Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VON DER WIESE AUF DEN TISCH

NR. 24

HERBST / WINTER 2026

RUND UM DAS THEMA NATUR
REKORD-SOMMER 2026

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
TEASECCO ROT

WINTERLICHER GENUSS
UNSERE WINTERWUNDER



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

2026 WAR FÜR MICH EIN JAHR, das einmal mehr gezeigt hat, wie wichtig es ist, genau hinzusehen. Der außergewöhnlich trockene Sommer hat unsere WiesenObst-Landschaft geprägt. Bäume warfen Früchte ab, Wiesen vertrockneten, Böden rissen auf. Gleichzeitig konnten wir beobachten, wie unterschiedlich Pflanzen und Böden auf dieselben Bedingungen reagieren. Wo Wasser besser aufgenommen und gespeichert wird, wo der Boden bedeckt und lebendig ist, verändert sich seine Widerstandskraft.

Solche Beobachtungen sind für mich keine Momentaufnahme. Sie verändern unsere Arbeit. Was wir über viele Jahre im WiesenObst gelernt haben, übertragen wir inzwischen auch auf die Weinberge unseres Château Lamothe in Bordeaux: Humus aufbauen, Böden beleben, Wasser zurückhalten und Pflanzen nicht isoliert betrachten, sondern als Teil eines lebendigen Systems. Gerade der erste eigene Jahrgang des Châteaus hat mir gezeigt, wie spannend es ist, Erfahrungen aus zwei sehr unterschiedlichen Kulturlandschaften miteinander zu verbinden.

Diese Haltung endet für mich nicht mit der Ernte. Auch in der Manufaktur müssen wir Bewährtes immer wieder hinterfragen. Wie können wir die natürliche Süße unserer Früchte reduzieren, ohne Geschmack zu verlieren? Wie schaffen wir mehr Struktur, Tiefe und Länge? Die kontrollierte Angärung von Apfel, Birne oder Traube ist eine unserer Antworten darauf. Hefen bauen einen Teil des natürlichen Zuckers ab und schaffen gleichzeitig neue Aromen. Anschließend entalkoholisieren wir besonders schonend. So können wir unsere Spezialitäten weiterentwickeln, ohne ihre Herkunft und Identität aufzugeben.

Wie weit dieser Weg führen kann, zeigt für mich unsere *Grande Réserve*. Drei Jahre Entwicklung, biologischer Chardonnay, Barrique-Ausbau, lange Hefereife, ein außergewöhnlicher Grand-Cru-Champagner – und schließlich das Wissen aus inzwischen 23 Jahren alkoholfreier Arbeit. Dass Sommeliers in der Spitzengastronomie die *Grande Réserve* heute glasweise dort servieren, wo selbstverständlich auch große Champagner ihren Platz haben, erfüllt mich mit besonderer Freude.

Vielleicht verbindet all diese Themen mehr, als es zunächst scheint. Für mich geht es darum, genau zu beobachten, Zusammenhänge zu verstehen und daraus Konsequenzen zu ziehen, in der Landwirtschaft ebenso wie bei der Entwicklung eines Getränks. Tradition bedeutet dabei nicht, alles so zu lassen, wie es immer war. Sie gibt uns die Grundlage und die Erfahrung, um das Wertvolle zu bewahren und es mit neuen Erkenntnissen weiterzuentwickeln.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken dieser Genusszeit, einen Winter voller Genuss und viele wertvolle Momente mit den Menschen, die Ihnen wichtig sind.

Ihr Jörg Geiger

AM TAG, AN DEM DER REGEN KOMMT

SINNE, SINNESWANDEL UND NATURVERSTÄNDNIS

Nichts geht mehr ohne Handy, Apps und QR-Code. Soziale Medien und "Doomscrolling" bringen uns um den Schlaf, Eltern sorgen sich um die psychische Gesundheit ihrer Kinder, die Krankenkassen empfehlen "Digital Detox" und geben Tipps gegen die "Handy-Sucht". Und als wäre das nicht alles schon problematisch genug, warnen uns jetzt die Tech-Bosse vor der KI-Apokalypse.

