



GENUSSZEIT



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

auf die Mißernte 2017 folgt der Ausnahmesommer 2018. Trockenheit, viele Sonnenstunden und Temperaturen über 30 °C im Herbst führten zu neuen Herausforderungen. Kaum wahrnehmbare Gerbstoffe, viel Süße, wenig Säure, so könnte man die Ernte 2018 kurz zusammen fassen. So richtig greifbar wurde die Bezeichnung von Palmische und Nägelesbirne als Dörrbirne, nach dem die Birnen am Baum verhutzt und eingetrocknet sind und die Ernte abgebrochen werden mußte, der feine Geschmack war verloren, Kocharomen überlagerten.

Die Herausforderungen der Natur nehmen wir gerne an, so entstand eine neue Produktidee, die Champagner Bratbirne alkoholfrei zu verwenden. Einen Filmbeitrag zu unserer Manufaktur finden Sie in der SWR Mediathek unter dem Titel „Der Aromensammler von der Alb“.

DIE HERAUSFORDERUNGEN DER NATUR NEHMEN WIR GERNE AN

Nach dem Umbau bieten wir Ihnen nun 4 Räume für Ihre Feste an. Von 13 bis 130 Personen haben wir die passende Lokation für Sie zum Feiern, immer ergänzt mit einem Lounge und Empfangsbereich. Wenn Sie individuell zu uns kommen möchten, gibt es eine Vielzahl von Veranstaltungen, die Sie direkt über unserem Eventkalender buchen können.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen in Schlatt und wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen der Manufakturpost

Ihr *Jörg Geiger*



Apfelblütenenernte im April diesen Jahres



Umbau in unserem Gasthof

BÄUME PFLANZEN
25 JAHRE VORBEREITUNGSZEIT

NEUHEITEN
!WEHMUT

NEUHEITEN
BIRNENSCHAUMWEIN ALKOHOLFREI

PARTNER
EIN NETZWERK DER IDEEN

UMBAU IM GASTHOF LAMM
BAUSTELLENREPORT

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN
FOODPAIRING

MITARBEITER
UNSERE BESTEN



BÄUME PFLANZEN

25 JAHRE VORBEREITUNGSZEIT

PFLANZUNG

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

WiesenObst das heute geerntet wird verdanken wir dem Schaffen unserer Großväter und Urgroßväter. Sie haben starkwachsende Bäume gepflanzt, gepflegt und Jahrzehnte Zeit das Wachsen begleitet. Die Bäume sind auf stattliche Größen von 8 bis 15 m empor gekommen und mit den Pfahlwurzeln tief im Untergrund verankert. Die Hauptnährstoffaufnahme findet in den oberen belüfteten Bodenschichten statt, Wasser und darin gelöst die Mineralien, können unsere Birnbaumriesen aus tieferen Schichten aufnehmen – dies erklärt den ausgeprägten Geschmack geprägt vom Terroir.

Deshalb pflanzen wir auch heute Bäume, denen wir 25 Jahre Zeit zum Wachsen geben, um auch der nächsten Generation einzigartiges WiesenObst zu überlassen. Bereits 3 – 4 Jahre vor der Pflanzung beginnt unsere Obstbaumschule mit dem Auspflanzen der starkwachsenden Wurzelunterlagen, diese ist verantwortlich wie stark der Baum wächst und wie viele Jahre er sich nimmt um vom Wachsen ins Tragen zu kommen.

Im 2. Jahr in der Baumschule wird dann ein Stammbildner auf den Wurzelbildner aufgepfropft. Dieses gerade Stämmchen

wird dann zwei Jahre bis auf eine Stammhöhe von mindestens 2,20 m gezogen. Im 3. oder 4. Jahr kommt dann erst die eigentliche Edelsorte – in diesem Jahr vor allem die Champagner Bratbirne und die Nägelesbine über eine Spaltpropfung oben auf den Baum und bildet später die Krone mit den Fruchtästen.

Bevor mit der Pflanzung begonnen wird, bereiten wir bereits im Herbst unsere Pflanzlöcher vor. Nach dem Bohren bleiben die Pflanzlöcher den Winter über geöffnet, der Frost macht nun für uns die Arbeit der Lockerung. In der Baumschule frisch ausgehoben gilt es die Bäume umgehend zu pflanzen.

Mit gutem Boden wird das Pflanzloch angefüllt und die Bäume werden gut 20 cm über dem Niveau der Wiese gepflanzt. Dies ist wichtig, damit die Feinwurzeln in schweren Böden genügend Sauerstoff erhalten und keine Staunässe zum Absterben der Wurzeln führt. Gut antreten und zu guter Letzt wird nach alter Väter Sitte ein Gießbrand ausgebildet, so kann nach der Pflanzung mit rund 100 l Wasser pro Baum angegossen und ein guter Bodenschluss erreicht werden.

Bereits nach wenigen Tagen setzt sich der Baum. Dann fehlt nur noch der Haltepfahl und die Befestigung für einen sicheren Stand in den ersten Jahren. In den folgenden Tagen erfolgt der Pflanzschnitt. Dieser orientiert sich an dem natürlichen Habitus der Sorte und spiegelt einen Rückschnitt, der Krone entsprechend, dem Verlust an Wurzelmasse durch das Ausheben in der Baumschule wider. Der Baum ist gepflanzt, die nächsten 30 Jahre Arbeit warten auf uns.



SCHWÄBISCHES WIESENObST

GARANTIERTE HERKUNFT – TIEF VERWURZELT – ECHTER GESCHMACK

SCHWÄBISCHES
WIESENObST



In unserer globalisierten Welt ist ein Bekenntnis zur Zukunft auch eines zu unserer Vergangenheit. Unsere heimische Landschaft hat eine jahrhundertealte Tradition. Hier wächst und gedeiht eine riesige Artenvielfalt, die wir erhalten und fördern wollen. Produkte von schwäbischen Obstwiesen sind voller Geschmack und heben sich wohltuend von herkömmlich erzeugtem Obst ab. Produkte aus echtem WiesenObst sind praktizierter Klimaschutz, sind Pflege

unserer Kulturlandschaft, sind Artenvielfalt, sind regionale Förderung. Unsere stark wachsenden Baumunterlagen sind keine Konkurrenz zum konventionellen Obstbau, sondern Ausdruck eines wiedererwachenden Bewusstseins für Genuss und Geschmack, das sich auch den nachfolgenden Generationen verpflichtet weiß. Der Erhalt der alten Bäume und die Nachzucht von neuen Bäumen mit langen Wachstumszeiten sind ein Versprechen an die Zukunft.

GARANTIERTE HERKUNFT

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

BÄUME FÜR GENERATIONEN

WiesenObst-Flächen zählen mit bis zu 5000 Tier- und Pflanzenarten zu den artenreichsten Lebensräumen und sind wichtig für die biologische Vielfalt in Mitteleuropa.



TIEF VERWURZELT

Das WiesenObst, das heute geerntet wird, verdanken wir dem Schaffen unserer Großväter und Urgroßväter. Sie haben stark wachsende Bäume gepflanzt, gepflegt und Jahrzehnte deren Wachsen begleitet. Die Bäume haben teils stattliche Höhen von 8 bis 15 Metern erreicht und sind mit den Pfahlwurzeln tief im Untergrund verankert.

ECHTER GESCHMACK

Die Hauptnährstoffaufnahme findet in den oberen belüfteten Bodenschichten statt; Wasser und darin gelöst die Mineralien können unsere Baumriesen aus tieferen Schichten aufnehmen – dies erklärt den ausgeprägten Geschmack, bestimmt vom Terroir. Deshalb ist die stark wachsende Unterlage verbindlich, und wir pflanzen auch heute Bäume, denen wir 20 Jahre Zeit zum Wachsen geben, bevor wir Früchte erwarten. Nur so kommt auch die nächste Generation in den Genuss von geschmacklich einzigartigem WiesenObst.



NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Das umfasst ebenso die historisch gewachsene Kulturlandschaft der Streuobstwiesen. Zusätzlich verpflichten sich die Bewirtschafter zu Maßnahmen zur Erhaltung und Förderung

- der Anpflanzung alter Sorten
- der biologischen Bewirtschaftung
- der extensiven Bewirtschaftung artenreicher Blumenwiesen
- des Naturschutzes durch Blühstreifen, Steinhaufen und Hecken
- des Vogelschutzes
- der Nachpflanzung neuer Bäume zur flächigen Bewahrung der Kulturlandschaft
- das Landschaftsbildes durch fachgerechten Baumschnitt und die Pflege von alten Baumriesen

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

WWW.WIESENObST.ORG

NEUHEITEN

WERMUT /BIRNENSCHAUMWEIN ALKOHOLFREI

!WEHRMUT

KOMBINIERE, KOMBINIERE...



jährig holzfassgelagerte Apfel- und Traubenbrände zum Erhöhen auf 13 % vol. Alkohol.

Wermut aus dem Anbau vom Sonnenhof in Bad Boll 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.



WERMUTKRAUT

KLEINE PFLANZENKUNDE

(Gemeiner) Wermut, Echt-Wermut oder Wermutkraut (*Artemisia absinthium* L.), auch Bitterer Beifuß oder Alsem, ist eine Pflanzenart in der Gattung *Artemisia* aus der Familie der Korbblütler (*Asteraceae*).

Der Wermut ist eine ausdauernde, meist krautige Pflanze mit Wuchshöhen von 40 bis 60, gelegentlich bis 150 Zentimetern. Die Pflanze erscheint oberirdisch gräulich-grün und duftet stark aromatisch.

Wermut wird seit der Antike als Heilpflanze eingesetzt. Ihm wurden zahlreiche Wirkungen zugeschrieben, darunter die Förderung von Appetit und Verdauung, sowie Hilfe bei Kopfschmerzen, Gelbsucht und Entzündungen. Im alten Griechenland war die Pflanze der jungfräulichen Jagdgöttin Artemis geweiht, in Ägypten der Fruchtbarkeitsgöttin Bastet, wo sie auch als Liebeszauber eingesetzt wurde. Im Mittelalter wurde der Einsatz als Heilpflanze unter anderem von Hildegard von Bingen ausführlich beschrieben, die vor allem die äußerlichen Anwendungen betonte.

Als nachgewiesen gilt heute die Wirksamkeit zur Appetitanregung, bei Beschwerden des Verdauungstraktes, wie Gastritis oder Blähung, zur Anregung der Leberfunktion sowie bei krampfartigen Störungen des Darm- und Gallenwegbereichs. Die verdauungsfördernde Wirkung wird dabei auf die enthaltenen Bitterstoffe zurückgeführt. Verwendet werden Bruchstücke der Zweigspitzen blühender Pflanzen (*Absinthii herba* bzw. *Herba Absinthii*).

» EIN PRODUKT IST IMMER NUR SO GUT WIE SEIN URSPRUNG «

(Quelle: Werner Dressendörfer: Blüten, Kräuter und Essenzen. Ostfildern 2003, Thorbecke)



BIO-CUVÉE NR. 29

Birne | Apfel | Hagebutte

FRÜHLINGSDUFT

Erdbeere | Holunderblüte | Waldmeister



CUVÉE NR. 13

Zweigelt | Lemberger | Rote Beete



CUVÉE NR. 27

Apfel | Gurke | Quitte

AG – „DON'T CALL ME GIN“

Apfelbrand vierfach destilliert mit 78 Botanicals



PRISECCO BITTER

AECHT BITTER – ALKOHOLFREI

Die Adstringenz (schwäb. „räs“) durch hohe Gerbstoffgehalte der grünen Jagdbirne weist auf das gesunderhaltende Potential hin. 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.

Doch Lust auf eine Umdrehung? Dann probieren Sie einen überraschenden Birnentonic und mischen Sie 5cl **AECHT BITTER** und 2cl Gin.

GERUCH: Birne mit zartem Blütenduft, kombiniert mit Wermutgrün.

GESCHMACK: kurze Süße, Säure und Herbe im Mittelstück, bitter im langanhaltenden Nachhall.



BIRNENSCHAUMWEIN – FREI VON ALKOHOL

HERGESTELLT AUS DER OBSTSORTE CHAMPAGNER BRATBIRNE

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

Für die alkoholfreie Komposition werden gereifte Jahrgänge der Champagnerbratbirne – nach der Flaschengärung und einer Reifung von mindestens 3 Jahren auf dem Hefelager – entkorkt und schonend vom Alkohol befreit. In der Finissage abgerundet mit dem Saft der Champagnerbratbirne, dezent verfeinert mit erlesenen Gewürzen, Kräutern und Blüten.

