Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.13 FRÜHLING/SOMMER 2023

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

seit 20 Jahren Alkoholfrei der Extraklasse machen zu dürfen ist ein Privileg – Ihnen gilt unser Dank dafür! Durch viele Rückmeldungen geben Sie mir und allen Mitarbeitern in der Manufaktur die Motivation jeden Tag zumindest ein bisschen besser werden zu wollen, weiter kreativ neue Wege zu gehen und mutig außerordentliche Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Es ist uns gelungen alkoholfreien Genuss zu erschaffen, indem wir völlig neue Ansätze gewählt haben. Es bedurfte einer wirklichen Vision um „Alkoholfrei" aus dem Nischendasein zu befreien. Heute gehört alkoholfreier Genuss zum „Mainstream" und dazu haben wir unseren Teil beigetragen, mit Kreativität, Mut und Energie. Noch mehr Freude löst es heute in mir aus, dass wir regionale Identität stiften konnten: WiesenObst-Besitzer sind wieder Stolz auf ihre alten Baumriesen! Und dass wir den Wert naturnaher Landwirtschaft als zukunftsweisend erkennen und das in der täglichen Praxis umsetzen und leben erfüllt mich mit Hoffnung. Lange Zeit galt Streuobst ökonomisch als nicht mehr zukunftsfähig und nur als ökologisch besonders schützenswert.

Man erhält nicht was man nicht wertschätzt. WiesenObst ist eine Anbauform und ein Ökosystem. Mit vielen guten Ideen schaffen wir Rahmenbedingungen durch die sich das Potential dieses Ökosystems in Zukunft noch besser entfalten kann. Mit unserer Arbeit gewinnen wir neue Erkenntnisse die wir im Eigenanbau testen und dann an die vielen WiesenObst Bewirtschafter weitergeben. Im nächsten Jahr werden wir noch weitere Zeit und Mühe in den Boden und Humusaufbau stecken, denn lebendiger Boden ist die Grundlage für gesunde Pflanzen und ebenso gesunde und vor allem geschmackvolle Früchte. Nur gut versorgte Pflanzen haben freie Energie, um viele sekundäre Inhaltsstoffe aufzubauen. Auf Seite 3 schreibt Michael Müller-Inkmann vom Arbeitskreis Baum im Boden über Regenwürmer und wie die verschiedenen Arten, von Tiefgräbern bis Tau- und Grauwurm, ihre Beiträge zum stabilen Humusaufbau am Ende einer Nahrungskette liefern.

Ein wichtiger Grundsatz in unserem Unternehmen war und ist bei Verkostungen genau hinzuschauen um zu erfassen was unsere Kunden uns dabei oft nonverbal und unterschwellig mitteilen. Deshalb haben wir uns entschlossen nochmals unsere trockenen stillen Essensbegleiter auf Basis entalkoholisierter Traubenweine zu überarbeiten. So entstanden ist die Serie GRAD°WANDERUNG, mit überabeiteten Rezepturen und neuem Etikettendesign in unsere Wappenflasche gefüllt.

Im prickelnden Bereich entdecken Sie auf Seite 6 eine neue bittere Variante, Alkoholfrei Prickelnd – der Rotbitter ist geprägt von Cotes du Rhone und Weißdorn.

Ebenfalls auf Seite 6 können Sie auch entdecken welcher Genusstyp sie sind - zumindest bezogen auf unsere Spezialitäten. In Relation ein nicht ganz so ernster Beitrag, aber dennoch passend wie wir finden, denn Genuss und Freude daran stehen an erster Stelle.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen
Herzlich,
Ihr

Jörg Geiger

ALCOHOL INHOUSE REMOVED

INHALT

SISGA'22

RUND UM DAS THEMA NATUR

JUBILÄUM – 20 JAHRE ALKOHOLFREI

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

GENUSSKALENDER 2023

UNTERWEGS

SISGA'22 – WIR STELLEN UNSERE SIEGER VOR

SISGA WINNER CHAMPIONS LA SIDRA 2022

Bei der „International Hall of GalaCiders" (SISGA/IHGC) in Xixón /Spanien konnten erneut auch in diesem Jahr unsere WiesenObst-Spezialitäten die Jury voll und ganz überzeugen. Alle fünf eingereichten Produkte wurden im direkten Wettbewerb, auf der international renommierten und bekanntesten Messe für Cider und Apfelweinbranche, prämiert!

Im Jahr 2022 wurde in insgesamt über 16 Kategorien Prämierungen vergeben. Über 71 Cider Manufakturen und Hersteller aus mehr als 21 Ländern nahmen an diesem für die Branche wichtigsten internationalen Wettbewerb teil. Unter anderem wurden mehr als 230 Cider Produkte verkostet.

„Premium" ist die höchste zu erlangende Auszeichnung bei der SISGA und steht noch über der „Gold" Prämierung. Von unseren fünf WiesenObst Spezialitäten wurde unser "Eisapfel" als Klassensieger mit diesem Titel „Premium" zum Gewinner der Kategorie gekürt. Unser „HolzApfel- still" sowie unser „Apfelwermutwein !WEHMUT" erhielten die Auszeichnung „Gold". Der „Poiré artisanal Cuvée aus Weinbirnen" sowie unser „Craft Cider – Schwäbischer Cider brut" erhielten die Auszeichnung „Silver".

Die Mitglieder der internationalen Jury unter der Führung des Präsidenten Tribunal Manuel G. Busto kamen unter anderem aus Spanien, Chile, Norwegen, Portugal, Frankreich und Italien.

WIESENOBST BODEN LEKTIONEN

NATUR VERSTEHEN

Was brachte uns zur heutigen Art von Landwirtschaft? Die Entwicklung begann vor mehr als 100 Jahren mit dem Haber-Bosch Verfahren in dem sich aus Stickstoff und Wasserstoff Ammoniak herstellen lässt, der Grundstoff für die Produktion von Sprengstoff und chemischem Dünger. Nach dem 2. Weltkrieg wurde von ersterem deutlich weniger gebraucht, weshalb weltweit die existierenden Anlagen zunehmend für die Herstellung von Kunstdünger genutzt wurden. Zusammen mit der Produktion synthetischer Pestizide war plötzlich eine „Grüne Revolution" möglich: Erträge ließen sich um ein Vielfaches steigern – zumindest für eine gewisse Zeit. Im Obstanbau veränderte der staatlich verordnete und geförderte „Generalobstbauplan" einen Großteil der Anbauflächen. Großkronige Bäume mit starkwachsenden Wurzelsystemen wurden gerodet, kleinwüchsige, einfacher zu bewirtschaftende Baumformen wurden angepflanzt. Mit weniger Blattmasse konnten mehr Früchte produziert werden was aber zu Lasten des Bodens und der Abwehrkraft der Pflanze ging. Wurden die Böden zwischen den Baumreihen anfangs noch mechanisch offen gehalten, kam ein weiterer Einschnitt mit der Einführung von Bodenherbiziden: sie vernichten zwar unerwünschten Bewuchs, aber für Bodenmikroben haben sie eine stoffwechselblockierende Wirkung.

Die Wende begann in den 70iger Jahren als biologische Landwirtschaft zur stärkeren Bewusstseinsbildung bei den Verbrauchern führte. Immer mehr Menschen wollten sich von Lebensmitteln ernähren die ohne Agrarchemie produziert wurden. Seit 2011 ist regenerative Landwirtschaft zum Begriff geworden: guter, fruchtbarer Boden steht im Zentrum und das wird zu einer weiteren Kurskorrektur führen.

Mit WiesenObst haben wir eine sehr extensive, naturnahe Anbauform. Uns geht es nicht darum, die Natur zu kontrollieren, sondern wir betreiben Landwirtschaft MIT der Natur. Jeglicher Eingriff in ein funktionierendes, überaus komplexes System wie die Interaktion zwischen Baum und Boden, Wurzeln und Bodenlebewesen will wohl überlegt sein. Aber in Bezug auf Bodenfruchtbarkeit und Bodenstruktur müssen wir handeln.