ZURÜCK ZUR NATUR

Spätestens seit den Zoom-Marathons der COVID-Pandemie formiert sich eine Gegenbewegung: das Handy weglegen, die virtuelle Welt verlassen, eintauchen in die reale Welt und sie mit allen Sinnen erfassen – Waldbaden für die Erwachsenen, Waldkindergarten für die Kleinen. Das sinnliche Erleben von Natur und die positiven Veränderungen für unser Innenleben sind inzwischen Thema für Forschung und Lehre geworden – Fachbereich Wildnispädagogik. "Die Wildnis in uns"[1] ist eines der Bücher zum Thema, Autor ist der Wildnispädagoge und Professor für Journalistik Torsten Schäfer. Unter den unterschiedlichen Ansätzen, die Schäfer beschreibt, ist auch eine 10-wöchige Wildnisausbildung im Odenwald, in deren praktischem Teil es beispielsweise darum geht, einen Baum mit allen Sinnen wahrzunehmen und ihn dann über eine kurze Distanz mit verbundenen Augen wiederzufinden. Schäfer zitiert eine Teilnehmerin, die erkennt, "dass in ihr Quellen der Wahrnehmung liegen, die sie bisher nicht kannte, die aber einen anderen Blick auf die Welt ermöglichen". Die "Zurück-zur-Natur"-Bewegung hat Geschichte. Die Romantik entwickelte sich als Reaktion auf die Periode der Aufklärung, die Vernunft und Wissenschaft in den Vordergrund stellte. Die "beseelte Natur" der Romantiker fand ihren Ausdruck in Literatur, Malerei und Musik.

AGRI-KULTUR

Autoren wie Schäfer verbinden beides: "Immer mehr Wissenschaftler widmen sich der Verwobenheit allen Lebens und damit dem Ende der dualistischen Weltsicht zwischen Mensch hier und Natur dort, Kultur einerseits und Wildnis andererseits". Für bio- und regenerative Landwirte ist Natur mit allen Sinnen wahrzunehmen keine esoterische Erfahrung, sondern eine praktische Notwendigkeit. Sehen, hören, riechen, fühlen und schmecken: die Sinne sind unsere eingebauten "Anzeigegeräte". Landwirte nutzen sie nicht nur täglich, vor allem wissen sie Wahrnehmungen zu interpretieren und praktisch umzusetzen. Waldbaden und Wildnisausbildung sind – salopp formuliert – die Einführung in die Nutzung dieser "körpereigenen Anzeigegeräte" für Stadtmenschen.





WENN DER REGEN KOMMT...

Regen nach einer langen Zeit der Dürre hat etwas Magisches. Danach ist die Luft kühl, es riecht erdig und nach frischem Gras, fast als würde der Boden aufatmen. Und in gewisser Weise tut er das. Dieser unverwechselbar erdige Geruch stammt von Geosmin, einer organischen Verbindung, die von Bodenbakterien produziert wird. Guter, im Sinne von fruchtbarem, lebendigem Boden, enthält bis zu 40 % Luft, die in den Bodenporen eingeschlossen ist. Wenn Regen auf solchen Boden fällt, sickert das Wasser ganz langsam ein und verdrängt die Luft, die nach oben entweicht und dabei Geosmin wie ein gutes Parfüm freisetzt. In Bio- und regenerativer Landwirtschaft gehört eine gute Bodenqualität zu den wichtigsten Zielen – gute Böden sind fruchtbar und entsprechend gut sind Menge und Qualität der Ernte. Für die Analyse braucht man einen Spaten sowie Augen, Nase und Hände: ist der Boden dunkel in der Färbung und großporig, sind Würmer und Pilzwurzeln zu sehen, fühlt er sich krümelig an und riecht er gut? Eine gelegentliche Laboranalyse ist trotzdem hilfreich, um den genauen Nährstoffgehalt zu bestimmen. Landwirte haben von jeher genau beobachtet, Wachstum, Wetter, Veränderungen über die Zeit registriert und dokumentiert. Heute sind Wissenschaftler vielfach in der Lage zu erklären, warum sich etwas verändert.

