Manufaktur Jörg Geiger

AUSGABE HERBST/WINTER 2019

GENUSSZEIT

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu. Schon bald kommt die Zeit, in der wir innehalten und die vergangenen Monate Revue passieren lassen. Wie so oft bemerken wir dabei, dass die Zeit an uns vorbeieilt. Wir versäumen oftmals, besondere Momente zu genießen und diese wertzuschätzen.

Zeit mit lieben Menschen zu verbringen ist kostbar. Mit Begegnungen und Erlebnissen bei uns, verschenken Sie solche besonderen Genussmomente.

Wir möchten wieder die Gelegenheit nutzen, einige unserer Partner und Freunde vorzustellen. Die Staudengärtnerei Gaißmeyer, Sommeliers und Restaurants die uns schon lange begleiten, sowie unsere wichtigste Zutat: die Leidenschaft durch unsere Mitarbeiter. Diese Leidenschaft werden Sie zwischen den Zeilen jederzeit finden.

Wir alle gemeinsam sind GenussTüftler, Wiesen-ObstRetter – ein Team mit Herz & Verbundenheit für unsere Heimat. Wir freuen uns, dass Sie mit uns diesen Weg gehen.

Viel Freude, neue Entdeckungen und „Aha-Erlebnisse" wünschen wir Ihnen mit dieser neuen Ausgabe der Manufaktur-Post. Auf ein Wiedersehen in Schlat!

Ihr Team der Manufaktur
Jörg Geiger

Staudengärtnerei Gaißmayer

AUS LIEBE ZUR HEIMAT
BESONDERHEITEN VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

UNSERE DESTILLATE
AROMEN KONSERVIEREN

HERZENSANGELEGENHEIT
ENGELSFLÜGEL

FOODPAIRING UNTER 0
ALKOHOLFREIES AUF DER ÜBERHOLSPUR

MANUFAKTUR-FREUNDE
VON NORD NACH SÜD

URSPRUNG
KRÄUTER UND ALTE SORTEN

MITARBEITER
UNSERE BESTEN

GEMÜTLICHKEIT
WEIHNACHTSMARKT

WEIHNACHTEN IN SCHLAT
GESCHMACKVOLL

SETS
EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN

GUTE AUSSICHTEN
GENUSSKALENDER 2020

AUS LIEBE ZUR HEIMAT

BESONDERHEITEN VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

JAHRESVERLAUF 2019

DIE KRAFT DER ERDE

In Zeiten von immer neuen Marketingversprechen und virtuellen Scheinwelten kann eine Rückbesinnung heilende Wirkung haben. Der wahre Wert einer Landnutzung liegt nicht nur in einer bloßen Wirtschaftlichkeit, sondern es geht um herausragende Produkte und die Gesunderhaltung unserer Seele. Eins sein mit Natur und Kraft schöpfen aus der Kraft der Natur.

Ein ausgeprägtes Wurzelsystem ist bei Bäumen die notwendige Verbindung und das Speichermedium die gebildeten Zuckerstoffe einzulagern, um dann bei Bedarf durch starken Fruchtbehang oder andere Stresssituationen auch wieder vom Baum eingesetzt zu werden.

Bei ertragsschwachen Jahren, wie 2019 es nach der Frostnacht vom 6. Mai sein wird, ist dies ein grundlegend wichtiger Faktor.

Die Nährstoffaufnahme findet nur in den oberen sauerstoffhaltigen Bodenschichten statt, trotzdem darf nicht außer Acht gelassen werden, dass wir von einem Birnbaum bei oberflächlicher Betrachtung gerade einmal nur die Hälfte sehen, der Rest bleibt im Erdreich verborgen.

Aus den tieferen, auch in trockeneren Zeiträumen wasserführenden Schichten, pumpt der Baum mit seinen Wurzeln nicht nur Wasser, sondern darin gelöst auch Mineralität. Diese reichert sich zwangsläufig in den Früchten stärker an, als bei kleinen Baumformen. Dies erklärt den Unterschied im Geschmack, bei der gleichen Sorte, je nach Wahl der Unterlage.

Schwachwachsende Unterlagen, die heute üblicherweise zur Tafel- und Verwertungsobstproduktion verwendet werden, verfügen nicht über diese Speicherkapazität und müssen daher stärker nachversorgt werden. Hinzu kommt auch noch, dass in „modernen schwachwachsenden" Unterlagenselektionen stets auf ein günstiges Blatt-Fruchtverhältnis und eine hohe Produktivität geachtet wird und somit verteilt sich das wenige aus dem Boden auf mehr Früchte. Für Tafelobst und darauf wieder angepasste Sorten kein Problem – zur Not hängt man die Bäume an den Bewässerungstropf. Für hochwertige fermentierte Produkte, bei denen der aromakaschierende Zucker eben nicht mehr vorhanden ist, eine geschmackliche Katastrophe. Nur starkwachsende Unterlagen werden von uns heute gepflanzt und sind verbindlich für Schwäbisches WiesenObst.

DR. WALTER HARTMANN, POMOLOGE

DIE BEDEUTUNG ALTER APFEL- UND BIRNENSORTEN

In unseren Streuobstwiesen stehen noch viele alte Obstsorten, viele davon sind interessant für die Verarbeitung in Mostereien oder in Brennereien. Die meisten dieser Bäume haben ein historisches Alter erreicht und viele davon werden in den nächsten Jahren absterben, denn die Pflege der Bäume lässt zu wünschen übrig.

Es wird zwar zur Zeit sehr viel über Streuobstwiesen gesprochen, die notwendigen Taten folgen aber meist nicht. Der schlechte Zustand hat verschiedene Gründe. Es ist zum einen die Überalterung, vor allem die mangelnde Pflege der Bestände. Auch die Trockenheit der letzten Jahre trug zur Verschlechterung des Gesundheitszustandes bei. In vielen Streuobstwiesen herrscht heute zudem Nährstoffmangel, das zeigt sehr deutlich der zunehmende Bewuchs mit Klappertopf, einer Nährstoffmangelpflanze. Große Probleme bereitet auch der immer stärkere Besatz mit Misteln beim Apfel, u. a. auch ein Zeichen mangelnder Vitalität. Dieses Problem ist heute im Streuobstbau deutlich größer als das Problem, das wir bei Feuerbrand hatten. Auch die niedrigen Preise, die für Streuobst bezahlt werden, sind kein Anreiz für eine bessere Pflege. Aus diesem Grund wurde auch der Verein „Wiesenobst" gegründet, der für die Früchte aus zertifizierten Beständen einen deutlich höheren Preis bezahlt.

Eine bessere Wertschöpfung aus unseren Streuobstwiesen bekommt man auch durch die Herstellung spezieller Produkte wie sortenreine Säfte oder Destillate. Auch die Herstellung von Cidre, ein Getränk, das auch jüngere Leute anspricht oder Schaumweine und alkoholfreie PriSeccos tragen zu besseren Preisen bei. In letzten Jahren gehen immer mehr Betriebe auf die Herstellung solcher Spezialitäten ein. Über die Qualität der Produkte entscheidet nicht nur die Produktion, sondern sie hängt in großem Maße auch von der Sorte ab.

Aus der Vielzahl der interessanten Sorten soll hier eine kleine Auswahl vorgestellt werden. Sie sind nicht nur spannend für die Verarbeitung, sondern durch ihre Größe der Bäume und deren Vitalität auch besonders landschaftsprägend. Diese Eigenschaften sollten bei Neupflanzungen immer mehr beachtet werden, denn es gilt unsere Kulturlandschaft zu erhalten.

Dr. Walter Hartmann

SORTENKUNDE: ÄPFEL

GEWÜRZLUIKEN

Diese typisch schwäbische Sorte ist in Nordwürttemberg entstanden und wurde seit 1885 verbreitet und heißt in manchen Gegenden auch 'Gewürzluikenapfel'. Die mittelgroßen Früchte (100-125 g) sind Mitte bis Ende Oktober pflückreif und bis März haltbar. Sie haben eine gelbgrüne Grundfarbe und eine karminrote bis dunkelrote Deckfarbe, die mit kräftigen braunroten, unterbrochenen Streifen versehen ist. Das weiße bis grünlich weiße Fruchtfleisch ist frisch saftig, angenehm säuerlich und leicht würzig.

Der Baum wächst mittelstark und verzweigt sich gut und bildet eine rundliche, ziemlich dichte Krone. Ein typisches Kennzeichen sind viele vorzeitige Triebe. Die Sorte blüht spät und lang anhaltend. Der Ertrag ist mittelhoch und gleichmäßig. Die Sorte profitiert von der Klimaänderung. Während sie früher in vielen Jahren schorfanfällig war, tritt diese Erkrankung heute nur noch selten auf.

Die Sorte 'Gewürzluiken' wurde früher vor allem für Weinbergslagen empfohlen, sie ist aber heute für alle wärmeren bis mittleren Lagen eine geschmackvolle und empfehlenswerte Sorte. Sie ist ein guter Tafel- aber auch ein hervorragender Mostapfel, der sich auch sortenrein bestens zur Saftherstellung eignet und zudem ein interessantes Destillat liefert.

ANDREAS GEIGER

MADE IN SÜDWEST

Andreas Geiger war zusammen mit seiner Filmcrew über ein ganzes Jahr immer wieder bei uns zu Gast um einen tollen Dokumentarfilm zu drehen. Hier gibt er seine Beweggründe und Eindrücke wieder:

» Für die Sendereihe ‚Made in Südwest' im SWR-Fernsehen, die eigentlich eher typische Hersteller im Industriebereich porträtiert, fiel mir spontan Jörg Geiger und seine Manufaktur ein. Nicht nur, weil seine Manufaktur ein erfolgreicher Vorzeigebetrieb im Südwesten ist, sondern weil Jörg Geiger auch noch eine Botschaft hat in Sachen alte Sorten und schwäbisches Wiesenobst.

Ich wollte deshalb nicht das übliche Porträt einer ökonomischen Erfolgsgeschichte machen, schnell gedreht und zusammen geschnitten, sondern ich konnte die Redakteurin überzeugen, dass wir die Geschichte doch als ‚Jahreslauf eines Obstbauern' darstellen könnten.

So drehten wir mit Jörg Geiger ein ganzes Jahr lang: Im Frühjahr den Baumschnitt und die Gefahren der Witterung, im Sommer das Reifen und das Sammeln der Zutaten für die Getränke, im Herbst die Ernte und am Jahresende die Verarbeitung. Heraus kam eine so reichhaltige Szenensammlung, dass der Sender beschloss, auch noch eine Miniserie für die Landesschau zu machen.

Und weil wir immer noch nicht genug hatten von den vielen schönen Bildern und guten Interviewsätzen von Jörg Geiger, haben wir jetzt auch noch einen 45-Minuten-Film gemacht: ‚Streuobstwiese im Glas' läuft am 3. Oktober 2019 im Feiertagsprogramm im SWR. Ein prickelnder besonderer Porträtfilm, zum Feiern geeignet wie die Priseccos und Schaumweine von Jörg Geiger. «

Andreas Geiger, Dokumentarfilmer

JEDE FLASCHE IST EIN UNIKAT

ÜBER VIELE MONATE HERANGEREIFT

Seit mehr als 200 Jahren wird in Schwaben aus der Obstsorte Champagner Bratbirne Birnenschaumwein hergestellt. Dieser Schaumwein gehörte über Jahrhunderte bei festlichen Gelegenheiten dazu. Die Bäume wurden daher von den Besitzern stets besonders gut gepflegt.

Unsere Manufaktur knüpft an diesen Erfolg an und sorgte sogar schon in Frankreich für Aufmerksamkeit. In der Champagne war man wenig entzückt, dass eine Birne „Champagner" im Namen tragen sollte. Ein jahrelanger Rechtsstreit, der in letzter Instanz vom Bundesgerichtshof in Karlsruhe entschieden wurde, stellte fest, dass die Birne ihren Namen behalten darf. Die Champagner Bratbirne wurde 1760 erstmals urkundlich erwähnt, kann also auf eine lange Geschichte zurück blicken.

In traditioneller Flaschengärung hergestellt, hat unser Schaumwein eine Reifung von über mindestens 15 Monate, in der sich die Aromen des Birnenweins mit der Hefe austauschen können und die typische feinperlige Kohlensäure entsteht.

Beim Degorgieren – dem Entfernen des Hefepfropfes – gehen wir ebenfalls traditionell vor. Wir verwenden kein Eisbad, in dem die Hefe gefriert, sondern degorieren schonend bei Raumtemperatur. Diese Technik erfordert großes Geschick und viel Erfahrung, ist aber der Garant für ein langanhaltendes Mousseux, auch nach Jahren der Lagerung.

Bei unserer Jahrganspräsentation im vergangenen Jahr 2018 konnten wir unseren Gästen einige gereifte Jahrgänge der Champagner Bratbirne präsentieren. Einen dieser herausragenden Schaumweine – der Jahrgang 2003 – haben wir mit neuem Etikett ausgestattet und für den Verkauf freigegeben.

Es sind leider nur einige wenige Flaschen – eine echte Rarität – die ein geschmackliches Erlebnis bieten.

Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Bernstein mit feiner Perlage. Der Duft erinnert an gedörrte Aprikose, dunklem Honig, Karamell und leicht rauchigen Nuancen. Fein die Noten der reifen Birne. Im Geschmack trocken, vollmundig reif mit weichen Gerbstoffnoten.