Immer öfter ist mir vor allem auf neu übernommenen Flächen aufgefallen, dass die extremeren Witterungsverhältnisse zu Staunässe bei Regen und extremer Trockenheit bei Hitzeperioden führen.

Ein guter Boden muss in Zukunft mit zu viel und zu wenig Wasser umgehen können: die Bodenstruktur muss so beschaffen sein, dass große Mengen Regenwasseres in kurzer Zeit aufgenommen und langfristig gespeichert werden können, so dass sie den Pflanzen später in Dürrephasen später zur Verfügung stehen.

Ein solcher Boden hat Struktur und eine gute Krume. Die „Spatendiagnose" zeigt jedoch häufig, dass die Unterkrume auf schlechten Wiesenstandorten bereits ab 10 bis 15 cm kompakt und wenig belebt ist. Ein solches Bodengefüge ist scharfkantig und glattflächig. Ich nehme an der Entnahmestelle gerne mein Messer und schneide immer wieder von oben nach unten ein. Dort wo der Verdichtungshorizont beginnt wird der höhere Widerstand deutlich in der Hand spürbar. Diese Schicht gilt es aufzubrechen. Nur wenige Pflanzen sind dazu selbst in der Lage, deshalb planen wir auf den verdichteten Wiesen mit einem Untergrundlockerer vorsichtig knapp unterhalb des Verdichtungshorizont anzusetzen und den Boden aufzubrechen.

Bodenverdichtung entsteht nicht nur durch mechanische Belastung wenn immer größere Maschinen oft auf zu nassen Böden eingesetzt werden. In der Natur kommt es dazu auch ohne menschliches Eingreifen, z.B. wenn bei starken Regenfällen ganz feine Lehmpartikel eingeschwemmt werden die sich dann über die Zeit zu einer festen Schicht verdichten. Daraus resultierte auch die Erfindung des Pfluges, mit dessen Hilfe der Boden wieder gelockert werden kann. Im Getreideanbau werden große, moderne Tiefenpflüge eingesetzt, die den Boden nicht nur lockern sondern dabei auch wenden – die unteren Bodenschichten werden nach oben befördert, die obere Humusschicht nach unten.

Dies ist aus heutiger Sicht und aus der Perspektive der regenerativen Landwirtschaft jedoch die falsche Herangehensweise. Der Boden soll in seiner Schichtung erhalten bleiben. Sobald der Boden genügend abgetrocknet ist und das Bodenleben an Fahrt aufgenommen hat, werden wir mit einem Untergrundlockerer langsam den Boden anheben und zum Reißen bringen. In diese Risse können die Pflanzenwurzeln leichter einwachsen und den Boden stabilisieren. Das Ziel ist bereits nach einem Jahr einen Boden mit Krümelstruktur entlang den Pflanzenwurzeln zu erreichen. Bodenlebewesen und Mykorrizennetzwerke werden bei dieser Methode geschont – Regenwürmer (siehe Artikel auf Seite 2) können ihre Arbeit weitgehend ungestört fortsetzen.

» WIR BETREIBEN LANDWIRTSCHAFT MIT DER NATUR «

Alle Lebensprozesse, auch die im Boden brauchen Wasser und Luft. Die Krümelstruktur ist in der Funktion ähnlich wie die Poren eines Schwamms die mit Luft gefüllt sein können und auch in der Lage sind, große Mengen Wassers zu speichern. Es sind die Grundvoraussetzungen für das Gedeihen von Baumwurzeln, Mykorrhizen und Bodenlebewesen, und je besser ihr Zusammenspiel ist, desto besser ist das Ergebnis für alle. Wird der Boden angehoben, wird ebenso Sauerstoff in den Boden eingezogen und der beim absenken des Bodens in den Feinrisse verbleibt, die den Pflanzenwurzeln die Möglichkeit geben schnell in diese Risse einzuwachsen. Leguminosen nutzen die Luft im Boden um mittels der Knötchenbakterien an den Wurzeln Stickstoff zu fixieren.

Am Untergrundlockerer angebrachte Spritzdüsen für biodynamische Präparate, wie Hornmist oder effektive Mikroorganismen können für einen zusätzlichen Impuls genutzt werden.

Landwirte werden zunehmend in die Verantwortung genommen nicht nur hochwertige Nahrungsmittel herzustellen, wirkliche „Mittel zum Leben", sondern ihnen obliegt auch die Verantwortung die Bedingungen zu schaffen, dass solche Lebens-Mittel auch in Zukunft noch angebaut werden können. Unsere Böden und die „Herden" der darin lebenden Bodenlebewesen zu pflegen ist Voraussetzung und eine unserer wichtigsten Aufgaben.

BAUMWACHSTUM WILL GUT GEPLANT SEIN

BESTENS VORBEREITET

Wenn wir neue Flächen anlegen, wie im letzten Jahr für die kleinen Sämlinge des Mostbirnenzüchtungsprojektes, investieren wir viel Zeit und Mühe in die Bodenvorbereitung durch die gezielte Förderung der Pflanzenvielfalt.

Für Frühjahr und Sommer säen wir eine Mischung mit Buchweizen, Phacelia und Ölrettich ein, die sich bei uns bewährt hat. Buchweizen kommt im Sommer mit Trockenheit gut klar und bietet Auflaufschutz, denn in der entstandenen Schattengare können andere Pflanzen gut keimen. Buchweizen bringt direkt wichtige Lipide in den Boden und fördert so direkt das Mikroorganismenwachstum. Ölrettich bildet auf zuvor gelockertem Boden starke Pfahlwurzeln aus und hält so den Boden nach unten offen.

» WIR INVESTIEREN VIEL ZEIT UND MÜHE IN DIE BODENVORBEREITUNG «

Im Herbst folgt dann die zweite Aussaat zur Bodenvorbereitung mit Winterroggen. In diesem Jahr werden wir diesen in einer Mischung mit Winterwicken ansäen, denn die wachsen in noch verdichtete Bodenbereiche hinein.

Im folgenden Frühjahr erfolgt dann die dritte Aussaat bestehend aus einer bunten Mischung die eine natürliche Pflanzenvielfalt stärken soll. Wurzelstarke Pflanzen sind für den Bodenaufbau wichtig, denn die gebildete Wurzelmasse ist entscheidend für den Anstieg im stabilen Humusgehalt. Gräser in der Mischung bringen im oberen Horizont viele Feinwurzeln und fördern mit ihren Zuckerlieferungen das Pilzwachstum. Damit kommt es zur stabilen Humifizierung und einer spürbaren Bodenlockerung. Verschiedene Leguminosen gehören immer mit dazu, denn sie sind in der Lage aus der Bodenluft mit Hilfe ihrer Knöllchenbakterien Stickstoff zu fixieren.

Den Erfolg dieser Bodenvorbereitung können wir nun im 2. Jahr nach Abschluss dieser Saaten auf zwei Flächen selbst erleben: auch nach Starkregen bleibt kein Wasser an der Oberfläche stehen, der Schuh bleibt selbst beim Tritt in den offenen Boden an den neu gepflanzten Bäumen sauber, es läuft sich insgesamt weich, Pilze sprießen aus dem Boden.