2003 haben wir den ersten alkoholfreien PriSecco auf die Flasche gebracht. Stets aufgebaut auf dem Saft alter Apfelsorten mit natürlicher Säure und den herben Weinbirnen mit ihren Potential an gesunderhaltenden Gerbstoffen. Opulent und aussagestark sind alle

PriSecco ein Genuss der Eindruck hinterlässt. Bis heute eine Erfolgsgeschichte, weil PriSecco zwar 0 % Alkohol hat, aber eben 100 % Geschmack bietet. Trotzdem steht mit dem alkoholfreien Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne der Wunsch nach deutlich weniger Restsüße und – wie oft gesehen – ohne Zusatz von Wasser oder Gemüsesaft im Vordergrund. Zurückhaltender, weniger süß, schlanker, aber eben auch mit Aromen von vergorenem Wein und Hefelager. Deshalb der Entschluss unseren teuersten Rohstoff, den Wiesen-Obst bieten kann, zu opfern: die Champagner Bratbirne.

GERUCH: Feiner Duft der Champagnerbratbirne, weiße Blüten, Broche, Dörrbirnenstilistik
GESCHMACK: zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure, dezente Gerbstoffnoten, leicht im Nachhall



Eigenständig und ganz anders präsentiert sich dieser alkoholfreie Birnenschaumwein, weshalb wir uns entschlossen haben, eine eigene Ausstattung zu verwenden. Vielleicht auch, weil wir uns in den nächsten Füllungen an den vorgesehenen Rahmen für alkoholfreie Weine mit bis zu 0,5 Vol % Alkohol annähern werden und dann nicht wie in dieser Erstabfüllung nur noch 0,07 Vol % Alkohol vorhanden sind.

PARTNER

EIN NETZWERK DER IDEEN

KELTENHOF

BITTER IST DAS NEUE SÜSS

ANBAU Auf den weiten Feldern des Keltenhofs wachsen Wildsalate, Wildkräuter und Wildgemüse heran. Erde, Sonne, Wind und Regen geben ihnen schöne Farben, intensive Aromen und stabile Blattstrukturen. Nur die empfindlichsten Arten, wie etwa Veilchen oder Sauerklee, haben in großen, luftigen Gewächshäusern ein Dach über dem Kopf. Zur Bewässerung wird mineralreiches Bodenseewasser allererster Güte verwendet. Harmonisierende Fruchtfolgen, die nachhaltige Förderung des Bodenlebens und Schutzmaßnahmen im Einklang mit der Natur sorgen für vitale Pflanzen, die vor Gesundheit strotzen. Im Vergleich zu den marktüblichen Salaten weisen diese Muskelprotze bei gleichem Gewicht viermal mehr Volumen auf.

ERNT Der weitaus überwiegende Teil der ursprünglichen Salate und Kräuter wird aufwändig von Hand geerntet. Nur wo dies ohne

Qualitätsverlust möglich ist, werden Maschinen eingesetzt. Die Technik wurde eigens für die Präzisionsarbeit entwickelt, die sie abliefern muss und ist darum genauso einmalig wie die Produkte und der Keltenhof selbst.

PRODUKTION Keltenhof-Produkte können von Kunden direkt weiterverarbeitet werden – abfallfrei und ohne langwieriges Putzen oder Waschen. Um das leisten zu können, hat die Produktion im Lauf der Jahre eine bemerkenswerte Perfektion erreicht. Wie die Erntemaschinen sind auch die Kühlungs-, Sortier- und Trocknungstechnik Meisterwerke der Ingenieurskunst, deren Funktionalität auf der Erfahrung mit verwöhnten Salaten und Kräutern basiert. Geschnitten (wenn nötig) und vorgewaschen wird nach wie vor von Hand.



WILLKOMMEN IN
DER WUNDERBAREN WELT
DER UNKRÄUTER!

In der Natur wachsen sie „wie Unkraut“. Aber will man die wilden Kerlchen kultivieren, muss man ihnen eine Menge Liebe und Beachtung schenken. Auf dem Keltenhof wurden sie mittlerweile zu sehr guten Eltern erzogen. Das Geheimnis des feinen Kräutergeschmacks liegt in der frühen Ernte – bevor die Bitterstoffe sich bemerkbar machen, die in den erwachsenen Pflanzen dominant werden.

WEINGUT KNAUB

WEINE MIT CHARAKTER



Unverwechselbar, eigenwillig und authentisch: das ist die Philosophie des Weinguts Knaub. Das Weingut bietet eine breite Palette bester Tropfen an: die Rotweinsorten Trollinger, Lemberger und Spätburgunder sowie die Weißweinsorten Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Alle zeichnet aus, dass sie streng ökologisch erzeugt werden – im Weinberg wie im Keller. Andreas Knaub arbeitet als Winzer nach dem Prinzip „weniger ist mehr“, das heißt sehr minimalistisch, mit schonenden und nur wenig manipulativen Eingriffen in die Weinbereitung. Und so spiegeln die guten Tropfen in ihrem Geschmack nicht nur das Gebiet und die Lage, in der sie wachsen, sondern auch die fein ausbalancierte Kombination aus Tradition und Moderne wider.



JORDAN OLIVENÖL

OLIVENÖL IST KÄSE



Die deutsche Familie Jordan baut auf Lesbos Oliven an und bringt das eigene Olivenöl, Feta und Olivenölkäse nach Deutschland.

Feta – die charaktervolle Käse-Spezialität des Mittelmeers – schmeckt natürlich am besten dort, wo sie hergestellt wird und heranreift. Nur auf der sonnigen Insel Lesbos gedeihen die leckeren Gräser und würzigen Kräuter, die der Milch von Schafen und Ziegen ihr unverwechselbares und ursprüngliches Aroma verleihen. Darum ist der Feta von Lesbos auch der Einzige, der diese laut EU-Verordnung geschützte Namensbezeichnung tragen darf. Genauso steht es auch um den Ladotyri. Ein aus der gleichen Milch hergestellter Hartkäse, der am Ende noch für einen Monat in Olivenöl gereift wird und nur auf Lesbos hergestellt werden darf. Die Schäfer halten die Tiere auf der wunderschönen Urlaubsinsel noch traditionell, wie es ihre Großväter getan haben, und lassen sie in den Olivenhainen weiden. Und das schmeckt man auch. Die Familie Jordan bringt diesen einzigartigen Feta-Geschmack zu Ihnen nach Hause. Egal, ob als Brotaufstrich, gegrillt oder als schmackhafter Hauptdarsteller in Ihrem Salat. Apropos Salat: Genauso wie in der Lieblings-Taverne auf Lesbos mündet der Bauernsalat mit Jordan Olivenöl. Das wertvolle Öl aus ausgewählten Oliven bereichert Ihre Küche mit seinem milden Geschmack, die Olivensorte Kolovi und die Handernte sorgt für eine wohltuende Bekömmlichkeit. Wir verraten Ihnen, wie Sie schnell und einfach ein kleines Stückchen Griechenland in die Salatschüssel zaubern.