GASTBEITRAG: Marianne Landzettel, Korrespondentin der Unabhängigen Bauernstimme | **FOTOS:** Kerstin Maier



Wer Boden verstehen will, braucht nicht nur Analysen: Struktur, Geruch, Durchwurzelung und Bodenleben lassen sich unmittelbar wahrnehmen.

„FÜR BIO- UND REGENERATIVE LANDWIRTE IST NATUR MIT ALLEN SINNEN WAHRZUNEHMEN KEINE ESOTERISCHE ERFAHRUNG, SONDERN EINE PRAKTISCHE NOTWENDIGKEIT."

„EIN GUT FUNKTIONIERENDES ÖKOSYSTEM KANN MAN SEHEN, HÖREN, FÜHLEN, RIECHEN UND SCHMECKEN [...]"



"UND" STATT "ENTWEDER, ODER"

Dominieren wir die Natur oder sind wir Teil von ihr? Wie die Antwort auf diese philosophische Frage ausfällt, hat reale Konsequenzen. Für die industrielle Landwirtschaft gibt es kein Problem, das sich nicht mit Maschinen, Pestiziden und chemischem Dünger lösen ließe. Regenerative und Bio-Landwirte begreifen sich dagegen als Teil der Natur und versuchen, ökologische Kreisläufe so zu unterstützen, dass sie möglichst optimal funktionieren. Dazu nutzen sie Beobachtung und Sinne genauso wie wissenschaftliche Erkenntnisse und Labortests. Die Renaissance der Streuobstwiesen ist ein Beispiel dafür. Wiesen mit tief wurzelnden Obstbäumen gehören zu den artenreichsten Biotopen Mitteleuropas[2]. Warum das so ist, erklärt die Bodenforschung: Wir wissen jetzt um die Bedeutung von Bodenpilz-Netzwerken, der Mykorrhiza oder die Eigenschaften bestimmter "Indikatorpflanzen", Buchweizen beispielsweise erschließt Kalzium im Boden. Das sind nur zwei der Erkenntnisse, die Landwirte heute beim Pflanzen neuer WiesenObst-Bäume nutzen, damit das WiesenObst-Ökosystem von Anfang an gut läuft.

DER KREIS SCHLIESST SICH

Ein gut funktionierendes Ökosystem kann man sehen, hören, fühlen, riechen und schmecken: es ist artenreich, Habitat für Vögel, Kleintiere und Insekten, der Boden ist gut, nach Regen liegt Geosmin in der Luft und all das prägt den Geschmack von WiesenObst. Was Wildnispädagogen mittels Waldbaden und anderen Formen des Naturerlebens für Menschen auf der Flucht aus der virtuellen Welt vermitteln, ist nicht nur, wie sie ihre Sinne neu entdecken und einsetzen können, sondern die Teilnehmer erleben sich auch als Teil der Natur. Die "Wildnis in uns", die Torsten Schäfer beschreibt. Und wer diese Erfahrung macht, der lernt, sich auch im Alltag mehr auf seine Sinne zu verlassen, beispielsweise beim Essen. Müllvermeidung ist kein explizites Ziel der Wildnispädagogik, aber wer seinen Augen und seinem Geruchssinn vertraut, der verlässt sich nicht nur auf Haltbarkeitsdaten, sondern vertraut auch seinen Sinnen, um zu entscheiden, ob ein Lebensmittel weggeworfen werden muss oder noch absolut gut und essbar ist. Und wer seine Sinne beim Essen nutzt, um Textur, Konsistenz, Aromen und das sich mit jedem Bissen leicht wandelnde Geschmackserlebnis bewusst zu erleben, der wird sich auch dafür interessieren, woher die Zutaten für ein Gericht kommen und wer sie wo mit welchen Methoden angebaut hat. Der Kreis schließt sich.

[1]Torsten Schäfer: Die Wildnis in uns. Oekom Verlag 2026 | [2]kreis-reutlingen.de/Landkreis/Nachhaltigkeit-und-Klimaschutz/Kulturlandschaft-und-Biodiversitaet/Streuobst-und-Garten/Streuobstwiese

WENN WASSER ZUM KOSTBARSTEN GUT WIRD

WAS WIR AUS DIESEM SOMMER LERNEN

Der Sommer 2026 hat uns eines besonders deutlich gezeigt: Wir müssen neu lernen, mit Wasser umzugehen, aktiv darüber nachdenken, wie wir beeinflussen können, was mit dem Wasser geschieht, das uns zur Verfügung steht. Wie viel davon kann der Boden aufnehmen? Wie lange kann er es speichern? Und wie schaffen wir Bedingungen, unter denen Bäume und Pflanzen auch längere Trockenperioden überstehen?