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
RUND UM DAS THEMA NATUR

WAS REGENWÜRMER FÜR UNSERE BÄUME LEISTEN

VOM SCHÄDLING ZUM NÜTZLING

Von Michael Müller-Inkmann

Anfang des 19. Jahrhunderts galten Regenwürmer als bodenbürtige Schädlinge an Pflanzen und wurden scharf bekämpft. Insbesondere durch die Arbeit des englischen Naturforschers Charles Darwin sollte sich diese Sichtweise ändern. Sein von Wissenschaftlern als Gründungswerk der Bodenbiologie gewürdigtes Buch über „Die Bildung der Ackererde durch die Thätigkeit der Würmer mit Beobachtungen über deren Lebensweise" erschien im englischen Original 1881. Das „Regenwurmbuch" beinhaltete Darwins langjährige Beobachtungen und war ein Bestseller seiner Zeit. Darwins Werk gilt als historischer Wendepunkt zur Wahrnehmung der Bedeutung von Regenwürmern: Vom Schädling zum Nützling.

REGENWURMARTEN

Ein weit verbreiteter Irrglaube ist, dass es nur „den" Regenwurm gibt. Tatsächlich ist der Name Regenwurm ein Sammelausdruck für zahlreiche Arten. Allein in Deutschland sind 47 etablierte Arten bekannt. Allerdings ist diese vermeintliche Artenfülle trügerisch, da einige Arten sehr selten oder nur kleinräumig vorkommen. Somit ist in vielen Gebieten mit einer erheblich geringeren Artenanzahl zu rechnen.

Der bekannteste Regenwurm ist der Tauwurm, ein bei Anglern beliebter Köder, dessen abgeplattetes Hinterende typisch ist. Als seine einheimischen Verwandten können der Braune Laubfresser und der Rote Laubfresser angesehen werden. Bei beiden ist die jeweilige Färbung und ihre Lebensweise als Streubewohner namensgebend. Weit verbreitet und sehr unauffällig ist der Grauwurm, welcher eine enorme Grabaktivität aufweist. Ebenfalls sehr häufig anzutreffen ist der Schleimwurm, der auf Berührung sein Kopfende leicht birnenförmig einzieht.

Ein Tauwurm zeigt im Laborversuch, dass er im stark verdichteten Boden Gänge schaffen kann.

Neben dem Tauwurm gehört der Große Wiesenwurm zu den tiefgrabenden einheimischen Regenwurmarten – beide können mehrere Meter tiefe Gänge anlegen. Auf zahlreichen Standorten mit ausreichender Bodenfeuchte kann häufig der Kleine Ackerwurm angetroffen werden. Der größte Regenwurm in Deutschland ist der Badische Riesenregenwurm. Er lebt im Schwarzwald und wird bis zu 60 cm lang. Eine Besonderheit sind die Rindenbewohner, welche an lebenden Bäumen oder Totholz vorkommen. Dem ein oder anderen sind sie vermutlich schon im Mulm alter Bäume begegnet.

Regenwürmer wirken auf mannigfaltige Weise auf den Boden ein und gelten als bedeutsame Ökosystemingenieure des Bodens. Dabei werden die wesentlichen Auswirkungen im Wurzelbereich durch die Grabaktivität erreicht. Regenwürmern die in der Streu leben kommt eine untergeordnete Rolle hinsichtlich des Nutzens für Bäume zu – zumindest solange das als Nahrungsgrundlage nötige Laub nur selten am Baumstandort verbleibt. Auch Kompostwürmer können in der Regel nicht positiv auf Bäume einwirken. Daher wird im Folgenden ausschließlich auf die Aktivität der den Mineralboden bewohnenden Würmer eingegangen.

» REGENWÜRMER GELTEN ALS ÖKOSYSTEMINGENIEURE «

TON-HUMUS-KOMPLEXE

Regenwürmer ernähren sich hauptsächlich von unterschiedlich stark zersetzter organischer Substanz und nehmen beim Fressen des Bodens auch lebende Organismen auf. Im Darmtrakt werden organische und mineralische Bestandteile fest miteinander verbunden. Dabei entstehen organo-mineralische Verbindungen (Ton-Humus-Komplexe) durch die die Stabilität der Böden erheblich erhöht wird. Derartige Aggregate wiederstehen Druckeinwirkungen und Erosion, wenn alle anderen Bodenaggregate unter gleichem Einfluss bereits zerstört sind. Ferner sind Ton-Humus-Komplexe Voraussetzung für den Aufbau stabiler Bodenkrümel, welche zusammen mit den Regenwurmgängen für Pflanzen günstige Luft-, Wasser- und Nährstoffverhältnisse schaffen. Außerdem wird die Gesamtmenge der Pflanzennährstoffe des gefressenen Bodens im Kot pflanzenverfügbar konzentriert, weshalb Regenwurmkot auch als Dünger eingesetzt werden kann.

REGENWÜRMER HABEN KEINE ZÄHNE

Da lediglich 5-10 % der Nahrung genutzt werden, müssen Regenwürmer relativ große Bodenmengen fressen, um ihren Nahrungsbedarf zu decken. Dabei lutschen sie sich unentwegt durch den Boden, denn Regenwürmer haben keine Zähne. Wenn Regenwürmer neue Gänge im lockeren Boden anlegen ziehen sie die Ringmuskeln im Körpervorderteil zusammen und stecken das dünne Vorderende in den Boden. Dann benutzen sie die Längsmuskeln und schieben mit dem sich verdickenden Vorderende das Bodenmaterial auseinander. Sie können sich somit durch das Wechselspiel von Einschieben und Verdrängen einbohren.

Je nach Regenwurmart wird dabei ein mehr oder weniger umfangreiches Gangsystem angelegt. Manche Arten schaffen ein eher horizontales Gangsystem, welches sich meistens im Oberboden befindet. Das Gangsystem dieser Arten ist nicht von langer Dauer und die Gänge werden mit Kot verfüllt. Die Tiefgräber hingegen legen dauerhafte und vertikal verlaufende Röhren an, welche tief in den Unterboden reichen. Diese Gänge sind dauerhaft bewohnt und sehr stabil, was insbesondere an der sogenannten Losungstapete liegt. Diese Tapete entsteht, indem der Wurm die Wohnröhre ringsum mit Kot auskleidet.

Darüber hinaus arbeiten die Tiefgräber Blätter in den Boden ein und sorgen damit für einen natürlichen Eintrag der organisch gebundenen Nährstoffe in die Tiefe. Somit sorgen sie für eine natürliche Anhebung des Humusgehaltes und reduzieren einige blattbürtige Pflanzenpathogene.

WURZELAUTOBAHNEN

Im Regenwurmgang profitieren Baumwurzeln von einem ungehinderten Gasaustausch bei dem Sauerstoff aus der Atmosphäre in den Boden gelangt und das Kohlenstoffdioxid aus dem Boden abtransportiert wird. Die Folge ist eine für Baumwurzeln günstige Bodenluft. Schließlich reagieren Bäume auf Belüftungsstörungen mit einer nachlassenden Feinwurzelbildung, wodurch der Baum immer weniger ausreichend mit Wasser und Nährstoffen versorgt wird.

Außerdem wirkt ein von Regenwürmern durchmischter und durchlöcherter Boden wie ein Schwamm, in dem Wasser pflanzenverfügbar vorgehalten wird. Die Regenwurmgänge erhöhen die Infiltration, wodurch Regenwasser ungehindert und relativ tief in den Boden gelangt. Dieses ist insbesondere bei Starkregenereignissen von Interesse und verringert Bodenerosion.

Aufgrund des verbundenen Hohlraums und der günstigen Wuchsbedingungen wachsen Wurzeln bevorzugt in die Regenwurmgänge ein, weshalb man diese Gänge auch als „Wurzelautobahnen" bezeichnen darf. Außerdem wird der Wurzelraum durch Gänge erweitert, indem der Zugang zu tieferen Bodenschichten für Wurzeln ermöglicht wird. Zahlreiche Untersuchungen belegen, dass Regenwürmer sogar stark verdichtete Bodenbereiche lockern können.

