

MESSEPLANUNG 2024

Sie finden uns 2024 auf folgenden Messen:



26. – 27. JANUAR
0711 STUTTGARTS SPIRITUOSEN
MESSE IN DER PHOENIXHALLE



03. – 07. FEBRUAR
INTERGASTRA
GASTRONOMIE FACHMESSE STUTTGART
Sie finden uns in Halle 7 Stand 7C14



04. – 06. FEBRUAR
ORIGINS JRE-ORIGINS VIP MESSE STUTTGART
Einlass nur mit vorheriger Anmeldung
bei einem Mitglied der JRE-Origins

05. FEBRUAR
NACHT DER STERNE
MERCEDES BENZ MUSEUM STUTTGART

03. – 04. MÄRZ
EUROVINO IN KARLSRUHE
Sie finden uns auf dem Stand C19



10. – 12. MÄRZ
PROWEIN DÜSSELDORF
Sie finden uns in Halle 1 Stand 1C01
und bei den Spirits in Halle 7 Stand 70C33

04. – 07. APRIL
SLOWFOOD MESSE STUTTGART

30. SEPTEMBER – 01. OKTOBER
MESSE ROLLING PIN
IN DÜSSELDORF IM BÖHLER AREAL



Die Manufaktur Jörg Geiger hat sich durch schwäbischen Ehrgeiz und Fleiß, aber auch durch Jörg Geigers Kreativität bei der Verarbeitung von WiesenObst eine spannende und vielseitige Palette an alkoholischen und alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten erarbeitet. Wer Interesse hat die Vielfalt von schwäbischen WiesenObst-Produkten geschmacklich zu entdecken, der ist hier genau richtig.



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat
Telefon (0 71 61) 999 02 24 | Telefax (0 71 61) 999 02 14
bestellungen@manufaktur-joerg-geiger.de



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

TERMINE 2024

FÜR DIE GASTRONOMIE

ONLINE TASTINGS 2024

Unsere saisonal abgestimmten Tastings eignen sich für Interessenten sowie für langjährige Partner:innen der Manufaktur. Die Teilnehmer:innen erfahren hier spannende Infos rund um die Manufaktur, Geschichte, Anbau und Produktion und erhalten Tipps zur Verkostung sowie zu den Einsatzmöglichkeiten unserer Genussmomente.

Im Tasting Paket sind meist 6 verschiedene Produkte der Manufaktur enthalten. Zeitlich sollten 60 Minuten für die Verkostung eingeplant werden. Die Termine werden immer frühzeitig auch per Newsletter sowie im Onlineshop zur Verfügung gestellt. Die Anmeldung im Newsletter für die Gastronomie kann bequem von unserer Website erfolgen.

18. - 19. MÄRZ

ONLINE TASTING – AFTER PROWEIN

Keine Möglichkeit gehabt auf die ProWein zu kommen? Dann bringen wir die Highlights der ProWein zu Ihnen!

In diesem Tasting bieten wir unsere Top Fokusprodukte der ProWein an. Seien Sie gespannt, es wird sicher wieder eine Neuentdeckung mit dabei sein!

Beginn: 15 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Anmeldeschluss: 04. März

19. FEBRUAR

ONLINE TASTING – DESTILLATE & LIKÖRE

Erleben und genießen sie unsere Destillate und FRUCHTVOL. Liköre mit unserem Brenner Mimi. Im Fasslager führt er Sie durch die Neuheiten so wie altbewährtes und neu entdecktes aus der Welt der Destillate und Liköre.

Beginn: 17 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Anmeldeschluss: 05. Februar

10. JUNI

ONLINE TASTING – BLICK ZUM SOMMER

Dieses Tasting Paket enthält eine Auswahl an Aperitifs, sowie tollen Speisebegleitern die passend gewählt sind um leichte Vorspeisen, Fischgerichte und Ihr Barbecue zu begleiten. Auch tolle Longdrinks lassen sich aus diesen Produkten kreieren.

Beginn: 15 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Anmeldeschluss: 27. Mai

16. SEPTEMBER

ONLINE TASTING – HERBST MIT BLICK AUF DIE FESTTAGE

Bei unserem Herbst-/Wintertasting fokussieren wir uns auf herzhaftes Speisen, Pilzgerichte, kräftiges Wild und Wildgeflügel sowie schokoladige Desserts. Unser Flaggschiff die Champagner Bratbirne als Aperitif für die Festzeit darf hier natürlich nicht fehlen.

Beginn: 15 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Anmeldeschluss: 02. September

Gerne vereinbaren wir auch individuelle Tastings mit unseren Kunden. Dafür stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.



Melanie Weber

Telefon +49 (0) 7161 / 999 02 - 24

mw@manufaktur-joerg-geiger.de



Christopher Geringer

Telefon +49 (0) 7161 / 999 02 - 35

cg@manufaktur-joerg-geiger.de

Unsere Gastroprodukte finden Sie unter:
gastro.manufaktur-joerg-geiger.de

UNSER SERVICE:

- Kontinuierliche, saisonal abgestimmte Online Tastings
- Food Pairing Service – schicken Sie uns Ihre Speisekarte, wir schreiben Ihnen zu den einzelnen Gerichten unsere alkoholfreien Empfehlungen aus unseren über 45 Kreationen
- Mitarbeiterschulungen durch ressourcenschonende, auf Ihren Betrieb abgestimmte Online Tastings
- Aktuelle Verkostungsclips finden Sie hier:



MANUFAKTUR ERLEBEN

WAS SIE ERWARTEN DÜRFEN!

Wir treffen uns um 15 Uhr vor unserem Präsentationsraum in der Eschenbacher Str. 1 und starten mit einem gemeinsamen Aperitif und einer WiesenObst Führung über unsere Streuobstwiesen. Hier lernen Sie verschiedene alte Apfel- und Birnensorten, deren Anbau sowie Geschichte kennen. Ein kleiner flüssiger Zwischenstopp ist mit eingeplant und sorgt für passende geschmackliche Eindrücke.

Wieder zurück in unserer Manufaktur erfahren Sie Wissenswertes über die Produktion unserer WiesenObst Genussmomente. Vom PriSecco bis zum entalkoholisierten Wein, Destillat und Hydrolat. Sie lernen hier besonders die geschmackliche Entwicklung unserer Manufaktur kennen.

Zum Abschluss haben wir für Sie ein Tasting mit einigen Food Pairing Beispielen vorbereitet, die Sie zum eigenen Einsatz inspirieren dürfen.

Unsere Events für Sie starten jeweils um 15 Uhr und werden voraussichtlich gegen 19 Uhr enden.

15. APRIL

GASTRONOMIETAG IN DER MANUFAKTUR

Wiesenführung – Manufakturführung

Tasting, alkoholfreies Foodpairing und anschließendes Netzwerken

Beginn: 15 Uhr

Anmeldeschluss: 8. April

07. OKTOBER

GASTRONOMIETAG IN DER MANUFAKTUR

Wiesenführung – Manufakturführung

Tasting, alkoholfreies Foodpairing und anschließendes Netzwerken

Beginn: 15 Uhr

Anmeldeschluss: 29. September

Zur Newsletteranmeldung registrieren Sie sich direkt hier:

