



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.6 HERBST 2020

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

ein Jahr voller Überraschungen und neuer Erfahrungen neigt sich dem Ende zu.

Die Folgen des Lockdowns und die weiterhin schwierigen Rahmenbedingungen für unsere eigenen Veranstaltungen, als auch für die unserer Kunden in der Gastronomie, bleiben bestehen. Umso mehr sind wir dankbar, dass Momente des Innehaltens uns stärker auf die wesentlichen Dinge blicken lassen und eine Konzentration auf die Werte besser ermöglichen und an vielen Inhalten weiter gearbeitet werden konnte.



Die Entwicklung in der Landwirtschaft kann nicht nur ein Wechsel von konventionell zu Bio sein, dies wäre viel zu oft nur ein Austausch von Mitteln zur Symptombehandlung. Vielmehr muss es doch darum gehen, Ursachen und komplexe Zusammenhänge der Natur zu verstehen, mit Ruhe zu beobachten und in die Natur und unser Tun einzutauchen. Die Zukunft in der naturnahen Landwirtschaft in Deutschland bedeutet aus meiner Sicht nicht nur die Produktion von Lebensmitteln, sondern es könnten wieder wertvolle „Mittel zum Leben“ werden. Schwäbisches WiesenObst wächst deshalb nur auf starkwachsenden Wurzeln. Leider benötigen die Bäume dann nicht nur zwei, sondern zwanzig Jahre, um vom Vegetativen ins Generative zu wechseln, also vom Wachsen des Baumes in die Lebensphase des Früchtetragens zu kommen. Zeit für das Wachsen eines ausgeprägten Wurzelwerks ist aber die Voraussetzung, dass überhaupt eine Symbiose im Boden mit Mykorrhiza-Pilzen und Bodenbakterien erfolgen kann. Nur durch den Stoffaustausch, dem „Geben und Nehmen“ mit den anderen Beteiligten, ist es für den Baum möglich, Mikronährstoffe aus dem Boden zu bekommen. Diese Mikronährstoffe reichern sich nicht nur in den Blättern, sondern natürlich auch in den Früchten des Baumes an – und so gewinnt der Spruch „an apple a day...“ auch wieder an Bedeutung.



Die Mikronährstoffe sind entscheidend für die eigene natürliche Immunabwehr und Resilienz der Pflanze, immer weiter weg von Pflanzenschutzmitteln. Unser Weg ist unter anderem die Stimulation der Stoffwechselvorgänge über selbstgewonnene Pflanzenauszüge von Brennnessel, Baldrian, Beinwell oder Ackerschachtelhalm. Der Aufbau von Boden, die Ausrichtung auf eine neue Permakultur „WiesenObst“ – über diese Ideen konnten wir uns während der Sonntagsführungen mit unseren Gästen austauschen, sowie an einem Praxisabend mit vielen WiesenObst-Bewirtschaftern, die aktuell mehr als 21.000 alte Bäume erhalten und bewirtschaften.

Das Unterpfand aber für unser Unternehmen sind meine Mitarbeiter, die täglich Verantwortung übernehmen und dafür sorgen, dass wir Kontinuität bewahren, uns stets in Details verbessern und dass die „Zahnräder sauber ineinandergreifen“. Dafür bin ich sehr dankbar.

So haben wir die „Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol“ nicht nur schicker, sondern auch qualitativ noch deutlich verbessert. Kontinuierlich werden wir uns weiter weg von der Süße im alkoholfreien Bereich entwickeln ohne Bewährtes dabei zu vergessen.

Ihr Jörg Geiger mit dem gesamten Team der Manufaktur Geiger

Jörg Geiger



NEUES AUS DER MANUFAKTUR
RUND UM DAS THEMA NATUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
MANUFAKTUR ON TOUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
BIODIVERSITÄT

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE
ALKOHOLFREI AUF DER ÜBERHOLSPUR

UNSERE MITARBEITER
ZUKUNFT

DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
SOZIALES ENGAGEMENT

SCHWÄBISCHES WIESENObST
ENGAGEMENT AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

PARTNER DER MANUFAKTUR
GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN

GUTE AUSSICHTEN
GENUSSKALENDER 2020

NEUES AUS DER MANUFAKTUR RUND UM DAS THEMA NATUR

VEREIN ZUR ERHALTUNG UND FÖRDERUNG ALTER OBSTSORTEN PROJEKT „ELISABETH“

Unsere alten Sorten sind Herzenssache, stellen sie doch einen wichtigen Genpool für die Zukunft dar. Aus meiner Sicht liegt der wahre Schatz heute in den wertgebenden Inhaltsstoffen – insbesondere Gerbstoffen und Säuren, die für eine Verarbeitung zu Schaumweinen oder unseren ‚Alkoholfreien‘ besonders wichtig sind. Leider hat sich die Umwelt in den letzten 150 Jahren verändert und damit sind Pflanzenkrankheiten in Europa angekommen, von denen bisher in unseren Breiten niemand eine Ahnung hatte. Die meisten Obstbaumsorten sind nicht sortentreu, d.h. aus dem Kern eines Boskop wächst nicht wieder ein Boskop, sondern die Vermehrung erfolgt mittels Aufpfropfens von Schnittreisern des Mutterbaumes. Nur so entstehen stets unveränderte Sorten. Das ist von Vorteil, weil wir uns an bestimmte geschmackliche Eigenschaften gewöhnt haben. Im Blick auf die Klimakrise ist es ein erheblicher Nachteil, weil eben nicht die stetige Veränderung des Erbgutes im Birnenkern und die Anzucht der daraus resultierenden neuen Wildlinge eine Selektion zulässt, die den Bäumen eine Chance gibt, sich an die sich wandelnden Bedingungen anzupassen.

So leidet auch die Champagner Bartbirne in den letzten Jahren sehr häufig unter der Bakterienkrankheit Feuerbrand (fire blight), die Infektion führt allzu oft zum kompletten Verlust der Bäume. Besonders bei sehr wüchsigen jungen Bäumen ist das Risiko sehr hoch und führt dazu, dass kaum mehr Nachpflanzungen stattfinden.

Im Verein „Rettet die Champagner Bratbirne“ geht es neben der Erhaltung auch um die Förderung alter Obstsorten. Dr. Walter Hartmann ist nicht nur die treibende Kraft des Vereins und Autor des „Farbatlas Alte Obstsorten“, sondern einer der über Jahrzehnte erfolgreichsten Zwetschgengzüchter. In seinem Ruhestand hat er schon viel bewegt und so ist es nicht verwunderlich, dass er sofort bereit war, die Initiative zu ergreifen und ein Zuchtprojekt für Weinbirnensorten mit ins Leben zu rufen. So machten wir uns im Sommer 2019 zu Gesprächen ins Bayrische Obstzentrum auf, um Michael Neumüller ebenfalls für das Projekt zu gewinnen. Seine Aufgabe ist es aus den Samen der gekreuzten Früchte heraus die Anzucht der Bäumchen im ersten Jahr am Standort nahe München vorzunehmen. Als für diese aufwändige Vermehrung dann noch eine Spende durch ein Vereinsmitglied in London zugesagt wurde, stand dem Projektbeginn nichts mehr im Weg. Und auch der Projektname ‚Elisabeth‘ war klar – in memoriam einer Schwäbin, die sich zeitlebens für schwäbische Traditionen vor allem in Küche und Garten eingesetzt hat.

Sortenzüchtung bei Birnen erfordert Geduld und einen sehr langen Atem – die ersten sieben Jahre benötigt der Baum zum Wachsen, und erst dann erfolgt der Übergang in die Phase der ersten Fruchtansatzbildung. Ein Ergebnis mit einer angepassten Kreuzung ist wohl erst nach 20 Jahren zu erwarten – oder eben nicht. Unser Motto: jeder Mensch hat die Aufgabe, auch für die Nachkommenschaft etwas



zu bewegen, und wenn man nichts probiert, ist nur eines klar – nämlich, dass man am Ende nichts vorzuweisen hat.