Auf unseren WiesenObst-Flächen konnten wir diese Zusammenhänge in diesem Jahr unmittelbar beobachten. Nach einer zunächst guten Heuernte kam das Wachstum ab Ende Juni fast vollständig zum Stillstand. Bäche und Quellen versiegten, Wiesen vertrockneten, die Bäume ließen ihr Laub hängen. Birken reagierten besonders früh, Apfel- und Birnbäume warfen teilweise unreife Früchte ab. Junge Sämlingsbäume unserer Birnenzucht zeigten Blattrandverbrennungen und Rotfärbungen, deutliche Zeichen von Hitze- und Trockenstress. Selbst nach den späteren Niederschlägen blieben teilweise handbreite Risse im Boden sichtbar. Interessant waren für uns aber vor allem die Unterschiede innerhalb kleinster Entfernungen. In Rudersberg war auf einer Wiese im Winter eine neue Drainage verlegt worden. Genau über den Drainagegräben wurde das Gras früher braun und erholte sich auch nach den ersten Niederschlägen langsamer. An anderer Stelle schützte ein Nachbar seine jungen Obstbäume mit einfachen Holzverschlägen vor direkter Sonneneinstrahlung. Eine Nachbarin beschattete ihre Gemüsebeete mit Sonnenschirmen. Und auf unserer eigenen Fläche stand eher zufällig eine Reihe Sonnenblumen südlich der Gemüsebeete, dahinter blieb der Boden deutlich länger feucht. Kleine Beobachtungen, aber mit einer gemeinsamen Botschaft: Schatten, Bodenbedeckung und das Speichern von Wasser werden immer wichtiger.



Die Rußspur auf der Streuobstwiese lässt die Kraft der erloschenen Flammen nur erahnen.

AUS DEM GARTEN EINE KLEINE SCHWAMMLANDSCHAFT MACHEN

Ein Garten sollte Niederschläge nicht möglichst schnell ableiten, sondern aufnehmen können wie ein Schwamm. Kleine Mulden, Sickergräben oder ein Teich können Wasser speichern. Auch Totholz lässt sich beispielsweise am Hang so einbringen, dass es den Abfluss verlangsamt und zugleich Lebensraum schafft.

Bäume und Sträucher übernehmen dabei gleich mehrere Aufgaben. Ihre Kronen bremsen Niederschläge und geben Wasser zeitverzögert an den Boden weiter. Sie beschatten Boden und Pflanzen und reduzieren die Aufheizung. Ihre Wurzeln erschließen tiefere Bodenschichten und schaffen Poren, über die Wasser eindringen kann. Vor allem aber sollte der Boden möglichst wenig nackt bleiben. Grasschnitt, Laub, Stroh oder Holzhäcksel schützen ihn vor direkter Sonneneinstrahlung. Unter dieser natürlichen Decke bleibt es länger kühl und feucht. Das organische Material wird nach und nach von Bodenorganismen umgesetzt und trägt zum Humusaufbau bei. Ein humusreicher, gut strukturierter Boden kann Wasser wesentlich besser aufnehmen und speichern. Pilze, insbesondere Mykorrhiza, bilden weit verzweigte Geflechte im Boden und leben mit Pflanzenwurzeln in enger Gemeinschaft. Sie unterstützen die Versorgung der Pflanzen mit Wasser und Nährstoffen und tragen zu einer stabilen Bodenstruktur bei. Totholz, organischer Mulch und eine möglichst geringe Störung des Bodens schaffen dafür geeignete Lebensräume. Genau deshalb denken wir Wassermanagement heute nicht mehr isoliert: Wasser, Humus, Bodenstruktur, Pflanzen und Bodenleben gehören zusammen. Diese Zusammenhänge standen bereits im Mittelpunkt unserer Überlegungen zur "Schwammlandschaft".