FAZIT

Letztlich leisten Regenwürmer durch ihre Ernährungsgewohnheiten und der Fähigkeit Gänge anzulegen einen vielfältigen Beitrag zur Verbesserung des Wurzellebensraumes unserer Bäume. Somit lohnt es, den Regenwurmbesatz auf seinen Flächen wertzuschätzen und zu fördern. Beispielsweise durch die Reduzierung von für Regenwürmer schädlichen Pflanzenschutzmaßnahmen oder die Gründüngung zur Verbesserung des Nahrungsangebots.

REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT

WAS IST DAS EIGENTLICH?

Regenerative Landwirtschaft ist ein „heißes Thema" das nicht nur unter Landwirten diskutiert wird. Auch Firmen versuchen den Begriff zu besetzen was in den letzten Jahren zu viel Konfusion geführt hat: geht es bei der regenerativen Landwirtschaft um nachhaltige Methoden die die Produktion von nährstoffreichem Obst, Gemüse und Getreide fördern und gleichzeitig helfen, die Folgen der Klimakrise zu mildern oder ist das alles nur „Greenwashing"?

Zu den Pionieren der regenerativen Landwirtschaft gehören Landwirte in den USA, die nach Methoden suchten, die voranschreitende Bodenerosion zu stoppen und Bodenfruchtbarkeit wiederherzustellen. Die Vorgehensweise dieser Form regenerativer Landwirtschaft basiert auf der Erhöhung der Photosyntheseleistung von Pflanzen. Mittels Photosynthese produzieren Pflanzen einfache und höherwertige Zucker. Ein Teil davon wird über das Wurzelsystem an Mykorrhizen, Bodenbakterien und Bodenlebewesen im Austausch gegen Mineralien und Nährstoffe abgegeben – Zucker ist wie eine Art Währung. In der Anbauform WiesenObst wird von den Bäumen wie auch im Wald ein Überschuss an Zucker produziert. Damit sind WiesenObst Bäume in der Lage, mehr als 70 % Zucker an das Wurzelsystem abzugeben und dafür Mineralien und Nährstoffe „einzukaufen". Mineralien sind oft im Boden nicht in einer Form verfügbar, die die Pflanzen direkt aufnehmen können. Über Bakterien gelöste Mikronährstoffe können Pflanzen sehr effizient aufnehmen und mit diesen Bausteinen und der Energie aus dem vorhandenen Zucker Fette und aktive sekundäre Pflanzenstoffe aufbauen. Diese nehmen wir oft als geschmackliche Qualität wahr, für die Pflanze sind sie jedoch ein aktiver Abwehrstoff gegen Fressfeinde und sie bieten Resilienz gegen Krankheiten. Mykorrhizen nutzen „überschüssigen" Zucker, um die Hyphen – das feine, dichte Netzwerk von Pilzfäden – mit einer Schutzschicht zu überziehen. Sie besteht überwiegend aus Kohlenstoff, der in dieser Form dauerhaft im Boden gespeichert werden kann und zu einer weiteren Verbesserung der Bodenstruktur beiträgt.

» ZUCKER IST WIE EINE ART WÄHRUNG «

Und nicht nur Wurzeln, Mykorrhizen und Bodenlebewesen stehen miteinander im Austausch. Verschiedene Pflanzen benötigen unterschiedliche Nährstoffe, manche müssen Nitrat aus dem Boden aufnehmen, andere können selbst in den Wurzeln Nitrat fixieren – dazu gehören alle Leguminosen. Andere Pflanzen helfen die Bodenstruktur zu verbessern oder unterdrücken Schädlinge. Je größer die Vielfalt, desto besser.

Ein Tiefgräber: deutlich erkennbar an seinem dunklen Vorderteil.

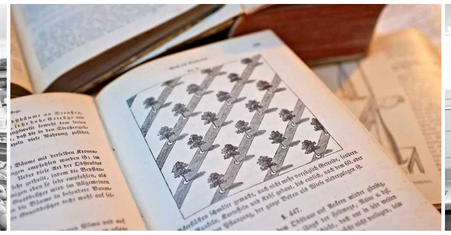
Losungshaufen an der Bodenoberfläche

„DER GESANG DER REGENWÜRMER"...

... war der Titel einer 1967 erschienen Sammlung von Naturreportagen des Journalisten und Filmemachers Horst Stern. In „Auf der grünen Wiese" geht es um Kühe, Biodiversität und Bodenleben. Regenwürmer, so Stern, seien nicht nur bei Anglern sehr beliebt, sondern auch bei Landwirten – allerdings nicht wegen ihres Gesangs den zu hören er sich vergeblich bemühte, sondern wegen ihrer enormen Leistungen für Bodenbeschaffenheit und Fruchtbarkeit. Für die Genusszeitung erklärt Michael Müller-Inkmann vom Sachverständigenbüro Baum und Boden dass es „den" Regenwurm nicht gibt. Stattdessen handelt es sich um verschiedene Arten mit ganz unterschiedlichen Verhaltensweisen. Der Gesang der Regenwürmer, 2. Strophe sozusagen oder...

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

JUBILÄUM – 20 JAHRE ALKOHOLFREI



VON DEN ANFÄNGEN

ZWEI JAHRZEHNTE PIONIERGEIST, KREATIVITÄT UND PRICKELNDE ALKOHOLFREIE

Was bewegt einen Koch und Gastronomen im Jahr 2003 einen alkoholfreien Cocktail auf die Flasche zu füllen? Zum einen war es die Erkenntnis, dass alkoholfreier Sekt stets von den Gästen verschmäht wurde und eben keine echte Alternative zu dem was die Gastronomie an Alkoholischem im Champagnerglas zu bieten hat. Zum anderen kam dazu Jörg Geigers Wissen um den Geschmack und das Aromenpotential alter Obstsorten.

Es war ein Kindheitstraum Jörg Geigers später einmal die alte Obstsorte Stuttgarter Gaishirtle wieder anzubauen. Gaishirtle waren nicht nur köstliche Birnen, auf die er sich jedes Jahr freute, es war auch der Rohstoff aus dem sein Vater ein exklusives Destillat herstellte. Schon bald verstand Geiger, dass nicht nur die Sorte das Aroma prägt, sondern auch die Art wie ein Baum gezogen wird: nicht schnell und auf Ertrag ausgerichtet, sondern eben mit Zeit zum Wachsen bevor die Ertragsphase bei Birnen nach etwa 20 Jahren eintritt. Damit war klar, dass in den alten Streuobstwiesen ein größeres Potential steckt, als durch schnellere, kostengünstigere und vermeintlich modernere Erzeugungsformen erreicht werden kann.

Aufgewachsen in einer Zeit in der die öffentliche Diskussion auch geprägt war von Waldsterben, dem Verlust von Artenvielfalt und der Zunahme von Monokulturen in der Landwirtschaft war Jörg Geiger schon früh entschlossen etwas gegen den Raubbau in den Streuobstwiesen mittels Motorsäge und die thermische Holzverwertung zu tun.

Wir erhalten was wir wertschätzen. Für die Obstwiesen heißt die Lösung deshalb, dem Anbau von WiesenObst wieder Sinn zu verleihen, Alte Obstsorten wurden im landschaftsprägenden Anbau vielfach gepflanzt, um Verwertungsprodukte wie Obstweine oder Schaumwein daraus herzustellen. Die Sorten wurden jeweils ob ihres Aromapotentials, ihres Säure- und Gerbstoffgehalts aus der Natur selektiert und angepflanzt.