So ging's dann im Herbst 2019 mit der Suche nach geeigneten Vatersorten in unseren Obstwiesen los. Die Früchte wurden bonitiert und der Gesundheitszustand der Bäume überprüft, die geeigneten markiert und in die Kreuzungsliste aufgenommen. Vor dem Aufblühen der Bäume begann dann das „Eintüten“ der Zweige an den Mutterbäumen, damit keine der sich in den kommenden Wochen öffnenden Blüten einer von uns nicht gewollten Bestäubung ausgesetzt würde. Der schwierigere Part der Pollengewinnung bedarf viel Erfahrung – kein Problem mit einem so kenntnisreichen Züchter wie Walter Hartmann und seiner Frau Hanna an seiner Seite. Von den Vatersorten sammelten wir kurz vor dem Aufbrechen die prallen Blüten. Bei Hartmanns wurden sie in mühevoller Kleinstarbeit geöffnet und sämtlicher Pollen herausgeschnitten. Die Pollen wurden schonend getrocknet und schließlich sortenrein in Glasphiolen gefüllt. Zurück in Schlat begann Walter Hartmann sich als Biene zu betätigen: Das dichte Netz vom Mutterbaum wurde abgenommen, damit Hartmann die Pollen vorsichtig mit einem Pinsel auf die offenen Blüten aufbringen konnte. Dann wurden die Zweige wieder sauber eingesenzt. Den Sommer über galt es zu warten, bis sich die Früchte mit dem neuen Erbmateriale im reifen Kern entwickeln würden.

Im September war's soweit und zwei Sendungen mit Birnen und ihren wertvollen Erbmateriale gingen auf den Weg ins bayrische Hallbergmoos. Dort werden die Kerne sorgsam aus den Früchten gelöst. Sobald sie zu keimen beginnen werden sie in Töpfe gepflanzt. In der geschützten Atmosphäre eines Gewächshauses werden sich die Setzlinge hoffentlich gut entwickeln. Spätestens im Herbst 2022 sollen die Bäumchen dann in Schlat in einer Versuchspflanzung ihren Platz finden. Die

Gemeinde Schlat hat hier schon signalisiert, für dieses weltweit einzigartige Projekt Flächen zur Verfügung stellen zu wollen. Die Bäume sollen gleich unter Realbedingungen des Standortes aufwachsen, sie müssen mit den klimatischen Bedingungen ebenso fertig werden wie mit dem möglicherweise vorhandenen Krankheitsdruck. Anders als bei Tafelobst

wird die spätere Prüfung nicht eine klassische Auswahl nach Geschmack, Farbe, Lagerfähigkeit und Ertragsverhalten sein, sondern vor allem eine Prüfung nach der Verwendbarkeit zur Herstellung von Schaumwein und anderen flüssigen Spezialitäten.

Spenden für das Projekt sind unter dem Kennwort „Elisabeth“ an den Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten „Rettet die Champagner Bratbirne“ auf das Konto: BIC: MARBDE6G | IBAN: DE4961030000000009890 | Martinbank Göppingen möglich.



DIE PRISECCO IN DER 200ML FLASCHE EROBERN DIE BARSZENE UNSERE KLEINEN KOMMEN GANZ GROSS RAUS!

Denn die Mischung machts! Und hier geben unsere PriSecco Filler in unserer Bartender Edition ganz klar den Ton an.

Egal ob als alkoholfreier Aperitif, als Filler im kreativen Cocktail oder als innovative Komponente im Longdrink mit unseren PriSeccos wird jedes Getränk zu einer spannenden Komposition.

UNSERE FILLER FÜR KREATIVE UND INNOVATIVE DRINKS DIE SCHMECKEN!

- Perfekt zum Mixen und kombinieren, dekorativer Kronkork für schnelles und einfaches Öffnen
- 100 % Frucht – 100 % Geschmack – ohne Zusatzstoffe
- Einzigartig und unverwechselbar – egal ob als alkoholfreier Aperitif, als Filler im kreativen Cocktail oder als Komponente im Longdrink



- ✓ Praktische, handelbare Größe Perfekt zum Mixen und kombinieren, einfaches öffnen der Filler
- ✓ Regionale Herkunft – 100% Tradition – 100% Frucht – 100% Geschmack – ohne Zusatzstoffe
- ✓ Wir sind Pionier: Handwerk, Tradition und Innovation geben uns die Möglichkeit etwas „Einzigartiges“ zu schaffen

UNSERE FILLER IM ÜBERBLICK:

PriSecco Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel – Eichenlaub
PriSecco Cuvée Nr. 23 Rhabarber – Apfel – Apfelblüte
PriSecco Cuvée Nr. 27 Birne – Gurke – Quitte
PriSecco PriSecco Aecht Bitter! Grüne Jagdbirne – Wermut
PriSecco Weiß von Jörg Geiger WiesenObst – Holunderblüte – Kräuter



MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENObST-PRODUKTE FINDEN SIE UNTER:

WWW.WIESENObST.ORG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

MANUFAKTUR ON TOUR UND BIODIVERSITÄT

SCHWÄBISCHER WIESENObST-CIDER

EIN BOTSCHAFTER-PRODUKT FÜR WIESENObST

...ein Rückblick in den schwäbischen WiesenObst Sommer 2020, denn nicht nur der „Manufaktur-Sommer“ stand unter dem Motto „Sommer, Sonne, Cider“.

Auf der Wiese direkt vor dem Stuttgarter Landtag wurde bei strahlendem Sonnenschein und in angenehmer Atmosphäre auf das neue Botschafter Produkt angestoßen. Dabei reiste die Manufaktur Jörg Geiger mitsamt dem „Cider-Sommer-Stand“ direkt in die Landeshauptstadt. Ein kleiner Rückblick in den Sommer und ein großer Ausblick in die Zukunft für das bedeutende Projekt Schwäbisches WiesenObst.

„Das Land Baden-Württemberg verfügt über die größten zusammenhängenden Streuobstbestände in ganz Europa. Ihre Biodiversität ist enorm, sie bieten Lebens-

raum für rund 5.000 Tier- und Pflanzenarten sowie etwa 3.000 verschiedene Obstsorten. Das Thema Biodiversität und Landschaftspflege unserer Kulturlandschaft ist nicht nur Thema im Landtag, sondern insgesamt für die Landesregierung in Baden-Württemberg. Aus diesem Grund unterstützen wir Projekte, die die Artenvielfalt befördern und unsere herrliche Kulturlandschaft schützen“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk MdL, beim Auftakttreffen am 22. Juli am Landtag in Stuttgart. Gemeinsam mit dem Verein Schwäbisches WiesenObst e.V. eröffnete der Minister die neue Kampagne „Sommer, Sonne, Cider“ im Landtag.

Der Verein Schwäbisches WiesenObst e.V. setzt bei der Inwertsetzung des Obstes an – durch die Aufpreiszahlung für Obst soll der Stolz der Bauern und Gütlebesitzer auf diese extensive jahrhundertealte Anbauform wieder gestärkt werden. Über 21.000 Bäume sind bereits für Schwäbisches WiesenObst zertifiziert und mehr als 250 Obstanbauer aus den Landkreisen Göppingen, Esslingen, Rems-Murr und Böblingen sind Mitglied im Verein WiesenObst e.V. geworden.

„Streuobstwiesen haben für den Erhalt der Artenvielfalt einen unschätzbaren Wert, der uns durch die zunehmende Nichtbewirtschaftung der Bestände verloren geht“, so der Minister. Die Anbauform auf tief verwurzelten, groß-kronigen Bäumen sei nicht nur landschaftsprägend und ökologisch wertvoll, insbesondere das Geschmackspotential der Früchte durch die Versorgung über ein ausgeprägtes Wurzelsystem ist einzigartig.