In unserem Jahrgangsmenü begleitete dieser Schaumwein ein Gericht mit kräftigen Nuancen wie geräucherter Sauce Hollandaise und schwarzem Rettich.

Wir sind stolz, dass unser Schaumwein, auch nach Jahren der Reifung auf der Flasche, soviel Struktur und Charakter besitzt.

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

WWW.WIESENOBST.ORG

UNSERE DESTILLATE

AROMEN KONSERVIEREN

Im Gewölbekeller unter dem Gasthof „Lamm" in Schlat hat bereits Otto Geiger ein Destillat hergestellt – aus einer alten Birnensorte unserer Region, dem »Stuttgarter Gaishirtle«. Die Faszination des Destillierens ging vom Vater in den Sohn über und ist seither geblieben- Heute stellen wir hochwertige Destillate aus vielen verschiedenen alten WiesenObst-Sorten her.

Technische Perfektion ist eine Voraussetzung, dazu kommen handwerkliches Können und Spitzenqualität der Früchte. Wir arbeiten mit WiesenObst von Bäumen, die oft über 100 Jahre alt sind. Die Erträge sind deshalb oft gering, aber die Früchte haben mehr wertvolle Inhaltsstoffe und besonders komplexe, intensive Aromen. Nochmals handverlesen in unserer Manufaktur lassen wir die einzelnen Sorten in geschlossenen Behältern reifen. Das natürlich entstehende Reifegas Ethylen ist schwerer als Luft und konzentriert sich in der Reifebox. Mit dieser Methode sind wir in der Lage das Potential sonst oft verkannter spätreifender Äpfel und Birnen optimal zu entwickeln.

Die Früchte werden besonders schonend in einem von uns speziell für diesen Zweck entwickelten ‚Whirlpool' gewaschen und noch einmal von Hand selektiert, bevor sie – je nach Sorte – schonend gemahlen oder nur gequetscht werden.

Die Vergärung findet stets bei kühlen Temperaturen statt – die Aromen sollen im Produkt feingliedrig erhalten bleiben. Bereits in der ausklingenden Gärung auf dem aromatischen Höhepunkt beginnen wir mit der ersten Destillation. Wir verzichten dabei auf die maximale Ausbeute an Alkohol, dafür bewahren wir aber die typische Aromatik am Punkt ihrer idealen Ausprägung. Wir brennen alle unsere Destillate 2-mal, einmal auf der Rohbrennerei und der Feinbrennerei.

DER RAUHBRAND

Die Rauhbrennerei ist unsere Verschlussbrennerei, das heißt der Rauhbrand geht über eine Messuhr die jeden Liter notiert und gleichzeitig eine kleine Probe in einen Sammelbehälter lässt, damit der Zoll später die Mischung messen kann. Durch dieses Verfahren können wir unsere Rohstoffe genau zum richtigen Zeitpunkt destillieren und so alle Aromen im Rauhbrand zu binden. Das besondere hierbei ist, dass die erste Brennerei keine Verstärkerkolonne hat und der Rauhbrand somit mit ca. 30 – 35 % vol. entsteht.

Der Rauhbrand selbst entsteht in möglichst kurzer Zeit – die Unruhe der Ernte und des Herbstes ist noch allgegenwärtig. Vor der zweiten Destillation jedoch muss Ruhe einkehren.

Beim Feinbrennen nehmen wir uns für jeden Kessel zwischen 6 und 10 Stunden Zeit. Nur so können wir die beste und feinste Qualität erreichen. Das Destillat fließt in einem Strahl dünn wie ein Zwirnfaden hochprozentig und rein aus der Vorlage.
So kann über die Aufteilung des Herzstückes sauber entschieden werden, Finesse und Eleganz des Destillats sind bewahrt.

Auf diese Weise entstehen aus ca. 100 kg Früchten lediglich 3 bis 5 Liter reines Destillat, oder andersherum gesehen: in einem Liter Destillat steckt die Frucht und Ausdruckskraft von 20 bis 30 kg gleichmäßig und voll ausgereiften WiesenObstes.

WER IST EIGENTLICH DIESER »DON´T CALL ME GIN«

Wir machen nicht einfach nur einen Gin, unser „Don´t call me Gin" wird nicht mit Neutralalkohol, wie eigentlich gesetzlich bei einem Gin festgelegt, sondern mit 4-fach destilliertem Apfelbrand hergestellt.

Unsere Äpfel kommen aus unserer Heimat, rund um Schlat und sind daher für uns der Belly Button (schwäbisch: des Bauchnäbele) unseres ApfelGins.

Des Weitern verwenden wir Wiesenkräuter aus unserer Gegend. Mädesüß, Douglasie, Zitronenverbene, Wacholder von der Schwäbischen Alb sind nur ein paar wenige der insgesamt 78 Botanicals. Teilweise destillieren wir die einzelnen Botanicals nochmals separat mit Apfelbrand um später dann ein gut ausgewogenes Destillat herzustellen.

Unseren ApfelGin können Sie pur genießen aber auch mit klassischen Fillern wie einem milden Tonic, wie das von Tassoni oder aber mit einem unserer PriSeccos.

BRENNER AUS LEIDENSCHAFT

MIMI

Michael Schübl, in der Manufaktur bekannt als „Mimi", ist seit September 2017 bei uns beschäftigt. Trotz dem Horror Herbst 2017 – kaum Früchte zur Verarbeitung wegen Spätfrost – wurde Mimi bei uns angestellt! Ab Ende Oktober 2017 bis Anfang April 2019 hat er parallel eine Weiterbildung an der LVWO Weinsberg (Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau) erfolgreich zum Staatlich geprüften Brenner abgelegt. Die Wahl seiner ersten Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik stammt wohl von der Begeisterung für die Verarbeitung von Früchten. Diese hat er von seinem Opa Otto Kaiser. Als Küfermeister und Brenner hat er ihm schon früh sein Können gezeigt und ihn entscheidend geprägt.

Von Anfang an wurde Mimi bei uns in der Brennerei und Früchteveredlung eingesetzt. Als damals jüngster Mitarbeiter hat ihm das sehr imponiert, gleich so eine Verantwortung zu bekommen. Vorteil war vielleicht auch das er Jörg Geiger schon einige Jahre persönlich kennt und sehr schätzt. Mimi merkt man an, dass es ihm einfach sehr viel Spaß macht hier zu arbeiten. Er kann seine Stärken bei der Arbeit, die ihm Freude bereitet unter Beweis stellen. 100 Prozent zu geben, auch wenn es das ein oder andere gibt, dass ihm weniger liegt, ist immer sein Ziel.

Im beruflichen wie im privaten ist Mimi einfach ein Teamplayer. In seiner Freizeit spielt er American Football bei den „Kuchen Mammuts", das gibt ihm einen sehr guten Ausgleich zu seiner Tätigkeit. Wir freuen uns, dass Mimi uns bei unseren weiteren Projekten unterstützt!

PRÄMIERTE ARTIKEL 2019

WORLD-SPIRTIS-AWARD

Der WSA zeichnet jährlich die besten Produkte verschiedener Gruppen bzw. Sortengruppen und Kategorien aus.
Wir sind stolz, dass schon einige unserer Produkte mit Silber, Gold und Doppel Gold ausgezeichnet wurden.

95,3 WOB-PUNKTE – DOUBLE-GOLD

GOLDPARMÄNE IM BOURBONFASS 2017

Duft: Tolles Produkt, wuchtige dominierende Fruchtrester, Bratapfel, Toffee, Honig, intensive reife Sorten-Aromatik, schalig, stark Holzaromatik, Holz-Kohlen Reflexe, Tabak, viel Vanille, helles Karamell, zart grün-minzig, florale Akzente. Geschmack: Sehr schönes Holz-Frucht-Zusammenspiel, erinnert an eine Bourbon-Aromatik, stark bananig-esterig, schalige Apfelwürze, Nougat, nussig, Karamell, zart getreidig, harmonisch, dicht und lang. Inhalt: 700 ml, Preis: 69 EUR

87 WOB-PUNKTE – SILVER

!WEHMUT 2018

Duft: Aromatisch, flüssiger Apfel-Strudel mit Wermut, Enzian, Lebkuchen-Gewürze in der Basis, Zimt, Nelken, leicht mostig-oxidiert, Muskatblüten. Geschmack: Erinnert an Apfelkompott mit einer Bitter-Komponente, recht stark bittere Wermut-Noten, sehr geradliniges Konzept, Citrusschalen, viel Nelken und Zimt, Lebkuchengewürze, fein säuerlich-animierend, ein Bitterl bleibt im Nachhall. Inhalt: 500 ml, Preis: 19,90 EUR

91 WOB-PUNKTE – GOLD

AG – DON'T CALL ME GIN 2018

Duft: Gewagte Apfel-Wacholder-Kombination, viele ätherische Öle, wachsig-schalig, hat Gin-Anleihen, Zitrus, Orange, Rosmarin, Koriander, Minze, Menthol, Wiesenkräuter, Lavendel. Geschmack: Intensiv gerbstoffreiche Apfel-Textur, Lederapfel, Zitrus, Orange, florale Akzente, Holunderblüten, dezente Wacholderbeeren, Eukalyptus, Thymian, feine Süße, sehr geradlinig, kompakt, gute Dichte und Länge. Inhalt: 500 ml, Preis: 39 EUR

84 WOB-PUNKTE – SILVER

BP – BIRNE IM PORTWEINSTIL

Birnenwein mit Birnenbrand zugesetzt und im Sauternesfass gereift 2018

Duft: Erinnert an Birnen-Cidre mit Holz-Fass-Hintergrund, fruchtig-estrig, Birnenkompott, Orangen, recht stark mostig-oxidative Basis, kräuterig, nussig, Minze, Liebstöckel Touch, Dörrobst, Rosinen, Röstaromen, Vanille. Geschmack: Klare Sorten-Stilistik, oxidierte Basisnoten, grün, Liebstöckel, Karamell, zimtig, saftig-birnig-apfelig, Nektar-ähnlich, viel Zitrone, dropsig, süß-sauer animierend, kompottige Zuckersüße, recht kompakt und lang. Inhalt: 700 ml, Preis: 48 EUR

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER UNSERE DESTILLATE:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

HERZENSANGELEGENHEIT

ENGELSFLÜGEL

VERENA NÄGELE

ENGEL

MUKOVISZIDOSE? KÖNNEN SIE UNS DIESE KRANKHEIT BESCHREIBEN? WER LEIDET DARUNTER ?
Mukosviszidose, auch Cystische Fibrose genannt, ist die häufigste vererbbare Stoffwechselerkrankung. In Deutschland werden jährlich rund 300 Kinder mit Mukoviszidose geboren.

Bereits im Kindesalter treten schwere Krankheitserscheinungen auf. Die Erkrankung ist nicht heilbar, man kann lediglich versuchen, den Verlauf zu verlangsamen und dadurch Lebensqualität und Lebensquantität zu gewinnen.

WELCHE AUFGABEN HAT DER VEREIN
Wir von der Regionalgruppe Göppingen treffen uns einmal im Monat. Neben der Hilfe zur Selbsthilfe und dem Austausch organisieren wir Informationsveranstaltungen, beraten in sozialen Fragen und leisten Öffentlichkeitsarbeit mit dem Ziel, die Erkrankung mehr ins öffentliche Bewusstsein zu rücken.

WIE KANN DER VEREIN UNTERSTÜTZT WERDEN?
In erster Linie natürlich durch Spenden oder Spendenprojekte wie den Verkauf des Engelsflügels. Wir freuen uns aber auch sehr über Besucher bei unseren Veranstaltungen, die sich dort über die Krankheit informieren oder durch den Kauf unserer Speisen und Getränke dazu beitragen, dass wir Geld spenden können.

Sehr willkommen sind auch Helfer, da wir im Kreis nur ca. 10 aktive Familien sind. Wer dazu Fragen hat, darf sich gerne an Verena Nägele (07162-46 22 99) wenden.

Wer gerne einen Spendenlauf organisieren möchte oder anlässlich eines Firmenjubiläums oder Geburtstages spenden möchte, wird von uns ebenfalls gerne mit Rat und Tat unterstützt.

WAS PASSIERT MIT DEN SPENDEN?
Noch vor etlichen Jahren ging der überwiegende Anteil der Spendengelder in ausgewählte und von Ärzten empfohlene Forschungsprojekte. Dies hat bewirkt, dass man die Symptome der Erkrankung mittlerweile besser

Jörg Geiger im Gespräch mit einem kleinen Gast

bekämpfen kann und das Verständnis der Ärzte über die Erkrankung sehr gewachsen ist. Dadurch hat sich die durchschnittliche Lebenserwartung in den letzten Jahren eklatant erhöht. Während früher die wenigsten Kinder das Erwachsenenalter erreicht haben, liegt die durchschnittliche Lebenserwartung mittlerweile bei 40 Jahren, wobei die Erwachsenenjahre meist schon stark von der Erkrankung geprägt sind. Seit einiger Zeit ist es jedoch notwendig, mit den Spendengeldern zunehmend die Spezialambulanzen im Land zu unterstützen, damit die Patienten dort gut versorgt werden können. So werden zum Beispiel die Kosten für Arztstellen, Ernährungsberater, Physiotherapeuten und psychosoziale Mitarbeiter vom Verein übernommen und mit Spendengeldern finanziert. Um diesen Zustand zu ändern, führt der Verein schon seit Jahren Verhandlungen mit den Krankenkassen und Klinikleitungen und wendet sich an Politiker. Bisher jedoch mit nur mäßigem Erfolg.