Der Weg: Wertschätzung von WiesenObst über die Produktion herausragender Produkte. 1997 begann Jörg Geiger den Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne auf der Flasche zu vermarkten. Die Idee war nicht neu, denn bereits 200 Jahre zuvor wurde die Herstellung im Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre beschrieben. Für Jörg Geiger waren es jedoch zunächst die alten Obstbauern, die immer wieder über die Herstellung berichteten. War es zunächst ein einfacher „Mostsekt" in moderner Verpackung, entstand über die Jahre ein einzigartiges, geschmacklich herausragendes Produkt. Durch den Rechtsstreit mit dem Comitée Interprofessionel du Vin de Champagne wurde Geiger nur in seinem Willen bestätigt, die Qualität weiter zu steigern und auszubauen. 2003 entschied er sich das, was als Nebenbetrieb eines gut geführten Gasthofes begann zu einem eigenständigen Unternehmen zu machen.

Der dafür notwendige Neubau war noch ganz auf die Herstellung des Birnenschaumweins in traditioneller Flaschengärung und einige Apfel- und Birnenseccos ausgerichtet. Im Jahr der Fertigstellung des Baus, in den sämtliche finanzielle Rücklagen geflossen waren, fielen viele der Champagner Bratbirne Bäume den Auswirkungen einer globalisierten Welt zum Opfer: zwei Baumkrankheiten hatten es aus Nordamerika nach Europa geschafft. Geiger war gezwungen radikal umzudenken.

Krisen können schöpferische Energie freisetzen. In diesem Fall war die Kreativität des Kochs und Gastronomen gefordert. Mit dem Hintergrundwissen der frühen Jahre fand Geiger schnell weitere alte Sorten die mit Säure oder Gerbstoffen ein neues Fundament für einen möglichen alkoholfreien Cocktail boten. In Anlehnung an einen existierenden Fruchtcocktail schuf er 2003 unter Zugabe von schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche Quitte und Holunder den noch heute sehr beliebten „Rotfruchtig".

Gastronomen erkannten rasch das Potential dieses „Alkoholfreien" und so entstand 2005 der Wunsch nach einem weißen Pendant – im Glas auf den ersten Blick zumindest farblich nicht von Sekt zu unterscheiden. Geigers Freund Dieter Gaissmayer, Staudengärtner aus Illertissen im bayerisch-schwäbischen Neu-Ulm, war Ideengeber und Geburtshelfer zugleich. Als gelernter Drogist verfügte er neben seinem reich mit Aromakräutern bepflanzten Staudengarten auch über großes Geschick in der Vorauswahl.

Eine neue Welt tat sich auf, nicht nur das Spiel mit Früchten und Gewürzen, sondern eben auch die Verfeinerung mit frischen Kräutern und Blüten eröffnete eine Fülle geschmacklicher Möglichkeiten. Ab diesem Zeitpunkt war Geiger klar, dass er diese Chance nutzen würde und „alkoholfrei" spannend und komplex sein kann. Die Aromenwelt eröffnet die Möglichkeit das Thema viel größer und weiter zu fassen.

Es waren nicht nur die Natur und die Biodiversität der Obstwiesen, die Geiger motivierten, sondern auch die historischen Quellen. Alte Bücher empfahlen die Verwendung von Eichen- oder Buchenreisig als probates Mittel zur Pressung von weichteigigen Birnen „der Wein würde gut davon" oder den Einsatz von Austernschalen.

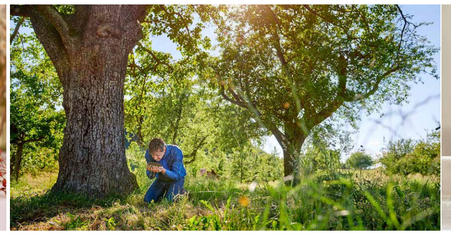
Das Vertrauen in die Entwicklung hin zu alkoholfreien Produkten hat sich ab dem Jahr 2010 auch auf das stetige Wachsen der Manufaktur ausgewirkt. 2015 war der bisherige Standort zu klein. Und ein weiterer Aspekt rückte in den Vordergrund – Alkoholfreie stabil in gleichmäßiger Qualität herzustellen und dies ohne den Einsatz von üblichen Säuerungsmitteln und Konservierungsstoffen. Geiger investierte in einen neuen Produktionstandort nördlich von Schlat. Zum selben Zeitpunkt legte die Manufaktur Jörg Geiger die Rolle des Exoten und Nischenanbieters ab. Geiger übernahm Verantwortung, die weit über die Manufaktur hinaus ging: für die Region, für den Erhalt der alten Sorten sowie den Schutz der Obstwiesen. Und er war einer der Initiatoren und Mitbegründer des WiesenObst e.V. dem inzwischen 350 Stücklesbesitzer mit zusammen 680 Hektar WiesenObstfläche beigetreten sind.

Alkoholfrei liegt inzwischen absolut im Trend – Motivation für viele mit Finanzkraft, starkem Marketingengagement und Vertriebsdruck ins Geschäft einzusteigen, in den kommenden Jahren wird ihre Zahl weiter wachsen. Alkoholfrei ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen.

In der Manufaktur Jörg Geiger geht es weiter darum, im Bereich Qualität marktführend zu sein und zu bleiben. Die Chancen dafür stehen gut, denn die Produktion beruht auf der langjährigen Erfahrung, aber auch auf dem enormen Engagement der Mitarbeiter die nicht einfach Rezepturen abarbeiten sondern bei jeder Abfüllung nach geschmacklicher Perfektion streben.

In der Manufaktur Jörg Geiger basiert Innovation auf den Werten Vertrauen, Respekt und Achtsamkeit. Jörg Geiger war Wegbereiter für die Inwertsetzung von WiesenObst und dadurch werden heute direkt 30.000 alte Bäume erhalten. Und vielleicht gelingt es ein neues Verständnis für diese ganz alte naturnahe Bewirtschaftungsform WiesenObst zu festigen, ein Musterprojekt in puncto Nachhaltigkeit und regenerative Landwirtschaft. Vielleicht trägt es auch dazu bei, dass sich Menschen nicht nur für Lebensmittel interessieren sondern diese wieder als „Mittel zum Leben begreifen". Regenerative und biologische Landwirtschaft schaffen die Voraussetzung, der achtsame Umgang in der Herstellung ist der entscheidende Schritt für das weitere Gelingen.

Die Manufaktur Jörg Geiger – kreativer Wegbereiter. Auch in den nächsten 20 Jahren.

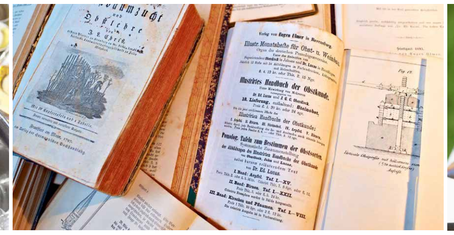


WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

JUBILÄUM – 20 JAHRE ALKOHOLFREI



BLICK VORAUS

DIE ALKOHOLFREIE ZUKUNFT WIRD NOCH VIELFÄLTIGER

Die Manufaktur Jörg Geiger investiert in die Anlage einer Vakuumdestillation und setzt somit in Zukunft zusätzlich auf die Entalkoholisierung. Doch warum ist die Vakuumdestillation von alkoholischen Produkten so beliebt und wie funktioniert diese Technik denn generell?

Alkohol ist ein Geschmacksträger. Wenn dieser aus fermentierten Produkten wie beispielsweise Wein aus Trauben oder Birnen entfernt wird, geht automatisch immer ein Teil des Geschmacks verloren. Daher hatten alkoholfreie Produkte lange Zeit einen schlechten Ruf. Aber auch die Methoden der Vakuumdestillation wurden weiterentwickelt. Neben der Erhöhung des Vakuums in der Anlage auf 50 bis 60 Millibar und somit der Absenkung der Verdampfungstemperatur des Alkohols, kann ein Teil vom Aroma über das gewonnene „Aromawasser" zurück in den entalkoholisierten Wein kommen.

