XXL-Geschenkbox

Best. Nr. A089035 Bruttopreis 155,00 €

TASTER SET „ALBKRÄUTER LINIE"

ALB!KÜMMEL Spirituose alc. 35% vol. (5cl)
„DON'T CALL ME GIN" Spirituose alc. 46% vol. (5cl)
!WEHMUT Apfelwermutwein alc. 13% vol. (5cl)
in der Holzkiste mit Schiebedeckel

Best. Nr. A087144 Bruttopreis 23,50 €

STREUOBSTKALENDER 2024

Engagierte Bürger haben den „Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten - Rettet die Champagner Bratbirne e.V." 2002 gegründet, ausgelöst durch den Streit um den Namen dieser Birnensorte. Beim Streuobstkalender kann man daher auch schon fast von Tradition sprechen. Seit dem Jahr 2006 bringt der „Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten" jährlich diesen Kalender heraus. Dieser ist in der Zwischenzeit bekannt und beliebt. Er ist nicht nur ein besonderer Wandschmuck sowie ein empfehlenswertes Geschenk, sondern auch ein Beitrag, um die ehrenamtliche Arbeit des Vereins zum Erhalt alter Sorten zu unterstützen.

Wir, die Manufaktur Jörg Geiger, vertreiben diesen bei uns vor Ort sowie über unseren Online Shop.

Best. Nr. 500.19 Bruttopreis 15,00 €