Die Idee zur MISO Herstellung im Schwarzwald kam durch den Besuch eines japanischen Zen Meisters, der einen japanischen Kochkurs im Schwarzwald veranstaltete. Die Mutter von „MISO Peter“ lernte bei ihm die Grundlagen der Herstellung, die sie nachher ihrem Sohn beibrachte. Um seinen großen Wissensdurst zu stillen, reiste MISO Peter auch nach Japan um von MISO Meistern zu lernen. Beste regionale Rohstoffe und das alte Wissen eines japanischen Zen Meisters sind bis heute die Basis für den Erfolg der MISO Pasten bei Endkunden und in der gehobenen

Gastronomie. Heute ist Schwarzwald-MISO zusammen mit der Manufaktur Jörg Geiger im JRE Genussnetz. Die Liebe und Leidenschaft und der ewige Wille zur Perfektion verbinden die JRE Genussnetzmitglieder und die JRE Köche. Die Alchemie der Fermentation, die Veränderung von einfachen Agrarrohstoffen (Soja, Reis, Gerste, Lupinen) mithilfe einer Starterkultur und viel Zeit – bezaubern MISO Peter bis heute. Mit den Augen eines Kindes erfüllt ihn diese uralte Technik der Transformation jeden Tag aufs Neue mit Dankbarkeit und Wertschätzung für die Kraft der Natur und die Landschaft die uns umgibt.



GENUSSNETZ

ALEXANDER HERRMANN

ZWEI STERNE IN NORDBAYERN

Dieses Dessert lebt von der Verbindung der Reineclaude mit der puren, hocharomatischen Arhuaco Businchari Schokolade von Original Beans. Die Komposition aus Gelbmöstlerbirne und Hauszwetschge im Cuvée Nr. 7 betont die Frische des Sorbets und lässt der dunklen Schokolade dennoch genug Raum. Ein perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure.

Arhuaco Businchari 82% Schokolade von Original Beans als Luftschokolade, Schokoladenganache, Knuspercroutons, Hippe, Streusel, Zwetschgensud

Die Macher von Original Beans suchen schützenswerte, artenreiche Regenwaldregionen, bauen dort Kakao an und pflanzen für jede verkaufte Tafel einen neuen Baum. Die Arhuaco „Businchari“ Schokolade stammt von kolumbianischen Ureinwohnern und zählt als die reinste und ursprünglichschokolade der Welt. Der Name steht für „Neuanfang“, denn hier wurde eine uralte Sorte von Original Beans und den Jeunes Restaurateurs wieder zum Leben erweckt, die vor Jahrhunderten von spanischen Siedlern zerstört wurde.

PAIRING „Cuvée Nr. 7“ zu Arhuaco Schokolade und Edelplume



Dieses Jahr hat Alexander Herrmann seinen zweiten Michelin Stern erhalten.

RESTAURANT ALEXANDER HERRMANN

Marktplatz 11, 95339 Wirsberg, Tel. 09227/2080
E-Mail: RestaurantAH@herrmanns-posthotel.de



MANUFAKTUR ERLEBEN

NEUES AUS UNSERER KÜCHE

FELIX DITTRICH – KÜCHENCHEF BEI DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

WER IST EIGENTLICH DIESER NEUE KOCH DA?



Der „Neue“ da heißt Felix Dittrich! „Seit September 2018 bin ich Küchenchef bei der Manufaktur Jörg Geiger – hier ein kleiner Rückblick meiner Stationen in meiner Laufbahn, um ein Bild von mir zu bekommen: Nachdem ich mein Abitur in der Tasche hatte, verließ ich Göppingen und ging nach Freiburg im Breisgau. Während meines Studiums im Event-Management stieß ich zufällig auf meine heimliche Leidenschaft – das Kochen. Ich wollte mein Feuer entfachen und es von der Pike auf lernen, daraufhin landete ich im Designhotel Roomers in Frankfurt am Main und machte dort meine Kochlehre. In der Mainmetropole nahm ich an einigen regionalen und auch internationalen Kochwettbewerben erfolgreich teil. Anschließend führte mich meine kulinarische Reise über Berlin nach Österreich. Im wunderschönen Salzburg arbeitete ich im Red Bull Restaurant Ikarus**, Hangar-7 und später als Sous Chef im artHotel Blaue Gans. Das älteste Gasthaus Salzburgs, wo Tradition auf Moderne und Kunst trifft.

Nach über 10 Jahren der Wanderschaft, zog es mich jedoch wieder in die heimatliche Gegend und ich knüpfte wieder in der Sternegastronomie an – dem Restaurant 5*, in Stuttgart. Als sich aber eine Tür für eine Küchenchef Position für mich öffnete, ergriff ich die Chance und

wirkte bei der Neueröffnung des Restaurants Heuss am Killesberg in Stuttgart mit. 2016 heiratete ich meine Frau, die von Anfang an, an meiner Seite mich bei meiner Reise begleitete. Zwei Jahre später und zwei Kinder mehr, hatten wird das Glück wieder ganz in die Heimat, in den Kreis Göppingen zurückzukehren. Denn gerade bauen wir weiter an Glück & Eigenheim.

Ich bin sehr froh, dass ich hier in Schlat bei der Manufaktur Jörg Geiger gelandet bin. Hier gibt es eine hochwertige Küche, tolle regio-

» EINE HOCHWERTIGE KÜCHE, TOLLE REGIONALE PRODUKTE UND EIN SEHR LEIDENSCHAFTLICHES UND MOTIVIERTES TEAM «

nale Produkte und ein sehr leidenschaftliches und motiviertes Team. Das Spannende und Herausfordernde daran ist, im Einklang mit der Produktvielfalt der Manufaktur Jörg Geiger zu arbeiten. Das Essen passt perfekt zum Getränk – und andersherum.