„Daher unterstützt und fördert das Land Baden-Württemberg auch das Entwicklungsprojekt Schwäbisches WiesenObst beim Aufbau einer Datenbank, der Qualitätssicherung durch die Etablierung eines Kontrollsystems und der Förderung der eingetragenen Kollektivmarke „Schwäbisches WiesenObst“, betonte Hauk.

Neben Apfelsäften und Spezialitäten der Kelterei Stolz aus Bad Boll findet der Hauptteil der Ernte bisher in den PriSecco's der Manufaktur Jörg Geiger hochveredelt bundesweit seine Liebhaber. Nun wurde von der Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat mit dem Schwäbischen WiesenObst-Cider ein echtes Botschafter-Produkt für eine breite Verwurzelung in der Region geschaffen. „Ein Produkt stellvertretend für die Vereinbarkeit von Tradition und Zeitgeist, handwerklicher Produktion und doch im Trend“, lobte der Minister.



SCHWÄBISCHER WIESENObST-CIDER

BESSER WIRD'S NICHT

Der Schwäbische „WiesenObst-Cider“ beruht auf den Rezepturen des 19. Jahrhunderts. Bereits 1854 wurde von dem Pomologen Lucas die Obstweinbereitung in Württemberg, die Herstellung von hessischem Apfelwein, Cidre aus Frankreich, und dem Cider aus England beschrieben. Württemberg mit wärmerem Klima bot schon zu dieser Zeit eine üppige Vielfalt an herben gerbstoffbetonten Birnen. So ist es nicht verwunderlich, dass die Eleganz und Finesse der Birne die sonst üblichen bitteren Apfelsorten bei Schwäbischer Cider ersetzt. Daher hat auch heute noch „der Apfel was mit der Birne“ beim Schwäbischen WiesenObst-Cider.

„Wer alte Sorten erhalten will – muss verstehen für welche Verwendung diese vor über 150 Jahren gepflanzt wurden. Die Herstellung von Apfelsaft war es jedenfalls nicht, denn die Bäume sind älter als die Erfindung der Pasteurisation, ebenso waren zu dieser Zeit meist die feinen Tafelobstsorten, die schmelzigen Birnen dem Anbau in Gärten auf kleineren Baumformen vorbehalten.

Für den extensiven Obstanbau auf dem Acker oder der Wiese waren robustere Sorten und starkwachsende Anbauformen notwendig und formten ein einzigartiges Landschaftsbild. In den Rezepturen zur Obstverwertung des 19. Jahrhunderts wurde die Verarbeitung in aller Vielfalt für Obstweine angepriesen, vom einfachen Schwäbischen Most mit Wasser gemischt als einfacher Trunk zur Arbeit, über die Finesse des lieblich und zugleich herb prickelnden Schwäbischer Cider bis hin zu sortenreinen edlen Schaumweinen für besondere Anlässe wie der Champagner Bratbirne“, sagte Jörg Geiger, Vorsitzender des Vereins Schwäbisches WiesenObst e.V..



WiesenObst-Cider schließt eine Lücke zwischen Bier und Wein. Ebenso gilt es die Tradition unserer Region zu bewahren – nämlich die Verwendung von sauren Äpfeln und herben Weinbirnen, um so geschmacklich unverwechselbar zu bleiben. Gleichmaßen auch, die einzigartige Art der naturnahen Erzeugung als WiesenObst, nämlich aus-schließlich auf starkwachsenden Baumriesen ins Bewusstsein der Verbraucher zu rücken. Denn den Unterschied kann man eben auch schmecken“, betonte Geiger.



SCHWÄBISCHER

WIESENObST-CIDER

GERUCH Reife Birnen-Apfelfrucht, dezent nussige Anklänge

GESCHMACK Rundes, weiches Mundgefühl durch üppige Fruchtigkeit, feinherb, demi secc – erfrischend prickelnd

ALKOHOLGEHALT 4 % Vol.

WEITERE INFORMATIONEN ZU WIESENObST

Produkte aus echtem WiesenObst sind Klimaschutz, sind Pflege unserer Kulturlandschaft, sind Artenvielfalt, sind regionale Förderung. Unsere stark wachsenden Baumunterlagen sind keine Konkurrenz zum konventionellen Obstbau, sondern ein klares Bekenntnis an den Genuss und den Geschmack und immer auch ein Versprechen an die nächste Generation. Nur der Erhalt der alten Bäume und die Nachzucht von neuen Bäumen mit langen Wachstumszeiten sind ein Versprechen an die Zukunft.

GARANTIERTER HERKUNFT

Nur wer sich zur Einhaltung höherer Anforderungen verpflichtet, kann seine Obstwiesen durch eine Eintragung im WiesenObst-Register qualifizieren. Die Einhaltung der Mehrwerte wird durch eine externe Kontrollstelle geprüft. Wir wollen mehr Umwelt-, Natur und Kulturlandschaftsschutz.

TIEF VERWURZELT

WiesenObst das heute geerntet wird, verdanken wir dem Schaffen unserer Großväter und Urgroßväter. Sie haben starkwachsende Bäume gepflanzt, gepflegt und Jahrzehnte das Wachsen begleitet. Die Bäume sind auf stattliche Größen von 8 bis 15 m emporgekommen und mit den Pfahlwurzeln tief im Untergrund verankert.



ECHTER GESCHMACK

Die Hauptnährstoffaufnahme findet in den oberen belüfteten Bodenschichten statt, Wasser und darin gelöst die Mineralien, können unsere Baumriesen aus tieferen Schichten aufnehmen – dies erklärt den ausgeprägten Geschmack, geprägt vom Terroir.

Deshalb ist die starkwachsende Unterlage verbindlich und wir pflanzen auch heute Bäume, denen wir 20 Jahre Zeit zum Wachsen geben, bevor wir Früchte erwarten, um auch der nächsten Generation geschmacklich einzigartiges WiesenObst zu überlassen.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER UNSEREN SCHWÄBISCHEN WIESENObST CIDER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE

ALKOHOLFREI AUF DER ÜBERHOLSPUR

TROCKENER SPÄTI

BERLIN IST DICHT – WIR NICHT!



Getreu unserem Motto „Alkoholfrei auf der Überholspur“ tut sich auch in der Bundeshauptstadt einiges. Wie bereits in der letzten Ausgabe unserer Genusszeitung berichtet, spielt das Thema Alkoholfrei eine immer wichtigere Rolle, und dies nicht nur in der Manufaktur wie sich zeigt.

WIR WAREN IN BERLIN UNTERWEGS UND HABEN EINIGES ZU BERICHTEN.

Nüchtern Berlin – ist nun die Devise. Durch diesen gleichnamigen „Blog“ zweier Vertreterinnen (Isabella Steiner und Katja Kauf) des neuen Trends „Mindful Drinking – bewusstes Trinken“ hat nicht nur die Hauptstadt, sondern deutschlandweit eine neue Trendrichtung weiter Fahrt aufgenommen. Vor allem soll mit ihrem Blog eine Antwort auf die Frage gefunden werden: „Was trinke ich, wenn ich nicht trinke?“

Unter dem Slogan „Sober October“ steht der Monat Oktober ganz im Zeichen des alkoholfreien Konsums und Genusses. In dieser Zeit möchte das Format, analog des bereits bestehenden sogenannten „Dry Januar“, zeigen das neben Wein, Bier und Hochprozentigem es auch Alternativen gibt die gleichwertig genussvoll konsumiert und getrunken werden können. Für zu Hause, unterwegs zum Feiern, ohne Rausch und Reue oder einfach mal zum Ausprobieren. Alkoholfreie und -reduzierte Getränke profitieren von einem sich permanent weiter verstärkenden Wunsch der Verbraucher nach einer leichteren, natürlicheren und gesünderen Ernährung. Einher damit geht auch eine Abwanderung von zuckrigen Softdrinks. Vor allem bei den sogenannten „Millenials – gerade jungen Leuten“ findet diese Lebensweise

großen Anklang – weniger Zucker, weniger Alkohol – ist gesünder und schmeckt trotzdem.