Jeder Regionalgruppe entscheidet selbst, wohin sie ihr Geld spenden möchte. Durch das sehr erfolgreiche Spendenprojekt Engelsflügel sind wir mittlerweile im dritten Jahr in der Lage, mehr Geld in die Forschung zu investieren. Ein Teil des Geldes fließt aber auch in den Sozialfond, da vor allem erwachsene Betroffene häufig von Armut bedroht sind. Zum einen sind die Lebenshaltungskosten durch die Erkrankung erhöht, zum anderen können sie oft nicht voll arbeiten bzw. sind Frührentner. Eine Absicherung z. B. durch Lebensversicherungen ist nicht möglich, da ein Abschluss aufgrund der Erkrankung nicht gemacht wird.

Hier hilft der Verein zum Beispiel dadurch, dass er die Kosten für einen zusätzlichen Kühlschrank zur Lagerung der Medikamente übernimmt.

WIE KAM DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSTANDE?
Durch eine Bekannte, in deren Familie es ein an Mukoviszidose erkranktes Kind gibt, wurde Herr Geiger auf die Krankheit aufmerksam gemacht. Ein gemeinsames Projekt bot sich deshalb an, weil Ernährung bei Mukoviszidose eine große Rolle spielt. Für viele Betroffene ist das ein sehr schwieriges, belastendes Thema. Deshalb lag die Idee nahe, Mukoviszidose und Genuss zu kombinieren.

Herr Geiger lud also Mitglieder der Regionalgruppe Göppingen zu sich ein und gemeinsam wurden etliche Sorten Prisecco verkostet, um eine Geschmacksrichtung zu ermitteln. Herrn Geigers Wissen um die Wirkung von Kräutern und Pflanzen floss ebenso in das Endprodukt ein wie Vorlieben der Patienten.

Bewusst entschieden wir uns für ein alkoholfreies Produkt, da viele Betroffene Kinder sind oder aufgrund der Medikamenteneinnahme auf Alkohol verzichten müssen. Die Namensfindung stellte sich dann nochmal als sehr schwierig heraus. Der Namen sollte Lust auf das Produkt machen, aber auch einen Bezug zur Krankheit haben. Mit „Engelsflügel" ist das sehr gut gelungen. „Flügel" steht symbolisch für die Lungenflügel und „Engel" drückt aus, dass jeder Betroffene einen Schutzengel braucht, auch in Form von Personen wie Herrn Geiger und seiner Manufaktur. Aber auch jeder Käufer kommt nicht nur in den Genuss eines edlen Tropfens, sondern ist gleichzeitig ein Schutzengel für die Erkrankten.

VERENA NÄGELE

Mutter von fünf Kindern, wobei das mittlere Kind Mukoviszidose hat. Seit acht Jahren leitet sie die Mukoviszidose Regionalgruppe Göppingen, eine Selbsthilfegruppe für Betroffene und deren Familien.

SPENDEN-EDITION ENGELSFLÜGEL

Apfel | Pfirsich | Johannisbeere

GERUCH
Waldbeere, Menthol, Vanille

GESCHMACK UND AROMEN
Balancierte Süße, mittellange Säure, Kräuter und Beerennoten im Nachhall

SORTENKUNDE: ÄPFEL

DIE MUSKATELLERLUIKE

Die Herkunft der Sorte ist unbekannt, sie ist eine der vielen Luikensorten, die in Württemberg stark verbreitet sind und wurde von Lucas 1854 erstmals beschrieben. Je nach Region hat sie verschiedene Namen, wie „Baschesapfel", „Roter Baschesapfel" oder „Bastlesapfel".

Die kleinen bis mittelgroßen (60 – 85 g) Früchte sind flachrund und ab Mitte September pflückreif. Sie sind bis Dezember verwertbar und haben eine weißlich gelbe Grundfarbe, die aber meist vollständig von kräftigem Rot überzogen ist. Ein typisches Kennzeichen ist die starke, hellblaue Bereifung der Frucht. Das gelblich weiße bis weiße Fruchtfleisch ist unter der Schale oft leicht gerötet, es ist feinzellig und saftig, süßsäuerlich mit leichtem Muskatellergeschmack und hat ein Zuckergehalt von 48 – 50° Oechsle.

Der Baum wird mittelgroß bis groß und hat eine flachkugelförmige Krone mit hängenden Ästen. Die Sorte ist sehr fruchtbar und wenig krankheitsanfällig. Da sie sehr spät blüht, ist sie auch wenig Spätfrost gefährdet.

Muskatellerluiken sind eine wertvolle und interessante Verwertungssorte, die sortenrein einen hervorragenden aromatischen Saft sowie ein aromareiches Destillat liefern. Die robuste Sorte gedeiht auch auf schlechteren Standorten gut und kann allgemein empfohlen werden.

EINSUNTERNULL

TYPISCH BERLIN

Als Gastronomiebetrieb der Ebert Fine Dining GmbH eröffnete Geschäftsführer und Sommelier Ivo Ebert das einsunternull im November 2015 in Berlin-Mitte. Unter der Leitung des ehemaligen Mitgründers des reinstoff (Berlin) erhielt das Restaurant bereits im ersten Jahr einen Stern des Guide Michelin und erlangte rasch durch weitere internationale Prämierungen Anerkennung weit über die Grenzen Deutschlands hinaus. Küchenchef ist seit März 2019 Silvio Pfeufer, der das Konzept des „typischen Berliner Gourmet-Restaurants" durch seine produktfokussierte Küche mit multikulturellen Großstadteinflüssen auf Spitzenniveau umsetzt. Im Dezember 2018 wurde das einsunternull mit 17 Punkten von GaultMillau ausgezeichnet und zählt damit offiziell zu den Top Ten der Hauptstadt.

Anne Smith Photography

Hiroshi Toyoda

Anne Smith Photography

Ivo Ebert, einsunternull

FOODPAIRING UNTER 0

ALKOHOLFREIES AUF DER ÜBERHOLSPUR

DEN GESCHMACK WIEDERFINDEN

Fertigkost, unbewusstes Essen, der Alltagstrott - es gibt viele Faktoren, die uns unser eigenes angeborenes Können vergessen und verlernen lassen. Das Genießen-Können, den Geschmack auskosten, sich Zeit für die eigenen Sinne nehmen, all das bleibt auf der Strecke.

Einer unserer Sinne – unser Geschmackssinn – kann uns, wenn dieser trainiert wird – viele Neuentdeckungen erleben lassen und uns auch vor Schlimmen bewahren. Viele unserer alltäglichen Nahrungsmitteln sind auf den sich in der Bevölkerung veränderten Geschmack gezüchtet. Gemüsesorten, die einst einen hohen und gesunden Bitteranteil hatten, werden so gezüchtet, dass diese Bitternoten kaum noch schmeckbar sind.

Obst, wie Äpfel und Birnen sind so verändert, dass diese süßer, schöner und mit so wenig bis keinen Kernen verkauft werden können. Karotten die als Hauptgeschmack in Richtung „Nichts" gehen, lassen am Gaumen nur einen Hauch von dem, was viele aus Kindertagen kennen. Viele Getränke sowie Lebensmittel enthalten zusätzlich Süße, damit der geringe und fade Geschmack nicht sofort auffällt. Was bei all dem leidet, ist unser Geschmack.

Unsere PriSeccos stellen sich gegen diesen allgemeinen ungeschmacklichen Trend! Kein Zusatz von künstlichen Geschmacksverstärkern, Süße, Säure, Zucker usw. Alte Obstsorten wie: Apfel, Birne, Zwetschge, Mirabellen sowie Kräuter aus unserer Heimat und einer Auswahl an über 200 Gewürzen! Was wir hier mit unseren über 40 verschiedenen Sorten dem Gaumen bieten, ist Geschmack pur!

Doch wie geht man mit soviel Geschmack um? Wie lernt man wieder die einzelnen Geschmäcker, wie Bitter, Säure, natürliche Süße neu kennen? Und wie werden die PriSeccos am besten mit den passenden Speisen kombiniert? Einen kleinen Auszug aus unserem Workshop „Foodpairing unter 0" finden Sie in unserer Manufakturpost. Das Training, sowie die Anwendung live vor Ort, bietet Ihnen unsere buchbare Veranstaltung an. Sie können diesen Workshop auch ab 15 - 25 Personen individuell buchen.

DER KLEINE SOMMELIER

SENSORIKTRAINING IM ALLTAG

GEHEN SIE BEWUSST EINKAUFEN, AM BESTEN AUF DEM WOCHENMARKT ODER IM HOFLADEN

WIE RIECHT EINE ERNTEFRISCHE TOMATE, EINE GRÜNE, ROTE, GELBE PAPRIKA? HIER KÖNNEN SIE SEHR GUT IHREN GERUCHSSINN TRAINIEREN

KAUFEN SIE FRISCHE KRÄUTER

BEREITEN SIE, WENN ES DIE ZEIT ERLAUBT, IHRE SPEISEN FRISCH UND SAISONAL ZU

KOCHEN SIE PURISTISCH, UM DIE EINZELNEN GESCHMÄCKER BESSER HERAUS ZU SCHMECKEN

ESSEN SIE LANGSAM UND BEWUSST

SEIEN SIE SPARSAM MIT SALZ UND ZUCKER

GEHEN SIE RAUS IN DIE NATUR, ZU JEDER JAHRESZEIT. SIE WERDEN MERKEN, JEDE ZEIT HAT IHRE EIGENEN GERÜCHE

CUVÉE NR. 10

Mostbirne I Wilder Holunder

GESCHMACK UND AROMEN Süße, Tannin, dunkle Holunderbeere, Marzipan

ZU KOMBINIEREN MIT Süße, Säure, leichte Schärfe

ZUM BEISPIEL Mandelküchlein mit pochierter Birne, Tonkabohnenespuma und Frischkäseeis

CUVÉE NR. 12

Schwarzriesling I Johannisbeerzweige

GESCHMACK UND AROMEN Frische Säure, leichte Süße, würzig, beerig, Rote Paprika

ZU KOMBINIEREN MIT Leichte Süße, leichte Säure, aromatisch, würzige Speisen

ZUM BEISPIEL Klassisches Rindertartar | Geräucherter Lachs mit Hibiskus, Radieschen und Sauerrahm

CUVÉE NR. 13

Rote Beete I Zweigelt I Lemberger

GESCHMACK UND AROMEN Frische Säure, erdig, süßlich |dunkelbeerig, erdig

ZU KOMBINIEREN MIT Leichter bis mittelkräftiger Säure, leichte Schärfe, erdige Gerichte

ZUM BEISPIEL Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse, geräucherter junger Knollensellerie, mit geröstetem Brot und Frischkäse

CUVÉE NR. 15

Mostbirne I Apfel I Kaffee

GESCHMACK UND AROMEN Süße, leichte Säure, Kaffeearomen, Marzipan

ZU KOMBINIEREN MIT Süße, Säure

ZUM BEISPIEL Rehrücken unter dem Gewürz-Kaffeemantel mit Pastinakenpüree | Klassisches Tiramisu

SOMMELIER DES JAHRES 2018 IM BERTELSMANN GUIDE

CHRISTIAN FREIER

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Kurze Frage, schwierige Antwort! Sofort strömt die verspielte Leichtigkeit der „Sommerbirne" gedanklich in meine Nase, dann erinnere ich mich aber auch zugleich an die nachhaltige Begeisterung, als ich Cuvée Nr. 14 mit geröstetem Topinambur das erste Mal probiert habe. Nun gut, müsste ich mit einer Flasche Prisecco auf eine einsame Insel ziehen, würde ich wohl der schieren Trinkfreude vom Klassiker „Weissduftig" den Vorzug geben.

WARUM SETZT DU DIE PRODUKTE UNSERER MANUFAKTUR SO GERNE EIN?
Aus gastronomischer Sicht hat das zweierlei vor allem sehr praktische Gründe. Zum einen habe ich stets ein sehr zuverlässiges Produkt zur Hand, auf das ich mich qualitativ verlassen kann, hinter dem eine tolle Story steht, über welche man wiederum gut mit Gästen ins Gespräch kommt. Zum anderen sind unsere Gäste häufig so begeistert gewesen, dass sie sich die Produkte für zu Hause besorgt haben und so steht bei vielen nicht nur eine Flasche Prisecco im Kühlschrank, sondern eben stets auch eine genüssliche Erinnerung an das Restaurant Ostseelounge, die ihnen jedesmal entgegen lächelt, wenn sie die Schranktür öffnen.

In der modernen Sternegastronomie haben wir oft einfach anmutende Gerichte, die unkomplizierten Genuß auf hohem Niveau bringen, hinter denen aber eine aufwendige, komplexe Zubereitung mit viel Know-how steht. Bei Jörg Geiger ist das genauso.