Die Speisenklassiker nach Großmutter Rezepten bleiben natürlich erhalten und werden durch moderne und geschmacklich ausbalancierte Neuheiten erweitert. Ich freue mich darauf Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen."

SOMMERMENÜ	
Vegetarisches Carpaccio, Mandeln, Büffelmozzarella	

Gurkenkaltschale, Frischkäseis, Schwarzbrot-Crumble	

Gedünsteter Kabeljau, Kohlrabi, Brandade	

Reh zartrosa gegart, Holunder, Selleriepalatschinken	

Buttermilchsorbet, Rhabarber, Olivenöl	

THEMENABENDE

REGIONAL, SAISONAL, EMOTIONAL



Wir bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten unsere Manufaktur direkt zu erleben. Vom einfachen schwäbischen Abend mit regionalem Menü, saisonalen Themenabenden, Workshops bis hin zu kulinarischen Highlights mit Gastköchen und Winzern.

In diesem Jahr konnten unsere Gäste die Kreativität unserer Küche bei einem regionalen Wildmenü im Januar, unserem Valentinsmenü sowie bei einem leichten Frühlingsmenü genießen.

Zu unseren Themenabenden empfangen wir Sie vorab mit einem Aperitif in unserem neu gestalteten Empfangsbereich. Gemeinsam beginnen wir mit dem von Felix Dittrich fein abgestimmten saisonalen Menü.

Begleitet werden die einzelnen Gänge mit einer abwechslungsreichen Getränkebegleitung. Sehr innovativ auch für Gäste die keinen Alkohol trinken mit einer alkoholfreien Alternative.

Ganz einfach können Sie die Plätze über den Genusskalender unseres Onlineshops buchen. Alle Speisen und Getränke sind bei unseren Themenabenden inklusive.

Und sollte Ihnen an diesem Abend der Weg nach Hause zu lange sein, haben wir fünf gemütliche Landhauszimmer, die Sie für Ihren Aufenthalt buchen können. Ein Rundum-Programm über das sich auch die Schwiegermama freut.

EVENTS

ERFRISCHUNG AUF DER STREUOBSTWIESE

Individuell direkt buchbar in unserem Onlineshop. Auf der Streuobstwiese „Im Weingarten“ mit einem herrlichen Blick am Albtrauf entlang, finden sich mitten in der Landschaft nicht nur urige Bänke und Tische, sondern

es warten dann auch schon die gekühlten Erfrischungen – alkoholisch und alkoholfrei – aus der Manufaktur für Sie. Für sonnige Stunden am Nachmittag zum Genießen und die Natur erleben bestens geeignet.



Verfügbar von
Mai bis September,
Mittwoch bis
Samstag

SOMMERMENÜ
ROTWEIN-MAULTÄSCHLE MIT WILDGEFLÜGELFÜLLUNG
ROTWEIN-REDUKTION
· 750 ml trockener Rotwein (Stettener Häder, Lemberger vom Weingut Karl Haidle) · 500 ml Portwein
Rotwein & Portwein in einem Topf aufkochen und auf 250ml reduzieren. Abpassieren und kaltstellen.

ROTWEIN-NUDELTEIG
· 4 EL Rotwein-Reduktion · 25 g frisch geriebenen Parmesan · 100 g Eigelb · 1 Ei · 250 g Semola (Nudelmehl) · Prise Salz · Prise schwarzer Pfeffer · Prise frisch geriebene Muskatnuss
Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und für min. 2 h kaltstellen.
Zur Fertigstellung: Den roten Nudelteig nun mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen walzen. Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.

WILDGEFLÜGELFÜLLUNG
· 300 g Auberginen · 3 Zweige Thymian · 2 EL Honig · 1 Zehe Knoblauch · 6 EL Rotwein-Reduktion · 4 Schalotten · 150 g geschmorte Gänsekeulen · 150 g Entenbrust · 100 g Perlhuhnkeulen · 50 g Perlhuhnkeulenhaut · 80 g Entenleber · ¼ Bund Blattpetersilie · ¼ Bund Kerbel · 20 g frisch geriebener Parmesan · Salz · Schwarzer Pfeffer aus der Mühle · 1 Ei
Auberginen schälen und in 3 cm x 3 cm große Würfel schneiden. Mit Thymianblättern, Rotwein-Reduktion, einer Prise Salz, Honig und gehacktem Knoblauch vermengen und ihn eine Auflaufform geben. Bei 120 °C in Ofen für ca. 30 min weich schmoren. Danach mit der Gabel die Masse grob zerdrücken.
Perlhuhnkeulenhaut knusprig frittieren, auskühlen lassen und grob zerstoßen. Die Entenleber in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz und scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und im zurückgebliebenen Gänseleberfett glasig anschwitzen.
Die weich geschmorten Gänsekeulen, die frische Entenbrust und die ausgelösten und enthäuteten Perlhuhnkeulen mit dem Fleischwolf, durch die mittlere Scheibe kuttern. Blattpetersilie und Kerbel fein hacken.
Alle Zutaten, außer das Ei, nun in einer gleichmäßigen Masse vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Spritzbeutel abfüllen.
Die Wildgeflügelmasse nun mit Hilfe des Spritzbeutels auf die ausgestochenen Nudelkreise, in Walnussgröße aufspritzen. Das Ei verquirlen und die Teigblätter damit dünn bepinseln. Teigkreise zusammenfallen und vorne über Kreuz zusammendrücken.
Maultäschle in siedender Geflügelbrühe für ca. 8 Minuten garziehen.

UMBAU IM GASTHOF LAMM BAUSTELLENREPORT

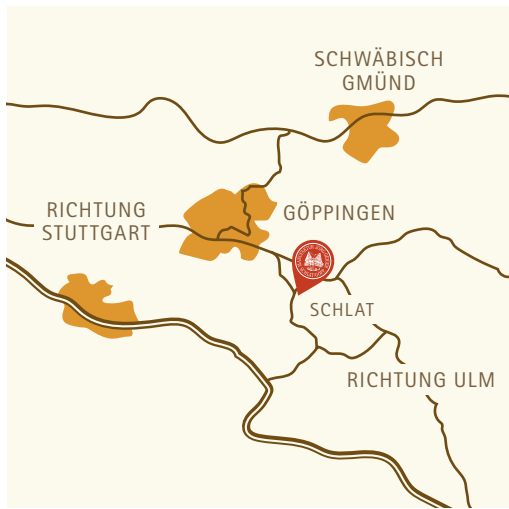
SO FINDEN SIE UNS:

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 MÜNCHEN:

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.