Und auch in der Bar-Szene, hat sich bereits das Thema alkoholfrei entfaltet. In Ihrem Bar-Guide stellen Isabella und Katja von nüchtern Berlin Bars in Berlin und Hamburg vor, welche gleichwertige alkoholfreie Cocktails anbieten. Hier ist nicht die Rede von Virgin Colada, alkoholfreiem Bier und Apfelschorle, sondern kreative und innovative alkoholfreie Drinks für Erwachsene. Denn Ziel ist es auch hier maximalen Genuss ohne Reue zu erschaffen! Raffinierte alkoholfreie Barkarten ganz ohne saftige und oft süß eindimensional schmeckende „Virgin-Versionen“. Neue spannende und fesselnde Kreationen mit ungewöhnlichen olfaktorischen und schmackhaften Reizen, die die Neugier des Gastes herausfordern und zum Probieren einladen. Denn Cocktails und Drinks können auch ohne Alkohol berauschen. Alkoholfreie Produkte und Destillate sorgen hier bspw. für das richtige Mundgefühl sowie eine gewisse Schwere und Tiefe in den Drinks. Probieren, entdecken, „erschmecken“ – ganz hemmungslos und ohne Nachwirkungen.

Starke und qualitativ hochwertige Produzenten und Partner mit Pioniergeist und Innovationsantrieb, wie die Manufaktur sind hier wichtig um kreative Kreationen und spannende Drinks präsentieren zu können.



NULL PROZENT SPÄTI

DER ERSTE ALKOHOLFREIE SPÄTI IN BERLIN

Berlin ist Trend, Berlin ist Hipp. Die Hauptstadt gibt weiterhin den Ton an. Auch was das Thema Alkoholfrei betrifft. Denn Alkoholfrei ist das neue Vegan! Gesundes und bewusstes Leben und konsumieren liegt weiterhin im Fokus.

Sogenannte „Spätis“ (Spätverkaufsstelle auch als Trinkhalle oder Kiosk insbesondere für Getränke bekannt) sind ein fester Bestandteil der Berliner Ausgeh- Einkauf- und Trinkkultur. Sie stehen gerade in ungewöhnlicheren Zeiten im Fokus junger Großstädter, in welchen die Ausgeh-Kultur sich radikal verändert hat. Ständiger Begleiter dabei: Alkohol. Doch es häufen sich in deutschen Großstädten ebenso die Orte, an denen der Verzicht auf Alkoholkonsum gelebt wird. Als Antwort auf diese Kultur gibt es diesen Oktober in Berlin Kreuzberg im Halleschen Haus den ersten alkoholfreien Pop-up Späti.

Hier werden von alkoholfreien Genussmomenten aus Apfel und Birne über Biere, Weine und Schaumweine bis hin zu sämtlichen alkoholfreien Spirituosen wie Gin, Wodka oder Rum alle Kategorien abgedeckt. Insgesamt werden über 100 Produkte



von mehr als 50 Marken angeboten. Natürlich durfte auch hier Produkte der Manufaktur Jörg Geiger im Sortiment nicht fehlen. Vier verschiedene PriSeccos sowie unsere Champagner Bratbirne Frei von Alkohol bereichern die bunte alkoholfreie Welt des „Null Prozent Spätis“.

„Null Prozent Späti“ ist das gemeinsame Projekt von Isabella Steiner (31), Katja Kauf (29) („nüchtern Berlin“) und Valérie Chartrain (42) (mit eigenem Blog „Spiritsfully“). Alle drei verfolgen den neuen „Mindful Drinking“-Trend, also bewussteres Trinken. Der „Null Prozent Späti“ soll dabei nur der Anfang einer ganzen Bewegung sein. Nächstes Jahr soll Deutschlands erste alkoholfreie Messe stattfinden. der „Null Prozent Späti“ Boutique-Späti soll hierbei bereits ein zukunftsweisendes Zeichen in 2020 sein.

FAZIT

Die alkoholfreie Revolution ist nicht aufzuhalten! Eine wachsende Kategorie entsteht, die eine breite Palette leichtalkoholischer und alkoholfreier Getränke bietet. Sie sprechen eine Vielzahl von Verbrauchern mit ganz neuen Aromen und Geschmackserlebnissen an. Die Manufaktur Jörg Geiger ist hier bereits seit 2003 Mind-Leader und Tonangebend. Mit den alkoholfreien PriSeccos, Inspirationen und seit kurzem auch den ersten entalkoholisierten Produkten wie der „Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol“ verfolgt Jörg Geiger, Original und Pionier, einen zukunftsweisenden Weg.



NÜCHTERN.BERLIN

„WAS TRINKE ICH, WENN ICH NICHT TRINKE?“

WIE SEID IHR ZU NÜCHTERN.BERLIN GEKOMMEN UND WARUM NEHMT IHR EUCH DEM THEMA ALKOHOLFREI AN?

Wir haben Ende 2019 die Online- Plattform nüchtern.berlin ins Leben gerufen. Der Hintergrund ist, dass wir uns die Frage gestellt haben: „ Was trinke ich, wenn ich nicht trinke? “ Wie wir dazu gekommen ist, liegt wohl in der Natur der Sache: Wir trinken gerne. Gerade in unserer gemeinsamen WG-Zeit haben wir einige Korken knallen lassen. Das Trinken vor allem eins ist, gesellschaftlich, hatte Isabella, als Soziologin, besonderes Interesse daran. Statt Kalorien zu zählen hat sie Kater und ihren Konsum gezählt. Dabei beobachtete sie auch ihr Umfeld und stellte fest, dass wir sind eigentlich alle permanent am trinken sind, auch wenn es nur das eine Glas am Abend oder das Feierabendbier ist. Nüchtern.berlin ist im Prinzip unserer Antwort auf die Frage: „Was trinke ich, wenn ich nicht trinke?“

Dabei zeigen wir was man sich Zuhause einschenken kann und stellen die neuesten Getränke auf dem alkoholfreien Markt vor, berichten über das Thema Mindful Drinking und stellen Menschen vor, die sich zeitweise oder ganz vom Drinking Game zurückgezogen haben. Darüber hinaus erarbeiten wir für Berlin,



Isabella Steiner und Katja Kauf von nüchtern.berlin

adernächst auch für Hamburg und München, einen Barguide, der zeigt, wo man gleichwertige alkoholfreie Drinks am Tresen bekommt. Das ist auch das Stichwort: Gleichwertigkeit. Wir wollen keinen Virgin Colada, eine Schorle oder Limo serviert bekommen, sondern ein Getränk, dass dem Drink mit Umdrehung ebenbürtig ist.

WAS IST EURE MEINUNG ZU DEM UNTERNEHMEN MANUFAKTUR JÖRG GEIGER IST UND WIE FINDET IHR DIE PRODUKTE?

Auf die Manufaktur Jörg Geiger sind wir gleich zu Beginn unserer Recherche gestoßen. Der deutsche Markt war 2019 noch recht überschaubar und so kam man auch nicht um die Manufaktur Jörg Geiger herum. Einmal die Champagner Bratbirne Frei von Alkohol im Glas, haben wir uns eingehender mit der Philosophie auseinandergesetzt. Um ehrlich zu sein sind uns bis dato alte Streuobstsorten nicht über den Weg gelaufen. Umso spannender fanden wir zu erfahren, wie es um den alten Wiesen-Obst-Sorten Bestand steht und wie wichtig es ist dieses kulturelle Gut zu erhalten. Wir sind fasziniert von der enorm großen Vielfalt und Kombinationen, die Manufaktur Jörg Geiger anbieten – einige standen ja bei uns auf dem Tisch.

WELCHES DER PRODUKTE UNSER LIEBLINGS-PRODUKT IST?