THEMA FOODPAIRING: EIN GERICHT IN KOMBINATION MIT EINEM MANUFAKTUR-PRODUKT?
OSTSEESTERNCHEN & SOMMERBIRNE Grundsätzlich sind die Dessertkreationen von Pierre Nippkow aus der Ostseelounge von leichtfüssigem und erfrischendem Charakter. Das liegt der Sommerbirne ohnehin schon. Dazu sorgte der sommerliche Grundton in Teller und Glas, für eben die unbeschwerte Gaumenfreude, auf die man sich am Ende eines 8-Gang-Menüs freut
Seestern aus weißer Schokolade, Yuzu & Kalamansi. Dazu ein Sud aus Passionsfruchtmark und Mango, kombiniert mit einem Sorbet aus Fenchelgrün.

SPARGELCREMA & WEISSDUFTIG Eine weiche, elegante Crema aus Spargel, Zitronengras, Kokosmilch mit einem Tupfer Vanilleöl. Dazu konfierter Kabeljau. Die duftige Aromatik des Gerichts fand in Holunderblüte und Kräutern einen kongenialen Partner im Glas. Gerade bei suppenlastigen Gerichten ist auch die Textur vom Getränk für das Enderlebnis entscheidend. Aber sowohl diese, als auch das feine Säure-Süße-Spiel machten beide Produkte noch spannender.

RESTAURANTLEITUNG/SOMMELIÈRE IM RESTAURANT HORIZONT

INA SCHMUCKER

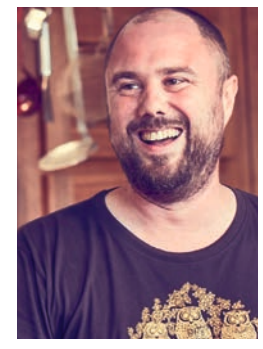
WELCHES IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Mein Lieblingsprodukt ist auf jeden Fall der PriSecco mit Kaffee der mich total begeistert hat, allerdings ist der meist verkaufte PriSecco der Rosenzauber, da er immer wieder gerne von unseren Gästen als alkoholfreie Alternative zum Aperitif genommen wird.

WARUM SETZT DU DIE PRODUKTE UNSERER MANUFAKTUR SO GERNE EIN?
Da wir all unsere Gäste verwöhnen wollen, auch die, die noch Autofahren müssen oder aus anderen Gründen keinen Alkohol trinken möchten, freuen wir uns besonders nicht nur eine abgestimmte Weinbegleitung zu unseren beiden Menüs anbieten zu können, sondern auch eine sehr spannende alkoholfreie Getränkebegleitung. Dank Ihrer Manufaktur stehen uns für diese Getränkebegleitung so viele verschiedene Produkte zur Verfügung, die in der Lage sind, ein besonderes Essen zu einem unvergesslichen zu machen.

THEMA FOODPAIRING: EIN GERICHT IN KOMBINATION MIT EINEM MANUFAKTUR-PRODUKT?
Zu unserem Softshellcreb mit Pulpocarpaccio, Kressesalat und Black Pepper Sauce reichen wir das Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling | Johannisbeerzweige. Die Säure und leichte Fruchtsüße der Johannisbeeren wirkt sich sehr harmonisch auf die Black Pepper Sauce aus und im Kressesalat findet sich die herb frische Note der Cuvée wieder.

KOCHENDER SOMMELIER & GUTSBESETZER

PETER H. MÜLLER



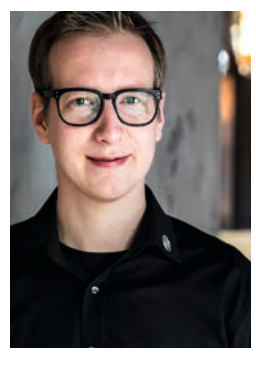
WELCHES IST DEIN LIEBLINGS-PRODUKT?
Das gibt es in diesem Sinne nicht, da jedes Produkt einen anderen Zweck und Genussraum erfüllt und eben dann genau das Richtige ist.

Momentan erfreue ich mich allerdings sehr an der Kombination von !Wehmut und säurehaltigen Desserts.

WARUM SETZT DU DIE PRODUKTE UNSERER MANUFAKTUR GERNE EIN?
Weil sie in sich stimmig sind und damit unaufdringlich Spannung und/oder Harmonie zwischen Speise und Getränk ermöglichen. Weil sie die Sinne und Wahrnehmung unserer Gäste schärfen & schlichtweg eine Bereicherung sind.

... und, als äußerst positiver Nebeneffekt, weil ich Euch amfach gern hab'.

THEMA FOODPAIRING: EIN GERICHT IN KOMBINATION MIT EINEM MANUFAKTUR-PRODUKT?
Gebratene Marille mit Stachelbeeren, Zitronenmelissen-Pesto und Kakaoschale. Dazu gibt es !Wehmut.



SOMMELIER IM HYGGE – BRASSERIE & BAR

LENNART WENK

WELCHES IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Mein absolutes Lieblingsprodukt ist der Prisecco „Winterbirnentraum"

WARUM SETZT DU DIE PRODUKTE UNSERER MANUFAKTUR GERNE EIN?

Weil ich das Thema Obstweine & Obstschaumwein höchst spannend finde und Jörg Geiger das klasse umsetzt. Desweiteren bietet er mit der Priseccos interessante und überraschende alkoholfreie Kompositionen an, die sich sowohl als Speisenbegleiter und auch zum so trinken sehr gut eignen.

MANUFAKTUR-FREUNDE

VON NORD NACH SÜD

PRISECCO ROTFRUCHTIG

WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche

FARBE Intensives leuchtendes Rubinrot, mit feiner Perlage

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

GESCHMACK Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Holunderbeere, anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend die feine Kohlensäure

VITALHOTEL

ALTER MEIERHOF

Das 5-Sterne-Superior-Vitalhotel Alter Meierhof liegt direkt am Ufer der Flensburger Förde in Meierwik, einem Ortsteil von Glücksburg. Heller Sandstein und dunkles Fachwerk prägen die Gutshof-Architektur, die 54 Zimmer beherbergt und sich harmonisch in den parkartigen Garten einfügt. 1999 eröffnet, pflegt das privat geführte Hotel familiäre Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Das weithin bekannte 2-Sterne-Restaurant „Meierei" setzt unter Leitung von Dirk Luther auf klassische französische Küche mit modernen Elementen. Ein weiteres Restaurant, die „Brasserie", kreiert in der offenen Showküche internationale und regionale Gerichte, und die „Bodega" offeriert feine Weine und herzhafte Kleinigkeiten.

ÜBER DAS RESTAURANT MEIEREI DIRK LUTHER (26 PLÄTZE, 2 MICHELIN-STERNE)

Unter der Leitung von Dirk Luther hat sich das Gourmetrestaurant Meierei als eine der ersten Adressen für Feinschmecker im Norden etabliert. Seit 2008 adelt der Guide Michelin das Restaurant alljährlich mit zwei Sternen für seine klassisch französische Küche, die sich durch erstklassige Produkte, handwerkliche Perfektion und moderne Akzente auszeichnet.

Seit 2014 führt Küchenchef Dirk Luther Das Vitalhotel Alter Meierhof als Geschäftsführer. Seit 2004 tritt er als Fernseh-Koch im Schleswig-Holstein Magazin des NDR auf.

Dessert von der Rose Shiso Green Himbeere Schokolade, Empfehlung dazu: PriSecco rotfruchtig

SORTENKUNDE: ÄPFEL

RHEINISCHER BOHNAPFEL

Der Wirtschaft- und Mostapfel wurde zwischen 1750 und 1760 im Neuwieder Becken am Niederrhein entdeckt und wurde bereits 1797 erstmals beschrieben und ist heute in ganz Mitteleuropa verbreitet. Oft wird er auch einfach nur „Bohnapfel" genannt.

Die mittelgroßen (70 – 90 g), fass- bis kugelförmigen Früchte sind Mitte Oktober bis Anfang November baumreif und bis Mai/Juni des nächsten Jahres haltbar. Sie haben eine gelbgrüne Grundfarbe und eine braunrote Deckfarbe mit bläulichem Unterton. Das gelblich weiße Fruchtfleisch ist grob, sehr fest, später saftig süßsäuerlich und nur schwach gewürzt. Der Zuckergehalt liegt zwischen 52 und 56° Öechsle.

Der Baum wächst mittelstark bis stark und kann relativ alt werden. Er bildet eine großvolumige kugelige bis pyramidale Krone. Die triploide Sorte blüht mittelfrüh und lang anhaltend. Der Ertrag setzt spät ein und ist mittel bis hoch und alternierend. Bei guter Ausreife gehört der „Rheinische Bohnapfel" als Aromaträger zu den besten Apfelsorten für die Verwertung. In ausgesprochenen Hochlagen reift er oft nicht genügend aus. Auch in der Brennerei wird er verwendet, da er auf Grund des relativ hohen Zuckergehalts eine gute Ausbeute verspricht.

Die Sorte wird auch heute noch gerne gepflanzt, da sie anspruchslos, widerstandsfähig und relativ frosthart ist.

SCHAUMWEIN AUS DER KARCHERBIRNE

FARBE Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, feine lebendige Perlage

GERUCH Üppig volles Birnenaroma mit Anklängen von grünen Walnüssen und leichter Dörrobstnote

GESCHMACK Halbtrocken, füllige und leicht nussige Birne mit Honignoten, im Nachhall wird die weiche Aromatik durch leicht gerbige Noten unterstützt

CODA DESSERT DINING

EIN EINZIGARTIGES RESTAURANTKONZEPT

Deutschlands erstes und einziges Dessert-Restaurant im trendigen Berliner Stadtteil Neukölln interpretiert den Restaurant-Besuch komplett neu: Vorspeise, Zwischengänge, Hauptspeise und Dessert bekommen hier ein neues Gesicht. Denn alle sieben Gänge des Menüs sind moderne Desserts – süßlich, ja. Aber nie zuckersüß. Moderne Dessert-Küche auf Spitzen-Niveau. Dazu wird jeder Gang von einem passenden Drink begleitet – und vollendet.

2019 wurde das CODA erstmals mit einen Michelin-Stern ausgezeichnet – ein Riesenerfolg: Denn damit ist das CODA weltweit das erste reine Dessert-Restaurant in der 100-jährigen Geschichte des Guide Michelin, das mit einem Stern ausgezeichnet worden ist.

NATÜRLICH UND KONZENTRIERT

Die Techniken der Patisserie, Handwerk, Erfahrung und Fantasie greifen in der CODA-Küche ineinander. Geschmack wird dabei mit einer ausgefeilten Komplexität völlig neu definiert. Das Team um den mehrfach ausgezeichneten Spitzen-Patissier René Frank setzt auf frische, saisonale Produkte in höchster Qualität. Raffinierter Zucker, künstliche Aromen, Farben und Zusatzstoffe sind tabu. Im Mittelpunkt steht das Produkt in seiner natürlichen und oft konzentrierten Form.

Immer wieder geht es um das kontrollierte Spiel der Geschmacksrichtungen: Die natürliche Süße aus Gemüse und Früchten, die herben Noten aus Kräutern und Oliven, die Salzigkeit von Käse und Sardellen, die Säure aus Zitrusfrüchten, hausgemachtem Essig oder Tamarinde. Und nicht zu vergessen: Das natürliche Umami aus proteinreichen Hülsenfrüchten, Tomaten, Pilzen oder fermentiertem Reis. Jeder Gang findet seine passende Begleitung in einem akribisch abgestimmten Pairing Drink der die Geschmacksrichtung und Aromen ergänzt: selbstangesetzte Infusionen, milchsaure Getränke wie Kefir und Kombucha ergeben einen Drink, der jeden Gang vollendet.

„Wir lassen uns von den Patissiere-Techniken aus aller Welt inspirieren", sagt Küchenchef René Frank. Er schöpft wertvolle Erfahrungen aus seiner Zeit in Japan, Frankreich, Spanien und der Schweiz. „Jeder Gang ist eine Komposition, die ganz bewusst Grenzen aufbricht und überwindet", sagt der mehrfach ausgezeichnete Patissier.

Bilder: Chris Abatzis

Bild links: Raclette Joghurt Mais | Salzgurke
Bild rechts: Clementine Straight Rye Whiskey
Freimeister Kollektiv | Karcherbirne Jörg Geiger

Das CODA wurde 2016 von dem preisgekrönten Spitzen-Patissier René Frank und seinem Geschäftspartner Oliver Bischoff, Geschäftsführer der Berliner Agentur „ett la benn", eröffnet. Mit seinem einzigartigen Konzept ist René Frank der erste Chef-Patissier, der mit einem reinen Dessert-Restaurant einen eigenen Michelin-Stern erhält.

Von 2010 bis 2016 war René Frank Chef-Patissier im Osnabrücker Gourmet-Restaurant „La Vie" (3* Michelin). Währenddessen erhielt das Weltklasse-Restaurant 2012 seinen dritten Michelin-Stern. Im Jahr 2013 wurde er vom Gault-Millau zum „Patissier des Jahres" und 2016 zum „Patissier des Jahres" vom Busche-Verlag ernannt.