Nicht nur der Produkte wegen lohnt sich der Weg zu uns nach Schlat. Die Räume des 1900 erbauten Anwesens bieten einen einzigartigen Rahmen für Ihre Feste. Aus diesem Grund sind wir stetig dabei diese zu optimieren. Durch den aktuellen Umbau schaffen wir vier eigenständig nutzbare Räume:

RESTAURANT	FÜR 20 BIS 55 GÄSTE
NEBENZIMMER	FÜR 14 BIS 28 GÄSTE
SCHEUER	FÜR 15 BIS 55 GÄSTE
FESTSAAL	FÜR 35 BIS 130 GÄSTE

Jeder Raum verfügt über zusätzliche Lounge- oder Außenbereiche, die sich zur Begrüßung und zum zwanglosen Verweilen anbieten.



Ein Gasthof im Wandel der Zeit. Damals wie heute: die Familie dient nicht nur als Statist, sondern ist Rückgrat des Unternehmens.



Nachbau der Wandfassade als Bogenelement

UMBAU IM GASTHOF LAMM BAUSTELLENREPORT



Tradition & Innovation, daher geben die alten Ansichtspläne aus dem Jahre 1905 die Rekonstruktion der neuen Holzfensterelemente und deren Einteilung vor. Auch im Innenraum wurde anhand der Fotos vom Stammtisch aus dem Jahr 1930 die Wandfassade als Bogenelement wieder nachgebaut, dahinter versteckt sich (Innovation) heute ein großer Bildschirm, der die Möglichkeit bietet ihre Gäste schon mit den mitgebrachten Bildern (vom USB Stick) auf das anstehende Fest einzustimmen.

Der großzügige Empfangsbereich gibt den passenden Rahmen für einen gelungenen Aperitifempfang und wandelt sich zu späterer Stunde zu einer entspannten Loungeatmosphäre.

Jörg Geiger's Hang zur Perfektion auch im baulichen umzusetzen – mitunter keine leichte Aufgabe für die beteiligten Handwerker. Aber was für unsere Produkte gilt, setzt sich nun ebenso in der Gestaltung der entstandenen Ensembles im denkmalgeschützten Fachwerkhaus fort. Die Holzfußböden wurden erneuert und erweitert mit Pitch Pine Dielen der Jahrhundertwende. Die historischen Kachelöfen wurden bewusst behalten und mit einem passenden Farbkonzept und mit viel Liebe zum Detail eingebunden.

Entstanden ist ein großzügiger Lounge und Empfangsbereich sowohl für den Saal der Champagnerbratbirne (bis 55 Gäste) im ehemaligen Restaurant als auch für das neue Nebenzimmer (bis 28 Gäste).

Den Mittelpunkt im neuen Nebenzimmer markiert ein bis zu sieben Meter langer Tisch, zusammengesetzt aus den Obsthölzern von Birne, Apfel, Zwetschge und Nuss. 14 bis 28 Gäste finden an dieser einen Tafel Platz, die sowohl zum Feiern in lockerer Runde einlädt, als auch weiß eingedeckt den perfekten Rahmen für den betont festlichen Auftritt gibt. Die Polsterbank im oval des Erkers und das Ofenbänke bieten nicht nur weitere Möglichkeiten auch mal abseits der Tafel sich im Raum entspannt und gemütlich zu unterhalten, sondern tragen entscheidend zur gesamten Wohlfühlatmosphäre bei.

Die Räume sind für ihr Fest außerhalb unserer Betriebsferien täglich buchbar, gerne richten Sie Ihre Terminanfrage an veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de. Selbstverständlich bieten wir auch als weitere Abrundung für Ihr fest Führungen durch die Manufaktur oder auch einen Empfang im WiesenObst an.



Der Mittelpunkt im neuen Nebenzimmer: Die lange Tafel

Bild links: vorher
Bild rechts: nachher



MENÜABENDE & VERANSTALTUNGEN

Do., 27.06.2019

KRIMILESUNG MIT JÜRGEN SEIBOLD



Seien Sie dabei, wenn Jürgen Seibold seinen Allgäukrimi „Volltreffer“ bei uns liest. Begleitet wird der Abend mit Produkten der Manufaktur Jörg Geiger sowie einem 3-Gänge Menü passend zum Thema.

3-Gänge Menü inkl. Getränkepauschale € 49,- p.P.

Fr., 02.08.2019 | Fr., 06.09.2019 | Fr., 25.10.2019

EINFACH SCHWÄBISCH (OHNE FÜHRUNG)

Wir servieren Ihnen ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger – „auf unsere Wurzeln“.

3-Gänge Menü inkl. Getränke

€ 39,- p.P.

Fr., 20.09.2019

JAHRGANGSPRÄSENTATION



Jedes Jahr, wenn die ersten Flaschen der Schaumweine aus traditioneller Flaschengärungen geöffnet werden, haben wir in der Manufaktur einen ganz besonderen Grund zum Feiern. Mindestens 9 Monate Reifung in der Flasche benötigt ein edler Schaumwein mit feinsten Perlage. Wir bitten Sie in unseren Festsaal zum servierten Menü in fünf Gängen rund um die WiesenObstbirne. Zu allen Gängen haben wir begleitende Getränke ausgewählt, die Ihnen fachkundig vorgestellt und kommentiert werden. Im Mittelpunkt steht natürlich der Birnenschaumwein hergestellt aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne der Ernte 2018.

5 Gänge Menü inkl. Getränke – mit Musik

€ 99,- p.P.

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

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

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN

FOODPAIRING



In unseren Workshops vor Ort, in unserer Manufaktur, sowie direkt bei den Gastronomen, wollen wir einen kleinen Vorgeschmack darauf geben, welche alkoholfreien Kombinationen zwischen Getränk und Speise möglich sind. Wir möchten zeigen, dass festgesetzte Regeln, die wir seit Jahren in der Gastronomie befolgen, auch gebrochen werden können und müssen. Genussmenschen, die auf Alkohol verzichten, sollen mit alkoholfreien Produkten ein ebenso umfangreiches wie einzigartiges Geschmackserlebnis geboten werden.