Wenn wir uns für eines entscheiden müssten, wäre es die Champagner Bratbirne Frei von Alkohol. Das ist auch das erste Produkt, welches wir von der Manufaktur Jörg Geiger probiert und vorgestellt haben. Mit der Champagner Bratbirne Frei von Alkohol hat man eine gleichwertige Alternative zum Champagner mit Umdrehung, die man ohne Nachdenken zu müssen, seinen Gästen einschenken könnte.



CHAMPAGNER BRATBIRNE

FREI VON ALKOHOL

GERUCH: Feiner Duft der Champagner-bratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Bräuchnoten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.

GESCHMACK: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall.

WEITERE INFOS UND INTERESSANTE PAKETE FREI VON ALKOHOL FINDEN SIE UNTER

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MITARBEITER UND DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

ZUKUNFT & SOZIALES ENGAGEMENT



JOHANNES GEIGER

„Hallo ich bin Johannes Geiger, bin 17Jahre alt und wohne direkt in Schlat. Gerade habe ich meine Ausbildung mit Berufskolleg als Restaurantfachmann am 17.08.2020 in der Manufaktur Jörg Geiger begonnen. Ich arbeite zurzeit in der Abteilung „Service“ – was mir persönlich sehr Spaß macht. Meine Aufgaben sind bspw.: die Vorbereitung unserer Veranstaltungen im Haus (Eindecken, Getränke herrichten, Teller & Co. herrichten) und Gäste bedienen. Was ich besonders an meiner Arbeit schätze ist, dass jeder (Arbeits-)Tag immer anders ist – bis auf ein paar immer notwendige Schritte oder Abläufe. Was

ich an der Manufaktur mag ist die Wertschätzung der Natur und das Achten auf Regionalität und hochwertige Produkte. Außerdem gefällt mir die große Produktauswahl, denn hier ist wirklich für jeden etwas dabei – auch wenn es zu Beginn manchmal etwas viel ist.

Mein Lieblingsprodukt ist der "Rosenzauber" – da zeigt sich die fruchtige Note perfekt in Verbindung mit der Kohlensäure. Es gibt noch ein weiteres Produkt, das ich als Lieblingsprodukt vorstellen möchte: Die PriSecco Cuvée Nr.23 da passt einfach alles, genau mein Geschmack."

LEONIE HASELMAIER

„Ich bin Leonie und habe meine Ausbildung zur Kauffrau für Groß- und Außenhandelsmanagement im August begonnen. Schon seit Jahren stehen einige Produkte der Manufaktur bei uns im Kühlschrank, diese haben wir immer vom Großhandel in unserer Nähe bezogen. Durch Zufall bin ich schließlich auf die Genusszeitung gestoßen. Daraufhin habe ich mich genauer über die Manufaktur als Unternehmen erkundigt und mich im nächsten Zug gleich für einen Ausbildungsplatz beworben.

Momentan bin ich im Verkauf tätig, hier beschäftige ich mich hauptsächlich mit Bestellungen. Diese werden am Telefon oder per E-Mail aufgenommen und dann in unserem System weiterbearbeitet. Was mir an der Arbeit in der Manufaktur besonders zusagt, ist das Arbeitsklima. Fragen sind immer herzlich Willkommen, auch noch beim dritten Mal.

Meine Lieblingsprodukte sind die „Cuvée Nr.23“ und der PriSecco „Aecht Bitter“."

#AUSBILDUNGISTWICHTIG WIR BILDEN AUS – WIR SIND DIE ZUKUNFT!

Auch in einem turbulenten Jahr 2020 ist es wichtig Perspektiven aufzuzeigen und zu bieten, denn nur gemeinsam ist man Stark. Die Manufaktur Jörg Geiger hat in diesem Jahr daher, neben 3 zusätzlichen Vollzeit Arbeitsplätzen innerhalb des Betriebes auch zwei Ausbildungsplätze im Unternehmen geschaffen und am Arbeitsmarkt angeboten.

Denn als starker Partner in der Region ist es auch der Manufaktur Jörg Geiger wichtig, junge Menschen auszubilden und beim Start ins Berufsleben zu begleiten. Wer unsere neuen AZUBIS sind und was sie so lernen? Wir stellen sie Ihnen vor.



PRISECCO ROSENZAUBER

Apfel | Rose | Minze

GERUCH: Feiner Rosenduft, mit Himbeere, Schokominze und würzig orientalischen Noten. Mit jedem Moment entfalten sich facettenreich weitere Düfte im Bukett.

GESCHMACK: Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.



CUVÉE NR. 23

Rhabarber | Apfel | Blüten

GERUCH: Erfrischend und fruchtig nach Rhabarber, feinem Apfel und weissen Blüten.

GESCHMACK: Frischer Apfel, präsenter Rhabarber mit prägender, saftiger Säure im herben Nachhall. Spielerisch leicht auf der Zunge.



PRISECCO AECHT BITTER

Grüne Jagdbirne | Wermut

GERUCH: Herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weissen und gelben Blüten.

GESCHMACK: Kurze birnige Frucht-süße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück die sich zum langen Nachhall aufbauen.

PRISECCO „SPENDENEDITION“ ENGELSFLÜGEL HERZENSSACHE

Durch einen Krankheitsfall eines Kindes mit Mukoviszidose im Bekanntenkreis wurde Jörg Geiger auf die Krankheit aufmerksam. Seit 2018 möchte die Manufaktur etwas zurückgeben und helfen. So entstand in Kooperation mit dem Mukoviszidose e.V. und seinen kleinen Helferlein der PriSecco Engelsflügel (wir berichteten in der Genusszeit Winter 2019). Pro Flasche werden 50 Cent direkt an den Verein gespendet. So versuchen wir den „Engeln“ Flügel zu verleihen. Daher auch der Name Engelsflügel.

Leider sehen die Aussichten der an Mukoviszidose Erkrankten ohne Hilfe und Unterstützung schlecht aus. Ein „normales“ Leben ist nicht möglich. Daher setzt sich die Regionalgruppe Göppingen des Mukoviszidose e.V. als Schutzengel genau dafür ein. Gerne möchten wir gerade in diesen außergewöhnlichen Zeiten daran erinnern wie wichtig es ist aufeinander Acht zu geben und sich gegenseitig – und gerade diejenigen die Hilfe brauchen – zu unterstützen.

Insbesondere in diesem Jahr konnten Spendenläufe und Benefiz Veranstaltungen des Vereins aufgrund aktueller Bedingungen nicht abgehalten werden, um so wichtiger ist es nun zu unterstützen und darauf aufmerksam zu machen. Mit den Spenden finanziert der Verein unter anderem die Forschungsarbeit, organisiert Infoveranstaltungen und betreibt Öffentlichkeitsarbeit, um die Krankheit mehr ins öffentliche Bewusstsein zu rücken. Durch die Forschungsarbeit konnte zum Beispiel die Bekämpfung der Krankheit erheblich verbessert werden. So hat sich die Lebenserwartung im Schnitt auf 40 Jahre erhöht, auch wenn die Erwachsenenjahre sehr stark von der Krankheit geprägt sind.



Des Weiteren fließen die Spendengelder in die Spezialambulanzen, um die Patienten bestmöglich versorgen zu können. Kosten für Arztstellen, Ernährungsberatung, Physiotherapie und psychosoziale Mitarbeiter, um nur ein paar Aspekte des Hilfsbedarfs zu nennen...

SPENDENEDITION-ENGELSFLÜGEL

Apfel | Pfirsich | Johannesbeere

GERUCH: Feine rote Früchte und Waldbeeren mit mentholiger Frische. Kräuterbetont würzig mit Nuancen von roter Paprika.

GESCHMACK: Feinfruchtig mit leicht herben Noten. Erfrischende Säure am Gaumen mit kräuterwürzigem Charakter und eleganter Schärfe im Nachhall.

Umso mehr freuen wir uns als Manufaktur und als Menschen, dass der Beitrag der Manufaktur nicht nur sehr lecker schmeckt, sondern auch als direkte Hilfe genau dort ankommt wo sie am meisten benötigt wird. Unterstützen auch Sie den Mukoviszidose e.V. ganz einfach, zum Beispiel durch den Kauf einer Flasche PriSecco Engelsflügel und helfen Sie uns helfen.