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/MANUFAKTUR-ERLEBEN

URSPRUNG

KRÄUTER UND ALTE SORTEN

STAUDENGÄRTNEREI GAISSMAYER IN ILLERTISSEN

GELEBTE GARTENKULTUR

Fast 40 Jahre ist es nun her, dass die Staudengärtnerei Gaißmayer auf der Illertisser Jungviehweide gegründet wurde – im Jahr 2020 steht das Jubiläum an. Aus kleinen Anfängen heraus entwickelte sich ein Unternehmen, dessen rein ökologisch kultiviertes Sortiment mittlerweile weit mehr als 3.000 Staudenarten und -sorten, Kräuter, Gräser und Farne umfasst. Die Gärtnerei zieht ihre Pflanzen mit großer Sorgfalt nach guter Staudengärtner-Tradition heran. Höchste Qualitätsstandards und Kundenzufriedenheit sind dabei oberstes Gebot.

Kräuter gehören von Beginn an zu besonderen Leidenschaften, entsprechend groß und vielfältig ist das in bester BIOLAND-Qualität kultivierte Angebot. Von altbewährten Küchenkräutern bis hin zu interessanten exotischen Besonderheiten wird man bei der Staudengärtnerei fündig – natürlich stets mit wachem Blick unterwegs, um neue gartenwürdige Besonderheiten für Kunden zu entdecken und in Kultur zu nehmen.

Viel schöner als via Katalog oder Website zu bestellen, ist es natürlich, vor Ort in der Gärtnerei die „Objekte der Begierde" in Augenschein zu nehmen. Deshalb kommen Jahr für Jahr viele Gäste aus nah und fern nach Illertissen, die vom zeitigen Frühjahr bis spät in den Herbst hinein die Schönheit und Vielfalt der Pflanzenwelt erleben wollen. Es ist immer von neuem eine Freude, in der Gärtnerei und dem weitläufigen Schaugarten mit seinen prächtigen Mutterpflanzen-Quartieren ein Füllhorn von Inspiration zu sehen, riechen und erleben.

Längst ist die Staudengärtnerei auch als Ort gelebter Gartenkultur über die Region hinaus bekannt, denn die Besucher bekommen Woche für Woche in der Gärtnerei und dem angrenzenden Museum der Gartenkultur ein buntes, breit gefächertes Veranstaltungsprogramm mit Vorträgen, Workshops, Märkten, großen und kleinen Festen und vielem mehr geboten.

Das in unmittelbarer Nähe befindliche Museum mit seiner Ausstellung und der einzigartigen Sammlung historischer Exponate ist unbedingt ebenfalls einen Besuch wert, das Museumscafé lädt zur entspannenden Pause ein und die vielen originellen Pflanzenkabinette auf dem großen Museumsfreigelände widmen sich anschaulich und lehrreich den unterschiedlichsten gärtnerischen Themen und Gestaltungsbeispielen.

» WIR, DIE STAUDENGÄRTNEREI GAISSMAYER, SIND BEGEISTERT VON DER IDEE DIE AROMEN VIELER KRÄUTER ALS HOCHINTERESSANTE BEREICHERUNG DER KÖSTLICHEN FLÜSSIGEN KOMPOSITIONEN ZU VERWENDEN UND DAMIT EINE VÖLLIG NEUE GESCHMACKSWELT ZU ERSCHLIESSEN. «

KLEINE PFLANZENKUNDE

WAS ALLES IM PRISECCO WEISSDUFTIG STECKT

EBERRAUTE – ARTEMISIA ABROTANUM

Dieser historische, schon in mittelalterlichen Klostergärten zu findende attraktive Halbstrauch mit filigranem graugrünem, fein geschlitztem Laub verströmt einen herbwürzigen, aromatischen Duft. Seine verdauungsfördernde Würzkraft ähnelt der des Beifußes, das Aroma ist aber feiner und nuancenreicher. Die Eberraute liebt Sonne und durchlässige Böden. Winternässe ist ihr jedoch nicht zuträglich und sollte vermieden werden.

BERGBOHNENKRAUT – SATUREJA MONTANA

Das würzig-pfeffrige Bergbohnenkraut bildet dekorative, breit-kugelige Büsche, die sich durch Rückschnitt im Frühjahr jedoch sehr gut in Form halten lassen. Die kleinen hellvioletten, überreich erscheinenden Blüten sind von Spätsommer bis Herbst eine der besten Nahrungsquellen für Bestäuber. Das Aroma passt bestens zu Tomaten, Zucchini, Auberginen und vielen weiteren Gemüsen. Ein sonniger Platz mit magerem Boden ist der ideale Standort.

ZITRONENVERBENE – LIPPIA CITRIODORA

Als ‚Verveine' ist dieses köstliche Kraut in Frankreich seit langem überaus beliebt und findet in der Küche, als aromatischer Tee und in Kosmetika vielfältige Verwendung. Auch hierzulande ist die Schöne mit ihrem zitronenduftenden Laub und den Buddleja-ähnlichen Blüten immer häufiger zu sehen. Zwar ist sie bei uns nicht ausreichend winterhart, kann aber als leicht zu kultivierende Kübelpflanze gehalten werden. Ihre Ansprüche sind nicht hoch: Man pflanze sie in durchlässiges, nährstoffreiches und humoses Substrat, gebe ihr einen warmen, sonnigen Platz und sorge für eine helle, gerade eben frostfeie Überwinterung (geringe Minusgrade werden aber durchaus toleriert). Ein Rückschnitt im Frühjahr sorgt für kräftigen, kompakten Wuchs.

ANANASSALBEI – SALVIA RUTILANS ‚PINEAPPLE SCARLET'

Neben vielen Freiland-Salvien kultivieren wir auch einige äußerst attraktive nicht winterharte Arten mit besonders köstlichen Aromen. Der Ananassalbei gehört dazu: Die ganze Pflanze verströmt einen intensiven Duft nach frischer Ananas. Im Sommer sind wegen der großen, samtigen Blätter ein warmer, vor praller Sonne geschützter Platz und regelmäßige Wassergaben ratsam. Das köstliche Aroma bereichert fruchtige Currys Fleischgerichte, Desserts, Tees und coole Drinks. Ab Herbst erscheinen die dekorativen, feuerroten, essbaren Blüten. Dann ist ein Standort im hellen, eher kühlen Wintergarten ideal.

ROSMARIN – ROSMARINUS OFFICINALIS

Wir kultivieren eine Auswahl mehr oder weniger winterharter Rosmarine. Einige davon halten es in milden Lagen an warmen, durchlässigen Plätzen ohne Winternässe durchaus gut im Freiland aus. Seine ätherische, aromatisch-strenge Würzkraft ist in der mediterranen Küche unverzichtbar und von hohem gesundheitlichem Wert. Die komplexe Mischung seiner Inhaltsstoffe – ätherische Öle, Flavonoide und Bitterstoffe - wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd, krampflösend, durchblutungsfördernd, entzündungshemmend und antiseptisch - und ein Rosmarin-Bad ist herrlich belebend!

WEISSDUFTIG

WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter

GERUCH Intensive Nase nach würzigen Kräutern und Holunderblüten. Reife Fruchtnoten von Apfel und Birne mit pfeffriger Note

GESCHMACK Weiche Süße des WiesenObst mit Traube und Pfirsich. Kräuterbetontes Mittelstück und würziger Nachhall mit Noten der Holunderblüte

EMPFEHLUNG Kräftig, duftiger Apero auch gerne auf Eis serviert, Dessert mit Holunderblüten oder exotischen Früchten, Ziegenfrischkäse mit Rosmarin

» WER HÄTTE GEDACHT, DASS ZITRONENVERBENE, EBERRAUTE, BERGBOHNENKRAUT, ANANASSALBEI, ROSMARIN UND ETLICHE ANDERE EINMAL SO GEADELT WERDEN! «

SORTENKUNDE: BIRNEN

NÄGELESBIRNE

Die Herkunft der Sorte ist unbekannt. Lucas, der sie 1854 erstmals erwähnte, schrieb, dass sie auf den Fildern bei Stuttgart häufig zu finden ist und dort auch Gesälzbirne genannt wird. In manchen Regionen hat sie auch den Namen „Hutzel-" oder „Olivenbirne". Die Sorte kommt aber in verschiedenen Regionen Süddeutschlands und auch im Rheinland noch häufiger vor. Die großen (70 – 180 g) birnenförmigen Früchte werden Anfang bis Mitte September reif und sind nur wenig haltbar. Sie haben eine grünlichgelbe bis olivfarbige Schale und sind auf der Sonnenseite bräunlich rot gefärbt. Das feste, gelblich weiße Fruchtfleisch schmeckt süßherb, leicht würzig und zimtartig. Der Zuckergehalt liegt zwischen 55 und 65° Oechsle. Das Fruchtfleisch wird schnell teigig, manchmal schon auf den Bäumen.

Die Sorte ist eine typische Dörrbirne, deshalb auch der Name „Hutzelbirne". Sie gibt aber auch ein hervorragendes Birnendestillat, im Geschmack ähnlich der „Williamsbirne". Früher wurde sie, wie einer ihrer Namen auch sagt, zu Birnengesälz verarbeitet. Aus den Früchten lässt sich zudem ein interessanter Birnensaft erstellen.

Die Sorte wächst stark und bildet eine große, rundliche Krone und hat ein sehr gesundes dunkelgrünes Laub. Sie kommt früh in Ertrag und bringt hohe, regelmäßige Ernten. Die gesunde, wüchsige Sorte eignet sich für alle Lagen. Der starke Wuchs, die Gesundheit und die wunderbare Herbstfärbung sprechen auch für den landschaftprägenden Anbau. Diese Tatsache, sowie die vielfältigen Verwertungsmöglichkeiten, sprechen für eine stärkere Pflanzung der Sorte.

DIESE UND WEITERE PRODUKTE FINDEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MITARBEITER

UNSERE BESTEN

FRANZISKA STRAUB

» OB APFEL, BIRNE, ZWETSCHGE ODER MIRABELLE – DIE FRANZI IST IMMER ZUR STELLE! «

JR: WIE BIST DU AUF DIE MANUFAKTUR AUFMERKSAM GEWORDEN?
FS: Durch eine Anzeige in der NWZ. Da habe ich mich dann „auf gut Glück" darauf beworben, denn nach der Realschule wollte ich direkt arbeiten.

JR: WARUM HAST DU DICH FÜR EINE AUSBILDUNG ZUR KAUFFRAU IM GROSS- UND AUSSENHANDEL ENTSCHIEDEN?
FS: Ich habe bereits in meiner Realschulzeit mein Interesse für Büromanagement entdeckt. Nachdem ich viele Praktika auch in diesem Bereich absolviert habe, war klar, dass ich in diese Richtung gehen will.

JR: WAS MAGST DU AN DEINEM JOB?
FS: Mir gefällt der Kundenkontakt, das Arbeitsklima im Betrieb ist gut, ich fühle mich sehr wohl. Außerdem mag ich die Flexibilität, die hier herrscht.

JR: WELCHES PRODUKT DER MANUFAKTUR IST DEIN PERSÖNLICHER FAVORIT?
FS: Die PriSecco Cuvée 12 schmeckt mit am besten, aufgrund des süßlich-fruchtigen Geschmacks.

JR: WAS MACHST DU GERNE IN DEINER FREIZEIT?
FS: Ich unternehme viel mit meinem Freund und bin gerne mit meinen Freundinnen unterwegs. Im Sommer gehe ich gerne ins Freibad oder entspanne in meinem Pool daheim.

JR: IN WELCHER ABTEILUNG KÖNNTEST DU DIR VORSTELLEN EBENFALLS IN DER MANUFAKTUR ZU ARBEITEN?
FS: Im Lager und bei der Obstannahme, da dort eine ganz andere Atmosphäre herrscht. Dort wird körperliche Kraft verlangt, das bildet einen abwechslungsreichen Kontrast zur Arbeit im Büro. Und was ich mir gar nicht vorstellen könnte, wäre die Buchhaltung.

CARINA BARTH

» VON HEILBRONN BIS ÖSTERREICH UND KANADA – UND JETZT HIER IN SCHLAT - CARINA BARTH «

JR: ERZÄHLE UNS ETWAS VON DIR.
CB: Aufgewachsen bin ich auf einem Gemüse- und Weinbaubetrieb in Ilsfeld bei Heilbronn. Nach meinem Abitur habe ich eine klassische Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau in der WZG Möglingen, eine große Weingärtnergenossenschaft, gemacht. Im Anschluss daran habe ich Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn studiert. Schon damals hab ich mich durch Praktika in Österreich und Kanada weitergebildet, neue Erfahrungen gesammelt und viele spannende Weine verkostet. Nach verschiedenen Stationen im Weinvertrieb und in der Landwirtschaftsverwaltung, und seit auch meine Kinder beide in der Schule sind, bin ich nun seit Herbst 2016 in der Manufaktur.

JR: WIE BIST DU AUF DIE MANUFAKTUR AUFMERKSAM GEWORDEN?
CB: Seit einigen Jahren bin ich bei Vinissima, ein Netzwerk von Frauen mit Weininteresse. Also Winzerinnen, Weinhändlerinnen, Genießerinnen, … . Man trifft sich 6 – 7 Mal im Jahr, besucht andere Betriebe, verkostet gemeinsam Wein, macht Exkursionen, tauscht sich aus. Ein tolles Netzwerk Gleichgesinnter. Und eine Betriebsbesichtigung war 2015 in der Manufaktur. Schon damals haben mich die Vielfalt der Produkte und die Philosophie hinter der Manufaktur begeistert. Da ich nach der Elternzeit gerne wieder in den Genuss-Bereich zurück wollte, habe ich mich dann im Jahr darauf spontan bei Jörg Geiger beworben. Und hier bin ich!