BORDEAUX: ERFAHRUNGEN AUS DEM WIESENOBST FÜR DEN WEINBERG

Wie dringlich das Thema Wassermanagement ist, erleben wir auch auf unserem Château Lamothe im Bordeaux. Dort folgte dieses Jahr auf ein wasserreiches Frühjahr eine Trockenperiode, wie wir sie bisher noch nicht erlebt haben. Durch die sehr lange Trockenheit von Mai bis September kam es in der Region zu Bränden, von denen wir glücklicherweise nicht betroffen waren. Das Bild des Châteaus vor dem vom Feuer rot gefärbten Himmel hat sich dennoch eingeprägt. Landwirtschaft widerstandsfähiger gegen solche Extreme zu machen, steht für uns im Mittelpunkt. Dabei übertragen wir Erfahrungen, die wir über Jahre im regenerativen Wiesen-Obst-Anbau gesammelt haben, auf unsere Weinberge. Unsere Weinbergsböden besitzen teilweise weniger als 1,5 Prozent Humus. Mit Champignonkompost und etwas Schafmist haben wir begonnen, mehr organische Substanz einzubringen. Ergänzend arbeiten wir mit fein vermahlenem Basaltgestein und einer sehr moderaten Kalkgabe. Ziel ist kein einzelner kurzfristiger Effekt, sondern ein biologisch aktiver und gut strukturierter Boden.



Waldbrände 2026 im Bordelais, glutrot leuchtet der Himmel bei Nacht über Château Lamothe.

Den Bewuchs zwischen den Rebzeilen haben wir mit einer Messerwalze niedergelegt, das Pflanzenmaterial blieb als schützende Decke liegen. Zusätzlich haben wir auf frei gewordenen Flächen Roggen, Wicke und Klee angebaut, siliert und diese eigene Biomasse im Juni unter den Rebstöcken ausgebracht. Unter dieser Mulchschicht blieb der Boden länger feucht und die direkte Rückstrahlung des offenen Bodens auf die Trauben wurde reduziert. In den so behandelten Bereichen beobachteten wir keinen Sonnenbrand an den Trauben. Ein weiterer Baustein ist die Bodenbelüftung. Mit unserem Wiesenlüfter öffnen wir auch im Weinberg verdichtete Bodenschichten bis etwa 18 Zentimeter Tiefe. Gerade vor den Niederschlägen des Winters möchten wir erreichen, dass das Wasser möglichst gut eindringt, statt oberflächlich abzulaufen. Denn das Wasser, das der Boden im Winter aufnehmen und speichern kann, entscheidet mit darüber, wie die Reben den nächsten trockenen Sommer überstehen.

So unterschiedlich ein Hausgarten, eine WiesenObst-Fläche am Albtrauf und ein Weinberg im Bordeaux erscheinen mögen, die Grundprinzipien sind erstaunlich ähnlich: Boden bedecken, Humus aufbauen, Verdichtung vermeiden, Wasser halten und Schatten schaffen. Denn der wichtigste Wasserspeicher unserer Zukunft liegt direkt unter unseren Füßen: ein lebendiger Boden.

ZU GAST IM PARADIESLE

BIO-PUTEN AUF DER STREUOBSTWIESE



Zwischen schattenspendenden WiesenObst-Bäumen können sich die Puten wunderbar bewegen.

Wer an einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Putenhaltung denkt, hat vermutlich nicht eine Streuobstwiese am Fuße der Schwäbischen Alb vor Augen. Bei der Familie Gökeler in Oberlenningen gehört beides jedoch unmittelbar zusammen. Die jungen Bio-Puten leben hier unter alten Obstbäumen und nutzen die Wiesenflächen rund um ihren Stall. Damit entsteht eine Form der Tierhaltung, bei der die Streuobstwiese nicht nur Lebensraum für die Tiere ist, sondern gleichzeitig Teil der landwirtschaftlichen Nutzung bleibt. Die Puten bewegen sich frei über die Wiese, suchen nach Futter und bleiben dabei immer wieder in kleinen Gruppen zusammen. Die Ruhe, die von den Tieren ausgeht, und die Geräusche, die sie machen, fallen positiv auf. Benjamin Gökeler erklärt, dass man bei dem Geglucke der Puten von "Putenglück" spricht, welches ein Zeichen ihrer Zufriedenheit ist. Und hier finden die Tiere die besten Voraussetzungen dafür.