Im Jahr 2020 (Januar bis Anfang Oktober) wurden bislang über stolze 12.000 Flaschen des alkoholfreien PriSeccos gemeinsam genossen und da die Mukoviszidose Regionalgruppe Göppingen pro verkaufter Flasche 50 Cent erhält, freuen wir uns über eine Spende in Höhe von mehr als 7.500,- €. Sie können aktiv ihren Anteil dazu beitragen.

Der gemeinsam mit kleinen Patienten und Jörg Geier kreierte PriSecco „Engelsflügel“ überzeugt durch fruchtig würzigen Geschmack und eine leuchtend rote Farbe. Er enthält Kräuter mit bewusst positivem Effekt im Bezug auf das Krankheitsbild, wie bspw. Huflattich (schleimlösend), Spitzwegerich (entzündungshemmende und wachstumshemmende Wirkung auf Bakterien), Thymian (gut gegen Erkältungen) und Blüten von Holunder (schleimlösend, entzündungshemmend) und Löwenzahn (appetitanregend). Entstanden ist ein spritziges Zusammenspiel aus säurebetontem Apfel, süßer Birne, herber Johannesbeere und Aronia Frucht. Eine gute Idee auch zum Verschenken als Mitbringsel zur nächsten Grillparty oder als Weihnachtsgeschenk (die enthaltenen Gewürze Ingwer, Kakao und Kurkuma passen auch gut in die Wintermonate). Der PriSecco „Engelsflügel“ kann direkt über den online-Shop der Manufaktur Jörg Geiger www.manufaktur-joerg-geiger.de bezogen werden.



Der Huflattich gehört zu den ältesten Hustenmitteln und wirkt schleimlösend.

MUKOVISZIDOSE

Mukoviszidose – die häufigste genetisch vererbte Stoffwechselerkrankung. In Deutschland werden jährlich rund 300 Kinder mit der bis heute unheilbaren Krankheit geboren. Aufwendige Therapien und wichtige Hygienemaßnahmen sowie starke Medikamente sind für die Patienten sehr wichtig, da Mukoviszidose erhebliche Krankheitsbilder hervorruft, ebenso ist die Lebenserwartung auch stark verkürzt.



Gemeinsam
Mukoviszidose besiegen!

MEHR INFORMATIONEN ÜBER UNSERE SPENDENEDITION ENGELSFLÜGEL

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

SCHWÄBISCHES WIESEN Obst

ENGAGEMENT AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

FAMILIE MAIER & JOURNALISTIN MARIANNE LANDZETTEL

WIESEN Obst MIT AUSSICHT

Wir stehen an einem steilen Hang mit einem weiten Blick über die Ortschaft Kuchen im Filstal. Hinter uns beginnt der Wald, vor uns die Wiese mit alten WiesenObst Bäumen, die jetzt im Juli voller Früchte hängen. „Mein Vater hat diese Streuobst-wiese gesehen, sie gekauft und mir geschenkt“, sagt Maïke Maier. Es ist eine von insgesamt sechs Flächen, die Maïke und ihr Mann Achim gemeinsam bewirtschaften. Seit 2016 sind alle Flächen biozertifiziert.

Maïke Maier wurde mit Streuobst groß. Ihre Eltern hatten eine Bäckerei, und für ihre Mutter war es selbstverständlich, dass für Kuchen und Torten nur das beste Obst verwendet wurde: Bioobst von lokalen Anbauern. In einer florierenden Bäckerei bleibt nicht viel Zeit für die Kinder, und Maïke verbrachte viel Zeit auf einem nahegelegenen Bauernhof. Nach dem Abitur entschied sie sich, Biologie zu studieren, besonders Rosengewächse (zu denen Apfelbäume gehören) haben es ihr angetan. Heute arbeitet Maïke Maier als Sonderschullehrerin in Kuchen, und der Kreis schließt sich: eine der Streuobstwiesen der Maiers liegt nur wenige Gehminuten von der Schule entfernt und wenn das Wetter nicht allzu schlecht, ist macht Maïke Maier einmal in der Woche mit ihren Schülern einen Ausflug dorthin. Die geistig und körperlich behinderten Kinder können sich dort viel freier bewegen und spielen, sagt sie. Und natürlich ist ihr Fable für Rosengewächse geblieben – Jakob Fischer und Brettacher zum ‚so essen‘, und Boskop als Kuchenapfel. Was natürlich nicht heißt, dass sie zu Mirabellen, Pflaumen und Kirschen von den Streuobstwiesen ‚nein‘ sagen würde, vor allem nicht, wenn es ums Marmelade kochen geht.

» ES GIBT VIELE GRÜNDE, WIESEN Obst-MITGLIED ZU WERDEN. «



Auch Achim Maier verbindet Streuobst mit Kindheitserinnerungen. Schon als kleine Jungen durfte er zusammen mit seinem Bruder die Oma ‚ins Stückerle‘ begleiten. Sie halfen das Obst aufzulesen und kletterten auf die Bäume (wenn die Oma gerade nicht hinschaute). Später zeigte sie ihnen, wie man mit einer Sense umgeht. Das Heu wurde auf einen Leiterwagen geladen und zu einem Bauern gebracht, der ihnen dafür frische Milch gab. Es sei eine wunderbare Zeit gewesen, sagt Maier, und die Oma habe ihm die Wiese schon früh versprochen. Dann nahmen die Baupläne für die B10 Gestalt an und es wurde klar, dass die Trasse mitten durch die Streuobst-wiese führen würde. Maier hätte das ganze Land verkaufen können, aber für ihn stand fest ‚das gebe ich nicht her‘. Er behielt die beiden Parzellen rechts und links der B10. Und er wusste sofort, wofür er das Geld, das ihm für die erzwungene Aufgabe eines Teils der Fläche gezahlt wurde, verwenden würde: er kaufte Streuobstwiesen. Das WiesenObst, das die Maiers und ihre Kinder nicht selbst verbrauchen liefern sie an die Manufaktur Geiger. Und natürlich wird noch Saft gemacht – mit der Presse, die schon Achim Maiers Oma verwendet hat.



DIE CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL „DIE KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN“

Elegant und exklusiv, leicht, weniger süß – und trotzdem alkoholfrei. Birnenschaumwein hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne.

Die Obstsorte Champagner Bratbirne gilt seit über 200 Jahren als Weinbirne allerersten Ranges. Ihren Namen trägt sie seit 1797, denn bereits zuvor wurde ein herausragender Schaumwein aus dieser Rarität hergestellt.

- Flaschengärung, 3 Jahre auf der Hefe gereift
- schonend entalkoholisiert
- Gekonnt verfeinert von Jörg Geiger, dem Pionier für Alkoholfrei

Mit unseren neuen Kühlmanschetten und dem Champagner Bratbirnen Kühler, lassen wir die Königin unter den Alkoholfreien noch mehr Strahlen.



» ADELIGE VERGANGENHEIT – MODERNE METHODEN «



Wo Gold drauf steht ist Gold drin! Zumindest in unserem Kühler.

Golden Girl: Die Champagner Bratbirne Frei von Alkohol mit goldener Kühlmanschette für die 0,75 Liter und 1,5 Liter Magnum Flasche.