JR: WAS GEFÄLLT DIR AN DER MANUFAKTUR / AN DEINEM BERUF?
CB: Es wird hier nie langweilig. Dadurch, dass wir eine eher kleine Manufaktur sind, ist man in fast alles auch direkt eingebunden. Eingestellt bin ich als Assistentin von Jörg Geiger – zudem bin ich Prokuristin – aber im Endeffekt beschäftige ich mich mit allen kaufmännischen Belangen, der Ausbildung unserer kaufmännischen Auszubildenden, dem Export unserer Produkte, …. . Jeder Tag ist neu und spannend und eine konkrete Stellenbeschreibung würde den Rahmen wohl sprengen. Mir gefällt hier in der Manufaktur das gute Miteinander im Team und die Abwechslung im Aufgabengebiet. Unsere Produkte sind traditionell und doch innovativ – es gibt immer Neues zu entdecken und es macht Spaß, gemeinsam mit allen Mitarbeitern die Manufaktur weiter vorwärtszubringen.

JR: WAS MACHST DU GERNE IN DEINER FREIZEIT?
CB: Die Zeit, die ich nicht an der Manufaktur bin, verbringe ich hauptsächlich mit meiner Familie. Meine 2 Kinder halten mich schwer auf Trab und meinem Mann und mir wird es bei Pflege von Haus und Garten auch nicht langweilig. Den Ausgleich finde ich im Sport – vom Mountainbiken über Skifahren, Laufen, Bergwandern und Zumba macht mir vieles Spaß und gibt mir die nötige Balance zum Bürojob. Auch lese ich sehr gerne und reise viel. Schon ein Wochenende in den Bergen ist für mich Erholung pur – und meine Familie teilt diese Hobbies gerne mit mir.

DANIEL DROHMANN

» ZUVERLÄSSIG AUCH ÜBER GRENZEN HINAUS – DANIEL IST UNSER LOGISTIKER AUCH IM RECHNUNGSWESEN «

JR: WO HAST DU DEINE AUSBILDUNG GEMACHT UND WAS HAST DU GELERNT?
DD: Ich habe meine Ausbildung 2014 bei der Manufaktur Jörg Geiger zum Kaufmann für Groß-und Außenhandel begonnen und diese 2017 abgeschlossen. Da es mir hier sehr gefällt und mir die Möglichkeit geboten wurde, habe ich mich dafür entschlossen zu bleiben.

JR: WAS MAGST DU AN DEINEM BERUF?
DD: Er ist sehr abwechslungsreich und ich habe super Kolleginnen und Kollegen. Meine Hauptaufgaben liegen in der Buchhaltung und bei der Export-Importsachbearbeitung. Neben diesen Tätigkeiten bin ich noch zuständig für die Obstannahme im Herbst, die Vorbereitung und Durchführung der BIO-Kontrolle unserer zwei Betriebe (der Landwirtschaft und der Manufaktur als Verarbeiter). Neben diesen Tätigkeiten darf ich an großen Messen, wie der ProWein, teilnehmen.

JR: WAS MAGST DU NICHT AN DEINEM BERUF?
DD: An meinem Beruf an sich mag ich grundsätzlich alles. Dies ist mir auch sehr wichtig, da man ja viel Zeit seines Lebens bei der Arbeit verbringt. Natürlich gibt es wie überall Momente die besser und Momente die schlechter sind.

JR: WENN DU EINES UNSERER PRODUKTE WÄHLEN MÜSSTEST, DAS DU DEIN LEBEN LANG TRINKEN MÖCHTEST, WELCHES WÄRE ES?
DD: Mein Lieblingsprodukt ist unser „Don´t call me Gin", da er viele tolle Aromen hat und man ihn vielseitig einsetzen kann. Man kann ihn durch die hochwertige Basis seines vierfach destillierten Apfelbrands pur genießen oder ihn auch mit unseren PriSeccos oder anderen Getränken super mixen.

JR: WAS IST DEIN LIEBLINGSESSEN?
DD: Ein Lieblingsessen habe ich nicht, ich esse eigentlich alles gerne. Es kommt eher auf das Wetter und den Moment an, auf was ich Hunger habe. Etwas, dass ich gar nicht mag, gibt es eigentlich nicht.

JR: WAS SIND DEIN STÄRKEN?
DD: Ich bin sehr zuverlässig. Ich mag es nicht zu spät zu kommen oder Absprachen nicht einzuhalten.

JR: WAS MACHST DU GERN IN DEINER FREIZEIT?
DD: Am liebsten verbringe ich meine Freizeit neben Familie und Freunden mit dem Sport - Ob im Fitnessstudio, beim Laufen, Radfahren oder im Winter beim Ski-und Snowboardfahren, beim Sport kann ich am besten vom Alltag abschalten und Kraft für neue Herausforderungen tanken.

Von links: Carina Barth, Daniel Drohmann und Franziska Straub

SORTENKUNDE: BIRNEN

DIE WILDE EIERBIRNE

Die Herkunft dieser Sorte ist unbekannt. Sie wurde von Lucas 1854 erstmals beschrieben und von Hohenheim aus verbreitet. In manchen Regionen heißt sie auch 'Fischäckerin' oder 'Hosenbirne'. In Süddeutschland ist sie noch stärker verbreitet, vor allem aber findet man sie im Stuttgarter Raum.

Die mittelgroßen (60 – 75 g) Früchte reifen Ende September bis Anfang Oktober und sind 2 – 3 Wochen haltbar. Die länglich eiförmigen Früchte haben eine glatte, grünliche, bei Vollreife gelbliche Schale und sind auf der Sonnenseite rötlich bis rötlichbraun gefärbt. Das feinzellige, leicht würzige Fruchtfleisch, ist etwas herb und hat einen Zuckergehalt zwischen 60 und 70° Oechsle. Die Früchte werden später von innen heraus teigig.

Der Baum wächst nur mittelstark und entwickelt eine sehr schöne, gleichmäßige, kugelförmige Krone. Öfters sieht er wie ein großer, beschnittener Buchsbaum aus. Die Sorte blüht mittelfrüh. Sie kommt früh in Ertrag und bringt regelmäßige, hohe Ernte. Der Baum ist sehr gesund und anpassungsfähig an Boden und Klima.

Die fruchtbare und gesunde Sorte ist empfehlenswert für den landschaftprägenden Anbau. Neben dem schönen Wuchs hat sie auch eine schöne Herbstfärbung und die Früchte können vielfältig verwertet werden. Sie eignen sich zum Mosten und zum Dörren und geben auch ein sehr interessantes Destillat.

MESSEAUFTRITT

MANUFAKTUR ON TOUR

Um ganz nah an unseren Kunden zu sein, sind wir das ganze Jahr über mit unseren Spezialitäten auf verschiedenen Veranstaltungen.

Fachmessen wie die ProWein und die ChefSache in Düsseldorf, die Intergastra in Stuttgart, die GAST in Salzburg oder auch die SweetsMiddleEast in Dubai.

Für die regionalen Fans sind wir jedes Jahr auf der Slowfood in Stuttgart oder auch auf kleinen Messen wie die 0711 oder den Käsemarkt in Wackershofen.

Verkostungstermine in ganz Deutschland: Bremen, Hamburg, Berlin, Sylt, Dresden, München usw. bieten die Gelegenheit unsere Produkte kennen zu lernen.

Bei den größeren Messen ziehen wir als Team an einem Strang, denn Auf- und Abbau sowie die gesamte Vor- und Nachbereitung liegen in unseren Händen.

Das schafft man nur mit viel Engagement und Teamgeist.

WO WIR AKTUELL ANZUTREFFEN SIND, FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/AKTUELLES.PHP

GEMÜTLICHKEIT

WEIHNACHTSMARKT UND DIE PASSENDEN GETRÄNKE

DER AROMATRESOR DIE GENUSS-TÜFTLER

Gemeinsam sind wir stark und bewegen was ein einzelnes Unternehmen nicht bewegen kann. Heiner Beck – ein Handwerksbäcker mit Mut und Visionen – Johannes Schwörer ein schwäbischer Vorzeigeunternehmer und „Häuslebauer" der Extraklasse. Die Idee begeistert: Ein Haus, das sich mit seiner klaren Formsprache von traditionell-romantischen Hütten abhebt.

Wir freuen uns, Ihnen wieder vorweihnachtliche Genussmomente mit Albstollen und flüssigen WiesenObst-Raritäten auf der Stuttgarter Königsstraße während des Weihnachtsmarkts anbieten zu können.

DAS HAUS BEFINDET SICH DIESES JAHR GEGENÜBER DEM KUNSTMUSEUM

»GLÜHBIRNE«

In der kalten Jahreszeit ziehen sie uns geradezu an: die warmen und süßlich, üppigen Getränke. Wie in den vergangenen zwei Jahren bieten wir Ihnen auf dem Weihnachtsmarkt wieder unsere „Glühbirne" an. Alkoholfrei oder alkoholisch, mit der Grundlage eines PriSeccos, unseres Winterbirnentraums.

Sie können dieses leckere Getränk auch ganz einfach zu Hause herstellen.

WAS SIE BENÖTIGEN:

- 6 cl PriSecco Winterbirnentraum
- 2 – 4 cl eines üppigen Birnendestillats, z. B. Palmischer Birne oder Nägelesbirne

ZUBEREITUNG:

Einen großen Topf mit Wasser füllen. Die Flasche Winterbirnentraum hineinstellen. Das Wasser langsam auf ca 60 – 65° C erhitzen und somit den PriSecco erwärmen.

Die Flasche herausnehmen und am Besten über dem Waschbecken öffnen. Sie können hierzu auch, nachdem Sie die Agraffe etwas gelöst haben, ein Geschirrhandtuch über den Flaschenhals legen.

Achtung! die Flasche hat durch das Erwärmen sehr viel Druck und der Korken sollte daher gut festgehalten werden.

Für die alkoholfreie Variante gießen Sie den Winterbirnentraum einfach in ein Sektglas. Für die alkoholische Version geben Sie, je nachdem wie stark die Glühbirne sein soll, 2 – 4 cl Destillat hinein.

Als Dekoration können Sie auch Birnenschnitze hinein geben oder den Rand des Sektglases mit Zimt und Zucker dekorieren.

EIN WEIHNACHTLICHER KLASSIKER IN REGIONALEM GEWAND

ALBSTOLLEN: DIE GESCHICHTE

Bei uns in Baden-Württemberg reift der Genuss fast ein ganzes Jahr. Wenn im Frühjahr die Obstbäume blühen und Bienen auf den Wiesen der Alb ihren Nektar sammeln, wenn auf unseren Äckern das Getreide keimt und das Blätterdach des Birnbaums seinen Schatten wirft, dann ist der Albstollen schon halb gemacht. Denn für unser Festtagsgebäck verwenden wir nachhaltig erzeugte WiesenObst Äpfel, Kirschen, dazu Nüsse, Getreide und Honig direkt aus dem Ländle. Mit raffinierten Geschmacksideen, überlieferter Handwerkstradition und großem Können hat die **BÄCKEREI BECKABECK** aus unserer Region den fruchtig-festlichen Albstollen komponiert.

DREI TÜFTLER FÜR IHREN GENUSSMOMENT

Sein köstliches Bukett gewinnt der Albstollen, dem duftende Verbene und Douglasie eine filigrane Zitrusnote verleihen, im Besonderen von mazerierten Früchten. Kirschen, getrocknet wie Rosinen und eingelegt in dem Süßwein aus der Kirsche, sind ein Geschmackshöhepunkt. Dieser „KP" wird zuvor 36 Monate im Banyulsfass gereift. Auch die getrockneten WiesenObst-Apfelwürfel nehmen den „AP – dem Apfelsüsswein im Kastanienfass gereift" beim Einlegen wieder richtig auf und bringen so dem Stollen die weitere Fruchtigkeit.

Die geistreichen Tropfen begleiten den Albstollen bis zuletzt. Denn nachdem das edle Backwerk den Genuss-Tüftler-Meisterofen von **BECKABECK** verlassen hat, ruht es bis zum Verkauf im Angels' Share des eigens entwickelten Aromatresors. Den hat der dritte Genuss-Tüftler im Bunde, die Firma **SCHWÖRERHAUS**, aus heimischen Hölzern konstruiert. So gelingt Genuss.

UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM ALBSTOLLEN

POIRÉ ARTISAN – BIO CUVÉE AUS WEINBIRNEN

Die Früchte für dieses Cuvée von Weinbirnen stammen von den Sorten Oberösterreicher Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und Nägelesbirne. Durch die eingesetzte Kälte wird in der aromaschonenden Teilvergärung nur ein moderater Alkoholgehalt erreicht.

Unser Poiré verströmt einen vollreifen Birnenduft, der mit seiner Fülle an Marzipan erinnert. Die Gelbmöstler Birne bringt weihnachtliche Nuancen von Lebkuchen mit sich. Süß und üppig auf der Zunge mit feinen Gerbstoffnoten entfalten sich fein abgerundete Birnenaromen. Zum winterlichen Gebäck, unserem Albstollen aber auch zu vollreifem Weichkäse passt unser Cuvée aus Weinbirnen. Solo als leichter Aperitif mit nur 2 % vol. Alkohol, vegan und ungeschwefelt.