TIERHALTUNG UND WIESENOBST

Die Haltung der Puten ist eng mit der Bewirtschaftung der Streuobstwiese verbunden. Ab dem Frühjahr leben die jungen Tiere im Freien und genießen die warme Jahreszeit in großzügigen Grünausläufen. Dort können sie ihren natürlichen Verhaltensweisen nachgehen und sich frei bewegen. Die Familie Gökeler hält seit mehreren Jahren Bio-Puten. Die Nachfrage nach dem erzeugten Fleisch ist gut und der Betrieb hat sich in diesem Bereich stetig weiterentwickelt. Doch nicht nur die Puten gehören zum Paradiesle – auch das Streuobst spielt für die Familie eine wichtige Rolle. Im Jahr 2025 lieferte die Familie Gökeler rund 100 Tonnen Bio-Streuobst an die Manufaktur Jörg Geiger. Dieses Jahr fällt die Erntemenge deutlich geringer aus. Durch die extreme Trockenheit und Hitze im Sommer 2026 sowie durch ein starkes Gewitter mit Hagel im Juli gibt es fast keinen Ertrag.

STREUOBST BRAUCHT GEDULD

Bei Streuobstwiesen lässt sich der Ertrag nur begrenzt planen. Die Natur gibt den Rhythmus vor, so dass sich die Früchte jedes Jahr unterschiedlich entwickeln können. Auf einen guten Ertrag können Jahre mit deutlich weniger Obst folgen, auch Erholungsphasen gehören zum natürlichen Kreislauf der Bäume dazu. Mit dem Baumschnitt im Frühjahr wird eine wichtige Grundlage gelegt: Äste und Zweige werden hierbei entfernt und verwertet oder entsorgt. Danach entscheidet zunächst die Witterung darüber, wie sich die Blüte entwickelt. Frost, Regen, Trockenheit oder Schädlingsbefall können den späteren Ertrag stark beeinflussen. Erst nach der Reifezeit zeigt sich wirklich, wie viel Obst geerntet werden kann. Genau diese Unplanbarkeit gehört zur Arbeit mit Streuobstwiesen dazu und prägt ihren Charakter. Anders als bei intensiv bewirtschafteten Obstplantagen stehen hier alte Bäume in einer gewachsenen Kulturlandschaft. Die Bewirtschaftung erfordert Geduld und die Bereitschaft, sich jedes Jahr aufs Neue auf die Bedingungen der Natur einzustellen.

Mehr Informationen finden Sie unter:

Familie Gökeler
Hirschtalweg 2, 73252 Oberlenningen
www.paradiesle.com

TEXT & FOTOS: Kerstin Maier

TIEFE, STRUKTUR UND EINE NEUE SEITE DES TEES

TEASECCO ROT



Bordeaux trifft Tee: Entalkoholisierter Merlot von Château Lamothe bildet die Basis des neuen TeaSecco Rot.

Mit *TeaSecco Rot* bekommt unsere *TeaSecco*-Familie eine neue, bewusst trockenere und erwachsenere Facette. Die Basis bildet entalkoholisierter Rotwein von unserem eigenen Château Lamothe in Bordeaux. Vor allem Merlot aus alten Weinbergen bringt Tiefe, Substanz und eine feine Gerbstoffstruktur. Schlehe, Aronia, Zwetschge und Nägelesbirne ergänzen ihn mit dunkler Frucht. Seinen besonderen Charakter erhält *TeaSecco Rot* durch die Teesorten Oolong Se Chung und vor allem Keemun, der wegen seiner Tiefe und Eleganz auch als "Bordeaux unter den Tees" bezeichnet wird. Lapsang-, Schwarztee und getrocknete Weinblätter unserer eigenen Weinreben ergänzen die Komposition. Nach einigen Wochen Flaschenreife zeigt er sich heute vielschichtig und samtig: dunkle Beeren, Aronia und Schlehe treffen auf eine feine, an Leder erinnernde Würze, dezente Rauchigkeit und dunkle Schokolade. Bewusst so trocken wie möglich ausgebaut, bleibt er lange und würzig im Nachhall.