Unser erstes komplett entalkoholisiertes Produkt war die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol. Diese eignet sich perfekt zum Anstoßen, egal zu welcher Gelegenheit. Statt eines Sekts oder Champagners ist das Produkt der perfekte, prickelnde Begleiter, egal ob als eleganter Aperitif, einfach mal so oder für festliche Anlässe. Zu Beginn stellen wir aus unserer alten Obstsorte Champagner Bratbirne einen klassischen Birnenschaum mit Alkohol her. Hierzu verwenden wir die Methode der Flaschengärung. Für diese Herstellungsform wird der stille Grundwein aus dem Saft unserer Champagner Bratbirnen abgefüllt und für eine zweite Gärung unter Zugabe von Hefe in Flaschen abgefüllt. Nach drei Jahren der Reifung in der Flasche auf der Hefe haben sich typische Brioche- und Reifenoten gebildet. Rütteln und Degorgieren wie beim alkoholischen Pendant entfällt, dafür werden die Flaschen geöffnet und auf die Entalkoholisierung vorbereitet.

In einem Fallstromverdampfer wird aus dem Wein selbst ein weinbasierter Dampf erzeugt, der später zum Entzug genutzt wird. Der zu entalkoholisierende Wein wird beim Eintritt in die Anlage in einem ersten Behälter unter Vakuum gesetzt und dabei gleichzeitig entgast. Bereits hier lösen sich sehr leicht flüchtige Duftkomponenten, die bei neuen Anlagen als Aromawasser wieder aufgefangen werden können und dem entalkoholisierten Wein eine spezielle Fruchtigkeit geben. Dies geschieht durch die Kühlung mit Eiswasser. Bei 0–3 °C werden diese leicht flüchtigen Aromen verflüssigt eingefangen.

Auch beim Brennen von Obst auf unseren traditionellen Destilliergeräten riechen wir diese hochspannenden Komponenten bereits lange vor dem Fluss des Alkohols, wir können diese aber auf einer Pit Still bei atmosphärischem Druck und nur mit Kaltwasserkühlung nicht niederschlagen, dort bleiben sie gasförmig und gehen verloren.

Die sieben Meter hohen „Kolonnen" sind das Herzstück der Anlage. Darin verstecken sich Edelstahlpackungen, die eine große Oberfläche zum Energieaustausch bieten. Der von unten aufsteigende Weindampf erwärmt die Packungen, oben in der Kolonne wird der alkoholhaltige Wein eingesprüht und fließt in einem dünnen Film nach unten. Beim Aufeinandertreffen wird nun Energie frei und der schneller flüchtige Alkohol verdampft nach oben weg. Von dort wird der alkoholhaltige Anteil in die Verstärkungskolonne abgeführt. Der nach unten abgeflossene alkoholfreie Wein wird nochmals über eine zweite Kolonne versprüht, um so vollständig bis auf null Prozent entalkoholisiert zu werden, bevor später ein Verschnitt mit dem Aromenwasser stattfinden kann.

Für uns ist alkoholfreier Wein „nur" eine weitere neue Komponente mit vielfältigen Aromen, die aus der Vinifizierung und Reifung entstanden sind. Das Endprodukt aus der Entalkoholisierungsanlage soll bei uns aber so nicht einfach auf die Flasche gefüllt werden – hier gilt es, unser spezielles Wissen aus den letzten 18 Jahren um komplexe alkoholfreie Genussmomente noch mit einzubinden.

Deshalb verfeinern wir die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen und weißen Blüten. Die speziell ausgetüftelte Dosierung des reifen Birnensaftes aus der letztjährigen Ernte rundet den vollmundigen und feinen Geschmack unserer entalkoholisierten Spezialität ab. Schließlich füllen wir das entalkoholisierte birnenschaumweinhaltige Getränk mit feiner Perlage ab, um eine elegante und gekonnt raffinierte Champagner Bratbirne ganz ohne Alkohol zu präsentieren.

FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST-PRODUKTE FINDEN SIE UNTER

WWW.WIESENOBST.ORG

MANUFAKTUR ON TOUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

TROCKENE STILLE ESSENBEGLEITER

BEI 32°, 33°, 35° UND 36° ENTALKOHOLISIERT

Geringe Temperatureinwirkung beim Entzug des Alkohols ist die Voraussetzung um die filigranen Noten des Weins zu erhalten. Das erfordert nicht nur ein hohes Vakuum, sondern auch mehr Zeit. Deshalb wählen wir für den aufwändigen Schritt der Vakuumdestillation nicht wie sonst üblich preiswertere und schnellere Lohnverfahren, sondern auch dieser Schritt findet „INHOUSE" statt.

Durch die großzügige Auslegung unserer Anlage ist es uns möglich, mit einem Vakuum von nur 50mbar den Alkohol bei Temperaturen von 32° bis maximal 36 °C, abhängig vom Ausgangsalkohol des Weins, zu entziehen. Der Wein wird dazu im oberen Teilen der zwei aufeinanderfolgenden sieben Meter hohe Kolonnen fein versprüht und rieselt dann über 5000 m² Edelstahlkontaktfläche nach unten. An dieser Kontaktfläche findet der schonende Energieübergang vom aufsteigenden „Kaltdampf" in den Wein statt. Dabei löst sich der leichter flüchtige Alkohol und steigt nach oben, der schwere entalkoholisierte Wein fließt weiter ab und sammelt sich am Boden der Kolonne. Um vollständig und schonend „kalt" zu entalkoholisieren, findet der gleiche Prozess in einer zweiten Kolonne ein weiteres Mal statt.

This is where the magic happens: Unsere stillen Essensbegleiter in der Vakuumsdestillation in Schlat.

Will man keinen „Einheitsgeschmack" riskieren ist vor der Umstellung auf einen neuen Wein eine umfangreiche Innenreinigung der gesamten Anlage notwendig, denn nur so erhält man die Typizität der einzelnen Sorten. Wir verwenden unser technisches Prunkstück ausschließlich für unsere Spezialitäten. So bewahren wir uns viel Zeit für die einzelnen Destillationen im Jahresverlauf.

Wie es sich für schwäbische Tüftler gehört begnügen wir uns nicht mit ausgeklügelter bekannter Technik, sondern gehen auch hier einen Schritt weiter und testen neue Ideen. Wird der alkoholhaltige Wein am Eintritt in die Apparatur unter Vakuum gesetzt, so lösen sich bereits hoch aromatische duftige Komponenten. Im Regelfall gehen diese leicht flüchtigen Aroma-Alkoholverbindungen nach der Vakuumpumpe mit der Abluft unwiederbringlich verloren. Nicht so bei uns – durch die Versprühung von eiskaltem entalkoholisiertem Wein in der Fortluft gelingt es uns diese feinen Düfte im „Aromawasser" wieder zu binden.

Für die stillen Essensbegleiter „Alcohol removed", die C.-Bratbirne alkoholfrei oder den Cider alkoholfrei verwenden wir bewusst das leicht alkoholische Aromawasser, denn so erhalten wir Duftigkeit und Komplexität bei geringer Restsüße. Der Alkoholgehalt liegt in der Regel bei 0,3% und bleibt stets unter der gesetzlichen Definition „alkoholfrei" von < 0,5 vol%. Die internationale Kennzeichnung „Alcohol removed" weist hierauf nochmals hin. Bei unseren PriSeccos, die für fruchtbetonte Genusserlebnisse mit 0% Alkohol stehen, verzichten wir dafür bewusst auf die Verwendung.

Trotz aller Bemühungen wird der reine entalkoholisierte Wein einer hochwertigen Ausstattung und den damit verknüpften Erwartungen nicht gerecht. Obwohl mit der Aroma Rückgewinnung natürliche Weinaromen wieder aufgefangen werden, geht ein Teil unwillkürlich gebunden an den Alkohol verloren und es kommt so zu einer sensorischen Veränderung. Alkoholfreier Wein war immer mit Verzicht, nicht nur auf Alkohol verbunden und wurde nicht das gleichwertige Pendant zum Wein mit Alkohol. Deshalb verstehen wir diesen entalkoholisierten Wein lediglich als willkommene Basis, um mit weniger Süße und neuer Vielfalt von Gäraromen neue Alkoholfreie zu kreieren.