Unsere PriSeccos – einst eine Spezialität, die als Aperitif gedacht war – ist längst aus den Kinderschuhen heraus und darf sich nun als Speisenbegleiter behaupten. Doch wie soll man den richtigen finden, bei über 40 verschiedenen Sorten? In welchem Glas, bei welcher Temperatur servieren? Auf dieser Seite möchten wir Ihnen eine kleine Hilfestellung dazu bieten und stehen natürlich bei weiteren Fragen gerne zur Verfügung.

GRUNDLAGEN DER SENSORIK

Ist das Schmecken (süß, sauer, bitter, salzig und umami) angeboren, so müssen wir das Riechen erlernen. Unser Geschmack wird durch unsere Eindrücke aus der Kindheit geprägt. Auch die Kultur, das Land in dem wir aufgewachsen sind sowie die Region haben großen Einfluss auf unseren Geschmack. Demnach hat jeder Mensch bei einer Verkostung seinen eigenen persönlichen Eindruck.

Das Schmecken gehört zu den fünf Sinnen. Es wird auch als Geschmackssinn, Gustatorik oder Gustatorische Wahrnehmung bezeichnet und dient zum Wahrnehmen von Geschmacksreizen sowie zur Kontrolle der aufgenommenen Nahrung. So kann beispielsweise ein bitterer oder saurer Geschmack darauf hinweisen, dass die Nahrung verdorben ist. Ein weiterer Geschmack neben süß, salzig, sauer und bitter ist „umami“. Unsere Rezeptoren erkennen die Glutaminsäure, ein Bestandteil von Proteinen in eiweißreicher Kost. Auch Fett gehört zu den schmeckbaren Substanzen.

Beim Food Pairing spricht man von Möglichkeiten der Kombinationen von Getränken und Speisen. Bei der richtigen Kombination geht es nicht nur um feststehende „Naturgesetze“ sondern auch um die eigenen Erfahrung bzw. dem persönlichen Geschmacksempfinden. Die Inhaltsstoffe in der Speise finden sich oftmals auch im Getränk wieder. Säure, Schärfe, Tannin (Eiweiß) oder auch Mineralität. Kombiniert man diese Inhaltsstoffe harmonisch miteinander, gelingt das Food Pairing.



APERITIV

ASIATISCH

VORSPEISEN

GEMÜSEGERICHTE

FISCH

FLEISCH HELLE

FLEISCH DUNKEL

DESSERT

KÄSE



INSPIRATION 4.0

Kirsche | Paprika | Rote Beete

GESCHMACK UND AROMEN

Süße, Tannin, Paprika und Kirscharomen

ZU KOMBINIEREN MIT

Fett, Süße, feine Schärfe, leichte bis mittelkräftige Säure

ZUM BEISPIEL

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirscheis
- Rosa gegarter Rinderrücken im Malz-Kaffee-Mantel Sellerie-Vanille-Crème, Gebratene Artischocke und lila Kartoffelstampf

TRINKTEMPERATUR 14 – 16 °C

TRINKGLASEMPFEHLUNG Bordeauxglas

INSPIRATION 4.1

Apfel | Vogelmiere | Meersalz

GESCHMACK UND AROMEN

Salz, Säure, Umami, Mineralität, frische, Kräuter

ZU KOMBINIEREN MIT

Leichte bis mittelkräftige Säure, Eiweiß, grünliche, frische Aromen

ZUM BEISPIEL

- Wildkräutersalat, grüner Spargel, Rhabarber, Mozzarella
- Abgeflämmtes Saiblingsfilet, rote Oxalis-Vinaigrette, Fenchelsalat, Feta

TRINKTEMPERATUR 8 – 10 °C

TRINKGLASEMPFEHLUNG Rieslingglas

INSPIRATION 4.2

Rote Johannisbeere | Apfel | Brombeere

GESCHMACK UND AROMEN

Säure, Würzigkeit, Paprikaaromen

ZU KOMBINIEREN MIT

Fett, Süße, mediterrane Aromen

ZUM BEISPIEL

- Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln
- Rosa gegartes Lamm buntes Gemüse, Grieß und Blüten

TRINKTEMPERATUR 12 – 14 °C

TRINKGLASEMPFEHLUNG Burgunderglas

INSPIRATION 4.4

Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz

GESCHMACK UND AROMEN

Süße, Gerbstoff, Aromen von Honig und Vanille

ZU KOMBINIEREN MIT

Fett, Süße, leichte Säure

ZUM BEISPIEL

- Mandelkuchlein mit pochiert Birne, warmer Eisenkrautsud, Tonkabohnen-Espuma, Frischkäseis
- Camembert de Normandie AOC mit Honig-Walnüssen und eingelegten Birnen

TRINKTEMPERATUR 10 – 12 °C

TRINKGLASEMPFEHLUNG Burgunderglas



WORKSHOPS & FÜHRUNGEN

Fr., 04.10.2019

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur, danach 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-Gänge-Menü inkl. Getränkebegleitung und Führung

€ 89,- p.P.

Fr., 02.08.2019 | Fr., 06.09.2019 | Fr., 25.10.2019

EINFACH SCHWÄBISCH (MIT FÜHRUNG)

An diesen Tagen bieten wir Ihnen eine Führung durch die Manufaktur und servieren Ihnen im Anschluss ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Großmutter. Einfach schwäbisch aber gut. Die Getränke sind in dieser Pauschale mit inbegriffen. Bei der anderthalbstündigen Führung tauchen Sie ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine.

3-Gänge Menü inkl. Getränke und Führung

€ 44,99 p.P.



Fr., 11.10.2019

FOODPAIRING UNTER 0 %



An diesen Abenden 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 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.

5 Gänge Menü mit jeweils 2 Begleitern, inkl. sonstiger Getränke und Arbeitsmappe

€ 89,- p.P.



DIESE UND WEITERE VERANSTALTUNGEN SIND DIREKT ONLINE IN UNSEREM GENUSSKALENDER BUCHBAR:

MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GENUSSKALENDER.PHP

MITARBEITER UNSERE BESTEN

PERSONAL – FRANCESCO DOLCIMASCOLO KOORDINATOR DER HERZEN

WOHER KOMMT DEIN NACHNAME?

Mein Nachname kommt aus dem italienischen und bedeutet so viel wie süßer Mann. ‚Dolci‘ gleich ‚süß‘ und ‚mascolo‘ für ‚männlich‘.