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSERER KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN FINDEN SIE UNTER

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GESCHENKIDEEN/CHAMPAGNER-BRATBIRNE-FREI-VON-ALKOHOL

PARTNER DER MANUFAKTUR GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN

COFFEE STORE GMBH „KAFFEE TRIFFT KIRSCH“



„Kaffee trifft Kirsche“

PriSecco „Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75 l) | Kaffee aromatisiert mit PriSecco „Rotfruchtig“ (250 gr.) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A088988 Nettopreis 27,65 €, Bruttopreis 32,90 €

Unser „Rotfruchtiger“ ist nicht nur als Aperitif und Getränk ein Hit, auch als Geschmacksträger zur Röstung von Kaffeebohnen ist er einfach „der Wahnsinn“. Hier treffen die Kaffeebohnen nämlich tatsächlich auf den Rotfruchtigen, eine spannende Aromareise für den Gaumen. Die Kaffeebohnen stammen aus Mexiko von Tomas Edelmann, Besitzer der Finca Hamburgo. Hier wird der Coffea Arabica der Varietät Sarchimor angebaut. Durch die gewaschene Aufbereitung und das angepasste Röstprofil erhält der Kaffee feine Noten von Steinobst und Kastanienblüten. Der Kaffee wurde selektiert, geröstet und mit unserem PriSecco „Rotfruchtig“ veredelt von Dr. Steffen Schwarz (The Coffee Store).

Im Tagebuch eines britischen Schiffsarztes fand Coffee Consulate Hinweise auf einen „wunderbar nach Rum schmeckenden Kaffee“, der „weit besser war, als der Kaffee der Offiziere“. Es handelte sich bei diesem Kaffee, um einen Kaffee, den Crewmitglieder in leeren Rumfässern eingelagert und versteckt hatten, um ebenfalls in den Genuss von Kaffee zu kommen. Diese Idee brachte uns dazu mit in Fässern gelagertem Rohkaffee zu experimentieren. Es galt zu verstehen, wie man den Geschmack von Spirituosen in den Kaffee einbinden und bei der Röstung erhalten und herausarbeiten konnte. So entstanden nach und nach verschiedene

Kaffees, bei denen der Aromen-Geber (Spirituose, Wein, Saft) auf den Kaffee abgestimmt wurde. Das Aromen-Profil vom „PriSecco Rotfruchtig“ der Manufaktur Jörg Geiger eignet sich hervorragend zum Intensivieren von natürlich vorkommenden Fruchttönen in Kaffees, als auch als Kontrapunkt zu säurearmen Kaffees. Es entsteht eine bestechende ausgewogene, fruchtige Balance, die sich ebenso für einen heiß gebrühten Kaffee, als auch einen erfrischend fruchtigen Cold-Brew eignet.

WAS JÖRG GEIGER FÜR DAS WIESENObST, IST DR. STEFFEN SCHWARZ FÜR DEN KAFFEE:



Der Chef, Dr. Steffen Schwarz beschäftigt sich seit 1995 intensiv mit Kaffee, von der Botanik, den Arten und Varietäten bis zum Anbau und der Verarbeitung. Als Dozent und Experte für die Themen Kaffee und Nachhaltigkeit engagiert er sich vor allem in zahlreichen Forschungsprojekten für verbesserten nachhaltigen Anbau, Ernte und Verarbeitung, sowie den Schutz von Böden und Mikroorganismen. Durch sein umfassendes Wissen unterrichtet und doziert Dr. Steffen Schwarz zudem an zahlreichen Hochschulen zum Thema Kaffee und Nachhaltigkeit.



PRISECCO ROTFRUCHTIG

Wiesenobst | Sauerkirsche | Schwarze Johannisbeere

GERUCH: Dichte Frucht von Sauerkirsche, schwarzer Johannisbeere und Holunderbeere gepaart mit den frischen Noten der Limette.

GESCHMACK: Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure.

SPIRIT OF SPICE SEID ACHTSAM MIT DEN SCHÄTZEN DER NATUR

In der Manufaktur Jörg Geiger wird für die nötige Würze gesorgt, denn seit neuestem gibt es Geschenkesets mit Gewürzen und Kräutern von „Spirit of Spice“. Hier wurden Produkte mit Pep für Sie zusammengestellt.

„Spirit of Spice“ ist eine kleine, familiär geführte Gewürz-Manufaktur am Niederrhein, die sich auf ungemahlene, handverlesene Gewürze und Gewürzmischungen der höchsten Güteklasse spezialisiert hat. Mit Ihrem Gewürz Angebot möchte „Spirit of Spice“ etwas von Ihrer Leidenschaft in die Welt geben, denn Sie sind die wohl nachhaltigste Gewürzmanufaktur in Deutschlands.



DAS MOTTO UND DIE LEIDENSCHAFT VON UTE BORNHOLDT UND EDGAR WOLTER

„Da der Mensch ein Teil der Natur ist – sollte er auch nur natürliche Dinge zu sich nehmen.“ Aus diesem Grund bietet „Spirit of Spice“ ausschließlich 100% reine Naturprodukte und Gewürze an. Es wird

gänzlich auf Trennmittel, Riesel- und Fließhilfen, Geschmacksverstärker (Glutamat), Hefe-Extrakte, Aroma-, Konservierungsstoffe etc. verzichtet. Auch umweltfreundliche Verpackungen wie bspw. Nachfüllkarton gehören zur Nachhaltigkeit des Unternehmens. Ebenso wie fairer Handel, ehrlich und transparent – diese Attribute gelten bei „Spirit of Spice“ sowohl den Lieferanten gegenüber, als auch für die Verkaufspreise sowie auch bei der Entlohnung der Mitarbeiter. Auch beim Bau der Spirit

of Spice Manufaktur – eine Holzkonstruktion – wurde das Thema Nachhaltigkeit gelebt und nach dem Passiv-Haus-Standard mit einem hohen Dämmwert gebaut. „Habt Freude am Kochen!“, ist die Aussage von Spirit of Spice Inhaberin Ute Bornholdt „...denn einfache köstliche Gerichte dauern nicht länger als eine „TK Pizza“... Probiert aus und genießt mit anderen Menschen – lebt das älteste Kulturgut der Menschheit: Gewürze!!“

Aus diesem Grund haben wir die Manufaktur Jörg Geiger für jeden Geschmack ein „Paket mit Würze“ von Spirit of Spice gepackt: egal ob Fleischliebhaber, „Scharf-Esser“, Süßigkeiten- Liebhaber, oder auch Vegetarier. Lassen Sie sich von unseren mitgelieferten Rezeptideen inspirieren und probieren Sie das passende Food Pairing zu Speisen aus (Food Pairing = das passende / korrespondierende Getränk begleitend zur Speise). Der Clou zu jedem Gewürz und Rezept am besten die leicht gekühlte passende PriSecco Flasche öffnen und den Genussmoment pur genießen. Einfach 100% Geschmack aber 0% Alkohol.

Alkoholfreie Essensbegleiter gekonnt kombinieren... ein nachhaltiger Trend in allen Bereichen, die Manufaktur Jörg Geiger war von Anfang an dabei. Als Original und Pionier kreieren wir seit 2003 geschmackliche Genussmomente als echte alkoholfreie Alternative zu jedem Anlass: Food Pairing mit 0% Alkohol ist der neue Trend und mit unseren Kompositionen gelingt das perfekte Zusammenspiel zwischen Getränk und Speise.



„Veggie“ Box

PriSecco Cuvée Nr. 21 Apfel | Birne | Heublume (0,375 l) | PriSecco Cuvée Nr. 20 Mostbirne | Wacholder | Schlehe (0,75 l) | „Chèvre Charlotte“ aus der Gewürzmühle: Rosa Beeren, Thymian und andere Kräuter: der geschmackliche Knaller für vegetarische Gerichte (20 gr.) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A088980 Nettopreis 25,13 €, Bruttopreis 29,90 €

BECKA BECK WEIHNACHTLICHE GENUSSMOMENTE VON DER ALB...



Der Albstollen von unserem Genussstüftler Becka Beck kommt auch in diesem Jahr wiederum 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 Süßweine im Portweinstil, aus Apfel und Kirsche hergestellt, werden zum Einlegen der Früchte verwendet, die duftigen Holunderblüten,

Zitrus-duftige Verbene und Douglasien-Zucker bringen Naschkatzen ins Schwärmen. Echtes Traditionshandwerk und hohe Qualität sowie regionale Produkte spielen hier vom Produzenten der Zutaten bis hin zur Verarbeitung eine große Rolle. Eine fruchtig festliche Komposition aus schwäbischem WiesenObst, feinsten Nüssen und Mehl aus dem Ländle. Der Geschmacks-Höhepunkt bilden die in Kirsch und Apfel-Port eingelegten Rosinen und Süßkirschen, welche zuvor getrocknet wurden.