Mit dem Erfahrungsschatz aus über 20 Jahren „alkoholfrei neu gedacht", basierend auf der Verwendung von rund 200 trockenen Gewürzen, 70 frisch geernteten Kräutern, 20 Blüten und selbstgewonnen Hydrolaten gelingt es uns einzigartige stille zuckerreduzierte Essenbegleiter zu erschaffen.

Die Verkostung sollte stets in der Kombination mit korrespondierenden Speisen erfolgen - nur im Zusammenspiel entfaltet sich das wirklich einzigartige Geschmackserlebnis.

GRAD°WANDERUNG

Probierpaket bestehend aus 32° Riesling | Apfel | Kräuter (0,75l) | 33° Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne (0,75l) | 35° Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l) | 36° Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)

Art.Nr. A089029 Preis: 47,60€

VOR ORT IN SCHLAT

VOM HOFLADEN ZUR EINKAUFSWELT

Seit 2003 produziert die Manufaktur Jörg Geiger in Schlat nicht mehr nur alkoholische Produkte aus alten Apfel- und Birnensorten, sondern auch alkoholfreie Alternativen, die sich in den letzten 20 Jahren zunehmender Beliebtheit erfreuen. Aus einer anfänglichen Idee wurde ein ernst zu nehmendes Unternehmen, das zwischenzeitlich weit über die schwäbischen Landesgrenzen auf sich aufmerksam gemacht hat. Nur logisch also, dass aus dem „kleinen" Hofladen im Laufe der Jahre eine Einkaufswelt gewachsen ist, in der wir Ihnen nun über 100 Produkte in einem neuen Gewand präsentieren dürfen.

Werfen Sie einen Blick in die Brennerei und unser Fasslager und gönnen Sie sich einen Schluck an unserer Verkostungstheke. Von den klassischen Alkoholfreien jeweils Prickelnd oder Still, über die Herstellung von Hydrolaten, die Entalkoholisierung, bis hin zur Flaschengärung und Destillation gibt es viel zu entdecken. Außerdem finden Sie hier passende Geschenkideen für Ihre Familie, Freunde und Geschäftspartner, die wir Ihnen gerne auch individuell zusammenstellen.

Besuchen Sie uns in Schlat, um auf mehr als 200 m² die Faszination von Wiesenobst zu erleben. Unsere Ladenleiterin Jutta Baumann mit ihrem Team freut sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

ADRESSE

Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Eschenbacher Str. 1
73114 Schlat

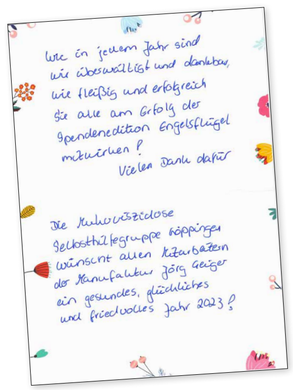
ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Fr: 10.00 – 12.00 Uhr
14.00 – 17.00 Uhr
Sa 10.00 – 14.00 Uhr

SPENDENEDITION

ENGELSFLÜGEL

Von unserer „Spendenedition Engelsflügel" gehen je Flasche 0,50 € an die Mukoviszidose Selbsthilfe Göppingen, die sich mit dieser Karte dafür bedankt haben. Im letzten Jahr konnten wir mehr als 11.000,- € dafür spenden. Darauf sind wir stolz und sagen auch unseren Kunden hiermit DANKE.



WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

TRINKANLÄSSE UND GESCHENKE

DEN FRÜHLING VERSCHENKEN ODER SELBER GENIESSEN

Wenn der Frühling beginnt und die Blumen und Blüten wieder anfangen zu blühen, dann lassen sich die ersten Sonnenstrahlen hervorragend mit unseren alkoholfreien und alkoholischen Kreationen genießen. Daher haben wir Ihnen verschiedene Probier- und Geschenksets zusammengestellt, so dass Sie sich und Ihren Liebsten den Frühling direkt ins Glas holen können. Überzeugen Sie sich selbst von den erfrischenden Frühlingsbegleitern mit unseren Paketen!

ZUM MUTTERTAG

„Viel Genuss zum Muttertag"

Geschenkset bestehend aus Cuvée Nr.23 Rhabarber | Apfel | Blüte (0,375l) | Birnenschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | 4er C.-Bratbirne Pralinenvariation | in der Klappdeckel-Holzkassette

Art.Nr. A089027 Preis: 51,70€

„Elegant und Prickelnd"

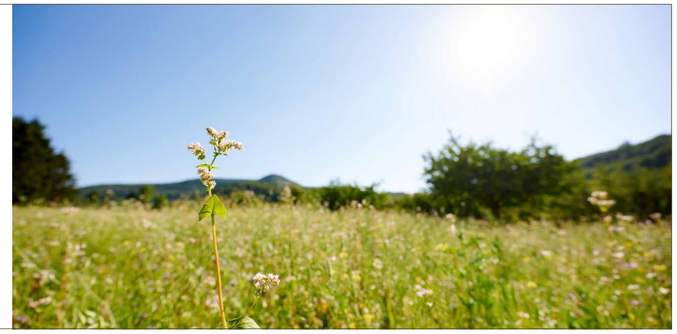
Geschenkset bestehend aus Rosenzauber Apfel | Rose | Minze (0,75l) | C.-Bratbirne Alkoholfrei Birnenschaumwein alkoholfrei aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | in der geprägten Klappdeckel-Holzkassette

Art.Nr. A089019 Preis: 39,40€

„Aperitif perfekt!"

Geschenkset bestehend aus Rosenzauber Apfel | Rose | Minze (0,75l) | Birnenschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | in der geprägten Klappdeckel-Holzkassette

Art.Nr. 761 Preis: 40,90€



ZU OSTERN

„Alkoholfrei zu Ostern"

Probierpaket bestehend aus Aecht Bitter Grüne Jagdbirne | Wermut (0,75l) | Cuvée Nr.10 Mostbirne | Wilder Holunder (0,75l) | Cuvée Nr.29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,75l)

Art.Nr. A089028 Preis: 36,50€ statt 38,30€

„Birnen zu Ostern"

Probierpaket bestehend aus Cuvée Nr.10 Mostbirne | Wilder Holunder (0,75l) | Bio Cuvée aus Weinbirnen Poiré artisanal (0,75 l) | Léon Poiré artisanal (0,75 l)

Art.Nr. A089017 Preis: 30€ statt 33,50€

IM FRÜHLING

„Schmeck den Frühling"

Probierpaket bestehend aus Weißduftig WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,75l) | Cuvée Nr.23 Rhabarber | Apfel | Blüte (0,75l) | Bio Frühlingsduft Apfel | Erdbeere | Holunderblüte (0,75l)

Art.Nr. A089016 Preis: 30€ statt 32,30€

„Prickelnd in den Frühling"

Probierpaket bestehend aus Rosenzauber Apfel | Rose | Minze (0,75l) | ApfelSinfonie Sämling | Rhabarber | Roter Senf (0,75l) | Frühlingsduft Erdbeere | Holunderblüte | Waldmeister (0,75l)

Art.Nr. A0808001 Preis: 28,50€ statt 30€

IM SOMMER

„Prickelnd in den Sommer – alkoholfrei"

Probierpaket bestehend aus Teasecco WiesenObst trifft Darjeeling Tee | Bio-Rot Apfel | Aronia | Mädesüß (0,75l) | Cuvée Nr.8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,75l)

Art.Nr. A0808000 Preis: 32€ statt 34,30€

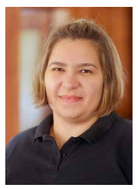
„Prickelnd in den Sommer – mit Alkohol"

Probierpaket bestehend aus Schwäbischer Kir Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere (0,75l) | Schwäbischer Cider brut Handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75l) | Bio Cuvée aus Weinbirnen Oberösterreicher Weinbirne | Schweizer Wasserbirne | Nägelesbirne (0,75l)

Art.Nr. A080971 Preis: 28,50€ statt 30€

NEUE MITARBEITER IN DER MANUFAKTUR

DIE NÄCHSTE GENERATION...