Trinktemperatur: 6 – 8° C
Füllmenge: 0,75 l

BIRNENPORT

Für unseren BP wählen wir die Sorten Gelbmöstler und Speckbirne. Diese dürfen bei uns nach altem Rezept zuerst einmal „schwitzen", um ihr volles Aroma und den Duft zu entwickeln. Erst dann wird schonend gepresst bevor der konzentrierte süße Saft zu gären beginnen darf. Um die natürliche Süße und intensive Fruchtigkeit zu bewahren, stoppen wir die Gärung mit hochprozentigem reinen Birnenbrand ab, sodass wir einen Alkoholgehalt von rund 23 % vol. erhalten. Es folgt eine Reifung in neuen Akazienholzfässern und gebrauchten Sauternessfässern, die mindestens 18 Monate dauert, und dem BP erlaubt zu reifen ohne das Holz in den Vordergrund zu stellen und ihm gleichzeitig den Duft großer Süßweine verleiht. Durch die warme, luftige und oxidative Reifung verliert der BP im Fass nicht nur rund 20 % an Alkoholstärke, sondern auch ein Achtel der ursprünglichen Füllmenge im Fass. Mit rund 18 % vol. wird er auf die Flasche gefüllt.

Im Aroma erinnert unser Birnenport an einen reifen Sauternes vereint mit vollfruchtigen Birnenaromen. Honig und feine Anklänge von Vanille finden sich zusammen mit dem weichen Birnengeschmack am Gaumen wieder. Unser Birnenport kann als Solo-Getränk genossen werden, passt aber auch hervorragend zu winterlichem Gebäck, Desserts mit Karamell und weißer Schokolade oder kräftigem Weichkäse.

Trinktemperatur: 14 – 16° C
Füllmenge: 0,7 l

KIRSCHPORT

Durch Trockenheit und Hitze konzentriert kleinfruchtige, hocharomatische Kirschen werden handverlesen. Anschließend lassen wir sie in offenen Maischezubern bei kühlen Temperaturen angären, der Maischehut wird täglich untergestoßen. Um die natürliche Süße, die intensive Frucht und die Gäraromen zu fixieren, wird mit dem reinen, doppelt destillierten Kirschbrand aufgegossen, sodass wir einen Alkoholgehalt von rund 22 % erhalten. Es folgt eine über 18-monatige Lagerung in den gebrauchten Banyulsfässern, die dem KP die Reifung erlauben und ihm gleichzeitig einen Hauch von getrockneter Feige und Schokolade verleihen, ohne das Holz dominant in den Vordergrund zu stellen. Durch diese oxidative Reifung verliert der KP rund 15 % an Menge und wird schließlich mit einem verbleibenden Alkohol von 18 % vol. auf die Flasche gefüllt. Unser Kirschport verströmt ein intensives Aroma, das an Amarenakirschen erinnert. Dunkle Schokolade und Marzipannoten gesellen sich harmonisch dazu. Im Geschmack findet sich ein dichter Kirschgeschmack mit Bitterschokolade. Als toller Gegenspieler gesellen sich die herben Noten des Kirschdestillat und die Aromen des Banyuls, die an getrocknete Feigen erinnern.

Als dunkelfruchtiger Begleiter zum Albstollen oder zu Desserts mit dunkler Schokolade aber auch zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Reh.

Trinktemperatur: 14 – 16°C
Füllmenge: 0,7 l

WEIHNACHTEN IN SCHLAT

GESCHMACKVOLL

WEIHNACHTSFEIERN

Die einzigartige Location für Ihre Feste bieten wir in Räumen des 1905 erbauten Hauses. Im ehemals landwirtschaftlichen Gebäude findet sich der Festsaal für besondere Ereignisse. Ob zur Hochzeit, für Firmenfeiern oder zu Geburtstagsfesten – wir schaffen für Sie ein individuelles, festliches Ambiente für bis zu 120 Personen.

Eingebettet zwischen Verkostungszone, Lounge, Schaubrennerei, begehbarem Weinkeller und Verkauf finden Sie eine große, fein gedeckte Mitteltafel, an der man bis zu 32 Gäste besonders festlich platzieren kann. Auch die ehemalige Durchfahrt bietet eine entspannte, fast mediterran wirkende lockere Atmosphäre, die im Sommer auch gerne mal den Gartenbereich mit einbezieht. Selbstverständlich bieten wir für Ihre Gäste als Einstimmung auch eine Führung durch unsere Manufaktur an. Hier sehen Sie nicht nur den Keller des Birnenschaumweins aus unserer „Champagner Bratbirne", sondern verkosten auch das ein oder andere Produkt.

Wer den Abend bei uns ausklingen lassen will, darf sich auf unsere Landhauszimmer freuen. Die natürlichen Materialien der Einrichtung, die wohligen Farben und viel Licht schaffen eine Wohlfühlatmosphäre der besonderen Art. Die Zimmer befinden sich im zweiten Stock des historischen denkmalgeschützten Fachwerkhauses, wo Sie den herrlichen Blick über die Dächer Schlats, auf die Berge am Nordrand der Schwäbischen Alb oder ins Filstal genießen können.

WEIHNACHTSBÜFETT UND WEIHNACHTSMENÜS

Der große Weihnachtsbaum, das offene knisternde Holzfeuer, die geschmückten Verkaufsbuden und der Duft von gerösteten Mandeln, weihnachtlichen Gewürzen, Bratäpfel und gedörrten Früchten entführen Ihre Gäste. Winterzauber rund um die Manufaktur Jörg Geiger – wir erwarten Sie und Ihre Gäste am Holzherd mit alkoholischen und alkohofreien Aperitifs in einzigartiger Vielfalt. Tauchen Sie ein in die Genüsse unserer Region und der Kulturlandschaft WiesenObst.

Die Kalkulation unseres Weihnachtsbüfetts basiert auf einer Gästeanzahl ab 40 Personen. Bei einer geringeren Anzahl an Gästen erstellen wir Ihnen selbstverständlich ein individuelles Angebot.

Gerne nehmen wir Ihre Anfrage unter veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de entgegen.

ANKOMMEN UND WOHLFÜHLEN

APERITIF WINTERZAUBER MANUFAKTUR 9,50 €
Winterbirnentraum alkoholfrei I „Glühbirne" I Glühwein
(wir rechnen mit einer Verweildauer von einer Stunde zum Aperitif)

VORSPEISEN

WILDTERRINE MIT PISTAZIEN 10,– €
Eingelegte Preiselbeeren I Champagner Bratbirnengelee

LUFTGETROCKNETE LAMMSALAMI 9,– €
Gehobelt I Birnenchutney

WALLER IM WACHHOLDERHOLZ GERAUCHT 14,– €
Alblinsensalat mit Wurzelgemüse I Selleriecreme I Winterpilze

SALATE DES WINTERS 10,– €
Ackersalat I Wildkräuter I Apfel-Senfdressing I Kartoffel-Sauerrahmdressing I Geröstete Kerne I Schnittlauch I Speckwürfel I Crôutons

GEBRANNTER HEIMISCHER ZIEGENKÄSE 12,– €
Mirabellen-Paprikaragout I Junger Grünkohl

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE 10,– €
Kartoffelstroh

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKLE 22,– €
Obstweinsauce I Rotwein- Zwiebel Confit I Sellerie- und Karottenwürfel I Kartoffelgratin

SCHULTER & KEULE VOM SCHLATER LAMM 22,– €
Pistazien-Kräutermantel I Bohnen I Kartoffelgratin

CONFIERTE ENTENKEULE 24,– €
Bratapfel I Rotkraut I Serviettenknödel

GESCHMORTES REH VOM ALBVORLAND 23,– €
Rehrahmsauce I Preiselbeeren I Gaishirtlesbirne I Spätzle

SCHLUTZKRAPFEN 20,– €
Sautierte Pilze I Wintergemüse I Bergkäseschaum

DESSERTS

BESCHWIPSTE ZWETSCHGEN 9,– €
Glühweinfond I Walnusseis I Schokoladenerde

KALTER CHRISTSTOLLEN 11,– €
Christstollenparfait I warmer Mirabellenröster I Vanillesalz Crumble

SCHOKOLADENKÜCHLE 14,– €
Gebackenes Schokoladenküchle mit flüssigem Kern I Kaffeeeis

TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE 13,– €
Himbeersorbet I Vollkorn-Crunch

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL 12,– €
Mohnstreusel I Vanillerahmeis

3-GÄNGE-WEIHNACHTSBÜFETT 43,– €
weihnachtliche Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts

4-GÄNGE-WEIHNACHTSBÜFETT 47,– €
weihnachtliche Vorspeisen, eine Suppe (das gemeinsame Erlebnis serviert in der großen Terrine am Tisch) I Hauptgerichte und Desserts

WEIHNACHTSMENÜ 1

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING 10,– €
Speckchips I karamellisierte Maronen

KLARE ZWIEBELSUPPE 8,– €
geröstete Brotwürfel I Schlater Hohwiesenkäse

DUO VOM HEIMISCHEN REH, ZARTROSA GEGART UND GESCHMORT 28,– €
Rosenkohl I Gaishirtlesbirne I Preiselbeeren I Haselnussspätzle

GEEISTER CHRISTSTOLLEN 10,– €
warmer Mirabellenröster I Vanillesalzcrumble

3 GÄNGE (MIT VORSPEISE) 43,– €
3 GÄNGE (MIT SUPPE) 42,– €
4 GÄNGE 48,– €

WEIHNACHTSMENÜ 2

TATAR VOM ECHATZTAL-SAIBLING 14,– €
Apfel I Schmand I Rote Bete

WILDKRAFTBRÜHE MIT GESCHMORTEN MARONEN 12,– €
Grünkohl I Kürbisravioli

BRUST VOM SCHWÄBISCHEN LANDGOCKEL 18,– €
Champagner Bratbirnen-Rahmkraut I Trauben I Speck I Crôutons I Preiselbeeren

ROSA GEGARTER RINDERRÜCKEN VOM SCHLATER WIESENRIND 30,– €
Eingelegte Cranberries I Douglasienspitzen I sautierte Pilze I gerauchter Kartoffelstampf

POCHIERTE SAFRANBIRNE MIT VANILLERAHMEIS 14,– €
Karamellcreme I Schoko-Nusscrumble

5 GÄNGE 78,– €
4 GÄNGE (I, II, IV, V) 63,– €
3 GÄNGE (I,IV,V) 53,– €

SETS

EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN

Was gibt es schöneres als „Danke" zu sagen und seinen Liebsten eine Freude zu bereiten? Wertschätzung zu zeigen, für Hilfsbereitschaft, gute Zusammenarbeit oder einfach aus dem Gefühl heraus dem anderen etwas Gutes tun zu wollen.

Vom kleinen Gruß bis hin zum Verwöhnabend in unserer Manufaktur. Immer mit dabei, die Liebe zur Regionalität und zur höchsten Qualität. Entdecken Sie, neben vielen Geschenksets, auch unsere neuen Räume bei einer Veranstaltung in unserem Haus.

UNSER VERSANDSERVICE FÜR SIE

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot mit folgenden Leistungen:

- Verpacken der Holzkisten in DHL-Versandkartons und Verschließen mittels Kartoniermaschine
- Labelling von als Excelliste zur Verfügung gestellten Adressdaten im Polling-Verfahren
- Einlegen und Gegenkontrolle der personifizierten Grußkarten
- Einzelversand innerhalb Deutschlands per DHL
- Einzelversand EU und Welt mit UPS

DEMIBOUTEILLE-TRIOLOGIE BIO

DREI AUSGEWÄHLTE PRISECCO IN UNSERER BIO-QUALITÄT IN DEN ANSPRECHENDEN 0,375 ℓ FLASCHEN

BIO CUVÉE NR. 25

Birne | Schlehe | Douglasie

Ende Mai bis Anfang Juni rücken wir der Douglasie mit der Schere zu Leibe und kappen die zarten jungen Schösslinge, bevor die Waldbewohner diese Leckerei für sich entdecken. Auf der Grundlage von alten Apfel- und Birnensorten kombinieren wir Schlehe und schwarze Johannisbeere mit den frischduftigen Trieben der Douglasie GERUCH Kräftig dunkle Waldbeeren, Brombeeren mit Zitrusnoten. Leicht vegetabil mit feinen Marzipannoten GESCHMACK beerenfruchtig mit ätherischen Waldnoten, rauchig und leicht Holzig mit festem Tannin EMPFEHLUNG Zu kurz gebratenem Wild und Wildgeflügel, zu Lamm und geräuchertem Speck, Hähnchen Terijaki

BIO CUVÉE NR. 28

Apfel | Emmer | Kräuter

Giersch ist ein Kraut aus unseren Wäldern, in Geruch und Geschmack ein wenig an Petersilie erinnernd. Emmer, eine der ältesten Getreidearten, ist bekannt für einen herzhaft, leicht nussigen Geschmack GERUCH Exotisch milde Frucht mit leichten Anklängen von frischer Melisse und Kräutern GESCHMACK Apfel und Birne im Nachhall getragen von dem gerösteten Emmer und der Frische von Borretsch EMPFEHLUNG Zu asiatisch gewürzten Gerichten, zu Fisch und Meeresfrüchten