WO HAST DU DEINE AUSBILDUNG GEMACHT? WAS HAST DU GELERNT?

In meinem ersten Leben habe ich bei Rewe eine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel gemacht und anschließend eine Weiterbildung zum staatlich geprüften Betriebswirt. Zur Manufaktur kam mich mit meinem Studium ‚Foodmanagement‘.

WAS BEDEUTET ‚FOODMANAGEMENT‘ GENAU?

Foodmanagement ist zum einen ein klassisches Betriebswirtschaftsstudium mit 30%igem Anteil an lebensmitteltechnischen Aspekten. Also kein reines BWL, welches langweilig ist, sondern auch mit Fokus auf Lebensmittel, Kulinarik und anderer Dinge.

SEIT WIE VIELEN JAHREN BIST DU IN DER MANUFAKTUR?

Ich bin seit Juli 2010 hier. Mein Studium hat offiziell erst im Oktober angefangen, wollte aber vorher schon

reinschnuppern, da das Studium mit Theorie begonnen hätte und ich nicht erst nach drei Monaten dann das erste Mal in den Betrieb gehen wollte.

WAS MAGST DU AN DEINEM JOB?

Ich mag es, dass er nicht langweilig ist. Man hat täglich neue Herausforderungen denen man sich stellen kann und ist einfach kein stupider, langweiliger Bürojob wie andere.



» ICH MAG AN MEINEM JOB, DASS ER NICHT LANGWEILIG IST. MAN HAT TÄGLICH NEUE HERAUSFORDERUNGEN DENEN MAN SICH STELLEN KANN. «

UND WAS MAGST DU NICHT AN DEINEM BERUF?

Es gibt eigentlich nichts was ich direkt daran nicht mag. Das Einzige was ich absolut nicht mag, sind Vorträge vor mehreren Leuten halten. In einer Verkostung ist das kein Problem, aber vor größeren Gruppen, wie z. B. bei Führungen bin ich absolut nicht geeignet.

WENN DU EINES UNSERER PRODUKTE WÄHLEN MÜSSTEST, DAS DU DEIN LEBEN LANG TRINKEN MÖCHTEST, WELCHES WÄRE DAS?

Eines meiner absoluten Lieblingsprodukte ist der Eisapfel. Einfach weil es so ein schönes Süße-Säurespiel hat. Ich finde, es ist das interessanteste Produkt von uns, da es keiner kopieren kann und es einfach einmalig schmeckt.

WAS IST DEIN LIEBLINGSESSEN?

Ich habe kein direktes Lieblingsessen. Ich esse eigentlich alles gerne, außer Spargel. Spargel geht gar nicht. Aber abgesehen davon kann ich mich mit allem Arrangieren, von italienisch über schwäbisch, auch Thailändisch.

WAS SIND DEINE DREI STÄRKEN?

Ich bin sehr geduldig. (Lange Pause) kommunikativ gut drauf und sehr gewissenhaft.

WAS MACHST DU GERNE IN DEINER FREIZEIT?

Ich gehe eigentlich jedes Wochenende baden, einfach um die Seele baumeln zu lassen und zu entspannen, Wellness eben. Und neuerdings laufen.

EVENTS DON'T CALL ME LANGSAM!

Zum ersten Mal haben wir dieses Jahr an einem Firmenlauf teilgenommen. Acht Mitarbeiter haben sich der Herausforderung gestellt und sind nach monatelanger Vorbereitung in Stuttgart gelaufen. In strömendem Regen galt es, eine 6km Strecke zu absolvieren. Fröhlich, erschöpft und klatschnass haben es alle ins Ziel geschafft.



AUSZUBILDENDE DIE ZUKUNFT IST SMART

JOHANNES REYHER

„Zuvor habe ich bei der Deutschen Post zur Übergangszeit bis zu meinem Ausbildungsbeginn als Brief- und Verbunds Zusteller gearbeitet. In der Manufaktur bin ich zurzeit im Verkaufsbüro und teilweise im Verkaufsraum eingeteilt. Dort lerne ich den Ablauf vom Erstellen eines Angebotes, der Auftragsbestätigung und des daraus entstehenden Lieferscheins, bis zur Rechnung. Am Telefon kümmere ich mich um die Probleme von Kunden, nehme Bestellungen an und gebe Auskunft über Produkte oder Veranstaltungen der Manufaktur sowie der Obstannahme. Des Weiteren arbeiten wir seit Anfang des Jahres mit einem neuen Warenwirtschaftssystem, d.h. im Zuge dieser Umstellung muss man sich an die sich verändernden Abläufe neu anpassen. Dazu gehört auch die Kundenpflege im neuen System um die ich mich kümmere.

Im Verkaufsraum lerne ich den Umgang mit unserem Kassensystem, den Umgang und die Betreuung von Kunden. Zusätzlich lerne ich so die Vielfalt unserer Produkte kennen.“

SARAH OTTO

„Ich habe bis Mitte letzten Jahres als Friseurin gearbeitet. Aus verschiedenen Gründen habe ich mich dazu entschieden, eine zweite Ausbildung zu machen. Aktuell bin ich im Marketing tätig. Hier lerne ich alles im Bereich von Werbeanzeigen, die Funktion unseres Online-Shops und der Homepage und die Zusammenhänge mit unserem Warenwirtschaftssystem. Mir gefallen hierbei vor allem die Vielfältigkeit und die abwechslungsreiche Arbeit. Auch gefällt es mir sehr, dass man hier gleich als voll mit eingesetzt wird und so vom ersten Tag an eine spannende und herausfordernde Ausbildung bekommt.“

MANUEL KURFESS

„Vor der Manufaktur habe ich im Ausland (Griechenland/Spanien) als animateur und Reiseleiter gearbeitet. Anfang 2017 begann ich bei Jörg Geiger im Gasthof Lamm im Service zu arbeiten, wo ich auch mit Kollegen für die Veranstaltungen verantwortlich war. Seit August habe ich nun in die Manufaktur gewechselt und mache eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Besonders gut gefällt mir in der Manufaktur der Zusammenhalt im Team und die Vielseitigkeit der täglichen Arbeit. In letzter Zeit war ich in der Buchhaltung und dem Lager/Versand. So lerne ich mehr über die Abläufe im Betrieb und auch über die Tätigkeiten in meinem Beruf. Ich freue mich auf die kommende Zeit und darauf täglich Neues zu entdecken.“

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

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