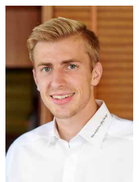


Mein Name ist Kathrin Geiger und ich habe meine Ausbildung zur Kauffrau für Groß -und Außenhandelsmanagement im September 2022 hier begonnen. Es ist meine zweite Ausbildung. Davor habe Ich Bäckereifachverkäuferin gelernt und war lange in dem Beruf tätig. Nach dieser ersten Ausbildung kam der Wunsch in mir auf, mich beruflich neu zu orientieren. Dabei stand für mich im Vordergrund mich weiterzubilden. Ich sah in der Manufaktur Jörg Geiger eine große Chance mich persönlich und fachlich weiter zu entwickeln. In der Tat bietet mir die Manufaktur sehr abwechslungsreiche Tätigkeitsfelder, welche ich mit großer Freude erfülle. 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 ich an der Manufaktur mag ist die Wertschätzung der Natur und das Achten auf Regionalität und hochwertige Produkte. Meine Lieblingsprodukte sind die Cuvée Nr.7 und die Cuvée Nr.10

Hallo mein Name ist Lukas Zilian, ich bin 21 Jahre alt und wohne in Bad Überkingen. Aktuell befinde ich mich in der Ausbildung zum Kaufmann für Groß- und Außenhandelsmanagement in der Manufaktur Jörg Geiger. Im September 2022 stieg ich hier mit großer Vorfreude ein. Mir gefällt die Vielseitigkeit, welche mir dieser Beruf bringt. Mein Einsatz erfolgt in vielen verschiedenen Bereichen. Die Tätigkeiten sind alle spannend und teilweise herausfordernd. Aktuell bin ich in der Abteilung „Verkauf". Hier fühle ich mich wohl und habe großen Spaß an der Arbeit. Ich berate Kunden persönlich sowie telefonisch. Ich bekomme regelmäßig Produktschulungen, welche in der Tat sehr hilfreich sind bei meinen Kundengesprächen. Ich bin sehr motiviert und freue mich auf viele weitere interessante Aufgaben.

Besonders gefällt mir die große Abwechslung. Hier im Unternehmen bekomme ich Wertschätzung und Verantwortung. Nicht zuletzt bin ich begeistert von der Vielzahl und Komplexität unserer Produkte. Mein Lieblingsprodukt? Cuvee Nr.23 mit Rhabarber und Apfelblüte. Die dominante Säure finde ich klasse. Für mich ist das der perfekte Drink. Unbedingt zu empfehlen!



ALKOHOLFREI – TROCKEN – BITTER

ROTBITTER

Sie suchen nach einer trockenen und bitteren Variante – Alkoholfrei Prickelnd? 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, Rose, Oreganum und Mädesüß verwenden wir, um den Duft und Nachhall des Rotbitter zu verfeinern. So präsentiert sich der ROTBITTER Alkoholfrei, Trocken und Bitter.

GERUCH: Rose, Kräuter, rote Früchte

GESCHMACK: Würzig, animierend, trocken, herber Nachhall.

EMPFEHLUNG: Als herb trockener alkoholfreier Aperitif oder zu kräftigen Fischgerichten.

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNS UND UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2023

APRIL 2023

01.04.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

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 WiesenObst-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.

21,–€ p.P.

MAI 2023

19.05.2023 | 19 Uhr

SAISONALES MENÜ „SOMMER“

Zu unserem sommerlichen Menü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem feinen Menü in 5 Gängen.
Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

119,–€ p.P.

27.05.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

21,–€ p.P.

LIEBE GÄSTE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

bitte beachten Sie, dass die Preise der Veranstaltungen der Standard-Kategorie angehören und somit nicht stornier- & umbuchbar sind. Alle weiteren Preise und Buchungsoptionen finden Sie, wie gewohnt, unter

www.manufaktur-joerg-geiger.de/veranstaltungen

Wir freuen uns auf Sie – Ihr Team der Manufaktur Jörg Geiger

JULI 2023

21.–23.07.2023 | 11 – 16 Uhr
28.–30.07.2023 | 11 – 16 Uhr

WIESENOBST PICKNICK

Genießen Sie die romantisch, idyllische Atmosphäre in einer naturbelassenen Landschaft fernab vom Alltagsstress. In unserer Manufaktur erhalten Sie einen Geländeplan und starten mit einem halbstündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch – gefüllt mit gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus der Küche von Matthias Walter. Inkl. 5 Gänge Picknick-Menü im Glas, korrespondierender Getränkebegleitung.

45,–€ p.P.

23. Juli | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Sonntags hat der Chef eigentlich frei, aber ein paar Mal im Jahr nimmt sich Jörg Geiger Zeit für eine Nachmittagsführung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst-Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und lässt Sie an den Beobachtungen der Natur, welche ihn inspirieren, teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine sowie ein „Schwäbisches Tapas Buffet“. Inkl. Wanderung und Führung durch das WiesenObst, Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

69,–€ p.P.

AUGUST 2023

12.08.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

21,–€ p.P.

SEPTEMBER 2023

09.09.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

21,–€ p.P.

JULI 2023

Freitag, 14. Juli 2023 | 17 – 22.30 Uhr
Samstag, 15. Juli 2023 | 17 – 22.30 Uhr

JUBILÄUMSFEIER „20 JAHRE ALKOHOLFREI“

20 Jahre voller Höhen und Tiefen, voller schöner Momente und Herausforderungen, voller Freude und Anstrengung haben sich gelohnt – heute sind wir der Marktführer im Bereich „ALKOHOLFREI“.
Unser Jubiläum möchten wir gerne zum Anlass nehmen, um mit Ihnen auf unseren Wiesen ein rauschendes Fest in familiärer Atmosphäre zu feiern. Unter dem Motto ‚20 Jahre Alkoholfrei‘ dürfen Sie sich auf eine informative Wiesen-Führung mit Jörg Geiger, ein Menü von Matthias Walter an langen Tafeln serviert sowie die passenden flüssigen WiesenObst-Spezialitäten freuen. Natürlich dürfen bei einer Jubiläumsfeier coole Drinks, von Sarah Deuss kreiert, sowie eine Live-Band nicht fehlen.
Denken Sie bitte an warme Kleidung für die Abendstunden. Auch wenn es tagsüber heiß war, wird es auf unseren Wiesen gegen Abend schnell frisch.
Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung bei schlechtem Wetter in unserem Gasthof Lamm stattfinden wird.

Inkl. Führung durch das WiesenObst, Menü von Matthias Walter mit passender Getränkebegleitung, Live-Musik & coolen Drinks. **129,–€ p.P.**

MELDEN SIE SICH FÜR UNSEREN NEWSLETTER AN UND ERFAHREN SIE ALS ERSTES VON NEUEN VERANSTALTUNGEN, AKTIONEN UND NEUEN PRODUKTEN!

MESSETERMINE

SIE FINDEN UNS AUF FOLGENDEN MESSEN:

19. – 21.03.23	ProWein in Düsseldorf auf Stand A01 (nur für Fachhändler)
13. – 16.04.23	Slow Food in Stuttgart auf Stand 1N10
29.04.2023	Cider World in Frankfurt
6. – 7.05.23	Käsemarkt im Freilandmuseum in Wackershofen

Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

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

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/VERANSTALTUNGEN