Genusstüftler Albstollenbox

Albstollen Schwäbisches WiesenObst (750 gr) | PriSecco Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,375 l) | AP – „Apfel im Portweinstil“ Probefläschchen (5 cl) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 717.1 Nettopreis 29,41 €, Bruttopreis 35,00 €



GLÜH-GIN

Der alkoholfreie PriSecco Cuvée Nr. 29 wird in geschlossenem Zustand bei 55°C erwärmt, vorsichtig geöffnet und prickelnd warm mit AG - Don't call me Gin im Glas kombiniert. Einzigartig und ausdrucksstark – prickelnd bis in die Haarspitzen.

GLÜH-BIRNE

Für den warmen Genuss wird Winterbirnentraum verschlossen für 30 Minuten in ein warmes Wasserbad (55°C) gestellt, um dann vorsichtig warm mit einer Handserviette geöffnet zu werden. 1-2cl Destillat Nägeles Birne hinzufügen und fertig ist der warme Genuss.

In der kalten Jahreszeit ziehen sie uns geradezu magisch an: die warmen, dezent süßlich, üppigen Getränke. Unsere Weihnachtsfavoriten sind ganz klar warm servierte „Glüh“ Variationen.



(0,75 l)

WINTERBIRNENTRAUM

Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne

GESCHMACK: Wiederkehrend am vollreifen Birnen, deren Gerbstoffe den Rückhalt des Winterbirnentraums bilden. Die winterlichen Gewürze ergänzen gekonnt die feine Birnensüße.



(0,375 l)

CUVÉE NR. 29

Apfel | Birne | Hagebutte

GERUCH: Zarter Rosen-Apfelduft, erinnert an Vollreife Pfirsiche, Honig, exotische Früchte wie Mango, Papaya verfeinert mit Vanille.

GESCHMACK: Vollreife Frucht, vollmundig und weich mit feinem Rosenaroma und Pfirsichgeschmack.

WEITERE GESCHENKIDEEN UND THEMENPAKETE FINDEN SIE AUF UNSEREM ONLINESHOP UNTER

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GESCHENKIDEEN

GUTE AUSSICHTEN GENUSSKALENDER 2020

EINFACH FREUDE VERSCHENKEN UNSER KATALOG „EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN“

Unser Katalog „Exklusive Geschenkideen“ soll Ihnen als „Inspiration“ in der Auswahl Ihrer ganz persönlichen Geschenke dienen. Gerne möchten wir Sie ebenfalls auf unsere Geschenke Erlebniswelt in unserem Online-Shop einladen, dort finden Sie 24/7 alle abgebildeten Geschenkideen zur direkten Bestellung wieder.

Ein neues Highlight in unserem Katalog gleich zu Beginn, ist die Königin aller Obstsorten – die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol. Gefolgt von kreativen und spannenden Geschenkideen mit unseren neuesten alkoholfreien Kompositionen als spannende Essenbegleiter „Food-Pairing unter 0%“ sind. Bereits unter 10€ finden Sie eine große Auswahl kleiner Aufmerksamkeitssachen sowie auch prickelnder Geschenkideen. Für mehr WiesenObst Vielfalt im Katalog sowie auch für Ihre Geschenke Sortiment sorgt unsere Küchenmannschaft, welche Köstlichkeiten auf Basis alter

Rezepte wiederaufleben lässt. Diese wurden von uns für Sie in Themenpaketen, die mehr als nur flüssiges bieten, zusammengestellt.

Vielmehr möchten aber auch wir Sie in unsere Manufaktur Weihnachtsgeschenke Welt vor Ort einladen. Ab dem 09.11. bauen wir für Sie in unserem großen Festsaal eine eigene Themenwelt rund um Weihnachten und unser Geschenkessortiment aus der Manufaktur Jörg Geiger auf. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch Genuss und Vielfalt, und das garantiert auf großer Fläche mit genug Abstand und Raum sich treiben zu lassen für einen entspannten Weihnachtsbummel.

Verschenken Sie ein Stück WiesenObst in der Flasche, tief verwurzelt, garantierte Herkunft und immer 100% Geschmack.



EXKLUSIVES WEIHNACHTSSSHOPPING EIN WEIHNACHTLICHER TAG

Kommen Sie zu uns nach Schlat und entdecken Sie bei einer Verkostung unserer Spezialitäten, Neues und Bewährtes.

VERKAUFSRAUMZEITEN UNTERJÄHRIG

Mo – Fr. 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Sa. 10 – 14 Uhr

ADVENTS-SONDERÖFFNUNGSZEITEN (23.11. – 23.12.2020)

Montag bis Freitag 10–12 Uhr und 14–19 Uhr
Samstag 10–17 Uhr

Sollten Sie eine individuelle Beratung für Ihre Kundengeschenke wünschen, reservieren wir Ihnen gerne die Zeit dafür. Ihren Termin können Sie bei unserem Verkaufsteam unter 07161 999 02 24 gerne persönlich besprechen. Wir sind für Sie von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr zu erreichen.



GENUSSKALENDER

Sie möchten unsere Manufaktur vor Ort erleben? Oder Ihre Weihnachtseinkäufe persönlich in weihnachtlicher Atmosphäre tätigen? Oder einfach mal wieder genießen...Dann sind Sie bei uns genau richtig: In unserem Genusskalender haben bereits bis ins Neue Jahr Menü Abende und Veranstaltungen für Sie zusammengestellt. Wir freuen uns auf Sie, Genuss online buchen unter shop.manufaktur-joerg-geiger.de/manufaktur-erleben

04.12.2020, 23.01., 05./27.02., 26.03.2021
EINFACH SCHWÄBISCH



Sie starten mit einem spannenden Einblick hinter die Kulissen der Manufaktur in Form eines Rundgangs. Im Anschluss servieren wir Ihnen in lockerer Atmosphäre ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach Schwäbisch, aber gut. Für Wiederholungstäter, die auf eine Führung verzichten, startet der Abend direkt mit dem Aperitif in den Räumen des Restaurants.

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischem und alkoholfreiem Apéro
inkl. Führung
ohne Führung

50,– € p.P.
45,– € p.P.

27.11.2020, 05./10./12./18./19.12.2020
„...ES WEIHNACHTET SEHR“

Weihnachtliche Einstimmung in der Manufaktur Jörg Geiger. Gerne bieten wir Ihnen ein ganz besonderes Programm vor dem Weihnachtstrubel. Lassen Sie sich von Jörg Geiger durch seine Manufaktur führen und blicken Sie hinter die Kulissen der Produktion. Bummeln Sie gemütlich bei einem Aperitif durch unseren Verkaufsraum und entdecken Sie exklusive Geschenkideen für Ihre Liebsten aus unserer Manufaktur.

Lassen Sie den spannenden Tag mit einem kulinarischen Highlight ausklingen. Unser Chefkoch Felix Dittrich verwöhnt Sie mit einem Menü in 5 Gängen inklusive korrespondierender, alkoholfreier und alkoholischer Getränkebegleitung, sowie Wasser, Kaffee und Digestif inklusive.

89,– € p.P.

»SCHLATER GASTFREUNDSCHAFT «



15.01.2021
REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Der Abend startet mit einer 1 1/2 stündigen Führung durch die Manufaktur. Anschließend gibt es ein gemeinsames Abendessen in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um das Thema Champagner Bratbirne. 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 Birnenschäumwein, hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennen lernen. Menü in 5 Gängen – inkl. Führung und korrespondierender Getränkebegleitung

89,– € p.P.

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

[SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/MANUFAKTUR-ERLEBEN](https://shop.manufaktur-joerg-geiger.de/manufaktur-erleben)