BIO CUVÉE NR. 29

Birne | Apfel | Hagebutte

Wildrosen mit ihren Dornen werden von Schafen verschmäht. Die Hagebutten bleiben deshalb bis in den Winter hängen und die Herstellung von Hägenmark ist eine Spezialität unserer Region, die wir in flüssiger Form verwenden GERUCH Zarter Rosen-Apfelduft, erinnert an vollreife Pfirsiche, Honig, exotische Früchte wie Mango und Papaya, Vanille GESCHMACK Vollreife Frucht, vollmundig und weich mit feinem Rosenaroma und Pfirsichgeschmack EMPFEHLUNG Zu Desserts mit weißer und dunkler Schokolade, Blauschimmel- und Rotschmierkäse

CHAMPAGNER BRATBIRNE ALKOHOLFREI

in der 1er Holzkassette

Für die alkoholfreie Komposition werden gereifte Jahrgänge der Champagner Bratbirne nach der Flaschengärung und einer Reifung von mindestens 3 Jahren auf dem Hefelager entkorkt und schonend vom Alkohol befreit. Abgerundet mit dem Saft der Champagner Bratbirne, dezent verfeinert mit erlesenen Gewürzen, Kräutern und Blüten.
GERUCH Feiner Duft der Champagner Bratbirne, weiße Blüten, Brioche, Dörrbirnenstilistik
GESCHMACK Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure, dezente Gerbstoffnoten, leicht im Nachhall

GUTSCHEINE

Verschenken Sie Genussmomente – einfach und schnell über unseren Onlineshop. Den entsprechenden Gutschein auswählen und zu Hause ausdrucken. Ihr Gutschein kann vor Ort oder im Onlineshop eingelöst werden und behält lebenslang seine Gültigkeit

GENUSSKALENDER

Mit unserem Genusskalender können Sie sich einfach und übersichtlich für eines unserer Events entscheiden und in unserem Onlineshop einbuchen. Nach der Bestellung erhalten Sie die Tickets als Print at Home direkt als Anhang in der Bestellbestätigung.

EINE KLEINE AUFMERKSAMKEIT IN DER HOLZKASSETTE

TRESTERBRAND AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE (0,1 ℓ)

Die Champagner Bratbirne (1797 Christ) hat eine mittelgroße gelbgrüne Frucht mit adstringenten Gerbstoffen im Mund. Erst durch das „Schwitzen lassen" entwickelt sich das sonst verborgene Aroma. Als sparsame Schwaben verwenden wir hier die Pressrückstände, die noch intensiveren Duft verströmen. Direkt nach dem Pressen wird der Trester in Bütten eingestampft, luftdicht abgedeckt, angegoren und bereits nach 10 Tagen erstmals unter ständigem Rühren schonend zum Raubrand destilliert
GERUCH Klar strukturiertes Sortenprofil mit würzigen Akzenten von getrockneten Kräutern
GESCHMACK Vielschichtig, weich, mit einer dezent pfeffrigen Schärfe, sehr präsent am Gaumen, langer Nachhall mit süßem Kern

LONGDRINKBOX !WEHMUT

!WEHMUT | PRISECCO CUVÉE 13 (0,375 ℓ) | PRISECCO CUVÉE 27 (0,375 ℓ) | AECHT BITTER! (2 X 0,2 ℓ)

!WEHMUT

Aromen entführen Sie in die alte WiesenObst-Landschaft am Nordrand der Schwäbischen Alb. Dort wird auch heute noch der Wermut angebaut. Bewusst herb, trockene Kräuternoten mit verführerisch duftenden Gewürzen und Blüten – einfach außergewöhnlich.
Der Apfelwein als Grundlage wurde aus bittersüßen Äpfeln spontan im Whiskyfass vergoren und oxidativ gereift. Wir verwenden nur mehrjährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13 % vol. Alkohol. Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof bringt die klaren Bitternoten – zur Abrundung verwenden wir den Saft von Dörrbirnen. Die Komplexität erreichen wir insbesondere durch Kardamon, Ingwer, Schlüsselblume, Vanille, Haselnussblätter, Anis, Lorbeer und Zitronenverbene
GERUCH Honig, reife Aprikosen duftende weiße Blüten würzig nach Anis und Ingwerfrische zitronige Noten
GESCHMACK Süßer voller Auftakt, im Mittelstück feine Säure bitter, herb-würziges Finale wermutgeprägter Nachhall

PRISECCO CUVÉE 13

Grundlage für diese Cuvée bildet der Saft von Zweigelt, Lemberger und Cabernet Dorio gepaart mit der Roten Beete und herben Mostbirnen der Streuobstwiesen. Abgerundet wird diese Cuvée durch gedämpftes Eichenlaub, Walnussblätter und ausgesuchte Gewürze
GERUCH Üppig würzig erdiger Duft von Roter Beete mit den kräftigen Noten schwarzer Beeren, mit nussigen Anklängen
GESCHMACK Fülliger weicher Charakter geprägt von Roter Beete, süßliche blaue Traube mit feiner Säure mit vollmundigem Nachhall

PRISECCO CUVÉE 27

Leichtigkeit und Frische von Gurke und Mandarine treffen auf die Opulenz der milchsauer vergorenen Mostbirne.
GERUCH frische Salatgurke, Senfkörner und fruchtig, herbe Quitte
GESCHMACK vegetabil grünlich nach Gurke, weiche Anklänge erinnern an Buttermilch, feine Säure und fruchtige Quitte im Nachhall

PRISECCO AECHT BITTER!

Neben dem Saft dieser alten autochtonen Weinbirne unterstreicht die Rote Stachelbeere das feine Säurespiel. Natürlich dürfen duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten nicht fehlen. Die Bitternote verstärkt Schafgarbe und Wermut. Ein alkoholfreies Bekenntnis zu Aecht Bitter!
GERUCH herbe Kräuternoten, Wermut und Duft von weissen und gelben Blüten
GESCHMACK kurze birnige Fruchtsüße, erfrischende Säure und feine Bitternoten im Mittelstück, die sich zum langen Nachhall aufbauen

Weitere Geschenkideen können Sie vor Ort bei uns in Schlat sehen oder Online in unserem Shop finden (shop.manufaktur-joerg-geiger.de)

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2020

JANUAR

Fr., 17.01 | 19:00 Uhr

KLASSISCHES WILDMENÜ

Zu unserem Wildmenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Mit dieser Pauschale ist bereits die Getränkebegleitung nach unserem Vorschlag - natürlich alkoholfrei und alkoholisch - zu jedem Gang inbegriffen, inkl. Wasser, Espresso und Destillat.

5-Gang-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **89,– p.P.**

Fr., 24.01. | 18:30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

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

5-Gang-Menü – inkl. Führung und korrespondierender Getränkebegleitung **89,– p.P.**

FEBRUAR

Fr., 07.02 | 18:30 Uhr

EINFACH SCHWÄBISCH

An diesem Tag bieten wir Ihnen eine Führung durch die Manufaktur und servieren Ihnen im Anschluss ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch aber gut. Die Getränke sind in dieser Pauschale mit inbegriffen. Zur Führung erwarten wir Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur (Rundgang ca. 1,5 h) und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine.

3-Gang-Menü – inkl. Getränke und Führung **49,– p.P.**
inkl. Getränke ohne Führung **43,– p.P.**

08. Februar 2020 | 12:30 – 18 Uhr

KOCHKURS BERG & TAL

Bereiten Sie mit unserem Chefkoch Felix Dittrich ein „Berg & Tal"-Menü zu. Ein Kochkurs rund um das Thema Fleisch, Wild und Geflügel.

Inkl. Arbeitsmaterialien, Manufaktur-Schürze, Mittagssnack und Getränken **139,– p.P.**

Begleitpersonen ab 18 Uhr zum gemeinsamen Abendessen **69,– p.P.**

Fr., 14.02 | 19:00 Uhr

MENÜ ZUM VALENTINSTAG

Zu unserem Valentinstagsmenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Mit dieser Pauschale ist bereits die Getränkebegleitung nach unserem Vorschlag – natürlich alkoholfrei und alkoholisch – zu jedem Gang inbegriffen. Inkl. Wasser, Espresso und Destillat.

4-Gang-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **69,– p.P.**

Fr., 28.02 | 18:00 Uhr

WORKSHOP FOODPAIRING UNTER 0

An diesem Abend wollen wir so richtig ins Spezialthema „Foodpairing unter 0%" einsteigen. Deshalb haben wir eine kleine Arbeitsmappe für Sie vorbereitet. Zur Einstimmung starten wir nach dem Aperitif um 18.30 Uhr mit einer Einführung zum Thema in der Poireothek. Danach machen wir einen Abstecher in die Praxis und schauen uns den Herstellungsbereich, um den es an diesem Abend geht, in der Manufaktur genauer an. Zurück an der langen Tafel wird dann weiter hart gearbeitet. Zu fünf servierten Gängen verkosten wir je zwei Getränke und versuchen uns im Foodpairing, fachlich geleitet und moderiert von unserer Sommelière. Der Abend endet gegen 23.30 Uhr.

Workshop inkl. Arbeitsmappe, Sensoriktraining 5-Gang-Menü inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **99,– p.P.**

MÄRZ

Fr., 06.03 | 19:00 Uhr

GENIESSEN UND TEILEN MIT WEINGUT ZIMMERLE

Wenn das gemeinsame Essen wieder zum Erlebnis wird: An diesem Tag kocht Felix Dittrich live in unserer mobilen Küche. Gegessen und geteilt wird wie früher – gemeinsam am Tisch mit guten Gesprächen und viel Zeit. Zu Gast ist das Weingut Zimmerle aus Korb bei Waiblingen mit tollen Weinen aus der Region.

4-Gange-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **69,– p.P.**

Fr., 20.03 | 18:30 Uhr

EINFACH SCHWÄBISCH

An diesem Tag bieten wir Ihnen eine Führung durch die Manufaktur und servieren Ihnen im Anschluss ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch aber gut. Die Getränke sind in dieser Pauschale mit inbegriffen. Zur Führung erwarten wir Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur (Rundgang ca. 1,5 h) und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine.

3-Gang-Menü – inkl. Getränke und Führung **49,– p.P.**
inkl. Getränke ohne Führung **43,– p.P.**

APRIL

Fr., 03.04 | 19:00 Uhr

FRÜHLINGSERWACHEN-MENÜ

Zu unserem Frühlingserwachen-Menü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Mit dieser Pauschale ist bereits die Getränkebegleitung nach unserem Vorschlag – natürlich alkoholfrei und alkoholisch - zu jedem Gang inbegriffen, inkl. Wasser, Espresso und Destillat.

5-Gang-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **89,– p.P.**

Mo., 20.04. | 18:00 Uhr

WORKSHOP FOODPAIRING UNTER 0

An diesem Abend wollen wir so richtig ins Spezialthema „Foodpairing unter 0%" einsteigen. Deshalb haben wir eine kleine Arbeitsmappe für Sie vorbereitet. Zur Einstimmung starten wir nach dem Aperitif um 18.30 Uhr mit einer Einführung zum Thema in der Poireothek. Danach machen wir einen Abstecher in die Praxis und schauen uns den Herstellungsbereich, um den es an diesem Abend geht, in der Manufaktur genauer an. Zurück an der langen Tafel wird dann weiter hart gearbeitet. Zu fünf servierten Gängen verkosten wir je zwei Getränke und versuchen uns im Foodpairing, fachlich geleitet und moderiert von unserer Sommelière. Der Abend endet gegen 23.30 Uhr.

Workshop inkl. Arbeitsmappe, Sensoriktraining 5-Gang-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **99,– p.P.**

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

shop.manufaktur-joerg-geiger.de/manufaktur-erleben

UNSER VERKAUFSRAUM IN SCHLAT

BESONDERE GESCHENKE ZU WEIHNACHTEN

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

Unsere Öffnungszeiten werden über die Adventszeit erweitert:
Montag bis Freitag 10 – 12 Uhr und 14 – 19 Uhr
Samstag 10 – 16 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.

SO FINDEN SIE UNS:

AUS RICHTUNG STUTTGART:
Der B10 aus Richtung Stuttgart kommend folgen, die Ausfahrt Richtung Süßen/Schlat nehmen und nach der Ausfahrt rechts abbiegen auf die Süßener Straße und der Landstraße durch den „Schlater Wald" folgen. Nach ca. 1 km die zweite Ausfahrt im Kreisverkehr nehmen und weiter der Süßener Straße folgen. Links abbiegen auf die Hauptstraße und dieser folgen. Rechts abbiegen auf die Eschenbacher Straße. Auf der Linken Seite befindet sich unsere Manufaktur.

AUS RICHTUNG MÜCHEN:
Sie verlassen die A8 in Richtung München-Stuttgart an der Autobahnausfahrt Mühlhausen. An der Ausfahrt ordnen Sie sich links ein und fahren auf der B 466 in Richtung Geislingen. Ungefähr 2 km nach dem Ortsausgang Deggingen biegen Sie nach links ab in Richtung Göppingen, Reichenbach i. T., Schlat. Sie finden unser Fachwerkhaus in Ecklage direkt in der Ortsmitte von Schlat.

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/MANUFAKTUR-ERLEBEN