Damit ist er wie geschaffen für die herbstliche und winterliche Küche: zu Gans, Kalbsbäckchen und Schmorgerichten ebenso wie zu Pilzen, Linsen, Auberginen und Ofengemüse mit Thymian, Rosmarin oder Salbei. Auch Käse wie Comté, Tomme und gereifter Gouda sind ausgezeichnete Begleiter.

HIER UNSEREN TEASECCO ROT ENTDECKEN!

AUSZEICHNUNGEN FÜR UNSERE GENUSSMOMENTE

WIESENOBST IM SPOTLIGHT





Nicht nur alkoholfrei verstehen wir uns auf ausgezeichneten Genuss. Auch wenn der Alkohol mit ins Spiel kommt, bleibt eines im Mittelpunkt: der unverwechselbare Charakter unseres WiesenObsts.

Umso mehr freuen wir uns über gleich vier Auszeichnungen bei der diesjährigen SISGA. *HolzApfel* und *Schwäbischer Cider mild* wurden mit Silber prämiert. *CRAFTVOL. WiesenObst Apfel im Holzfass* und *!WEHMUT – Apfelwermutwein* erhielten sogar die Auszeichnung PREMIUM. Dabei konnte sich *!WEHMUT* als bester Beitrag der Kategorie "VERMOUTH" durchsetzen, während *CRAFTVOL. WiesenObst Apfel im Holzfass* als bester seiner Kategorie "CIDER SPIRITS" ausgezeichnet wurde.

Vier ganz unterschiedliche Genussmomente – und doch mit derselben Herkunft. Mal frisch und mild, mal komplex, holzgereift oder feinherb: Sie zeigen, wie viele Facetten in heimischem WiesenObst stecken. Für uns sind diese Auszeichnungen deshalb weit mehr als Medaillen. Sie sind eine schöne Anerkennung für Handwerk, Herkunft und die Menschen, die unser WiesenObst lebendig halten.

WÄRMENDE MASSNAHMEN SIND GEFRAGT

UNSERE WINTERWUNDER

Mit dem Beginn der kalten Jahreszeit rücken auch zwei unserer winterlichen Begleiter wieder in den Vordergrund: unsere *Cuvée d'Hiver* als alkoholfreie, weniger süße Alternative zum klassischen Glühwein und die *Wintercuvée* für alle, die den Wintergenuss mit Alkohol bevorzugen. Beide verbindet die Basis hochwertiger Weine von Château Lamothe im Bordeaux, die in der Manufaktur Jörg Geiger mit winterlichen Gewürzen und ausgewählten Zutaten veredelt werden. So entstehen zwei unterschiedliche Interpretationen für kalte Tage: wärmend, würzig und voller Charakter.

CUVÉE D'HIVER – WINTERWUNDER AUS ZWEI WELTEN

Wenn es draußen zunehmend kühler wird, Zimt, Nelken und Orangenschalen ihren Duft verbreiten, ist die Zeit für besondere Genussmomente gekommen. Französische Weintradition trifft in unserer *Cuvée d'Hiver* auf schwäbische Handwerkskunst. Dunkle Früchte wie Schwarzkirsche, Holunder und reife Pflaume prägen die Nase, dazu gesellen sich getrocknete Kräuter, Sternanis und Zimt sowie ein zarter Anflug von Veilchen. Weich und samtig legt sich der alkoholfreie Genussmoment auf den Gaumen und überzeugt zugleich mit spürbarer Struktur. Ihren vielschichtigen Charakter verdankt *Cuvée d´Hiver* einer ausgewogenen Säure, mineralischer Tiefe und dem Tanningerüst des Bordeaux-Weins, das erhalten geblieben ist. Um die feinen Aromen bestmöglich zur Geltung zu bringen, erwärmen Sie die *Cuvée d'Hiver* auf etwa 55 bis 60 °C im Wasserbad, ohne sie zu kochen. Kurz vor dem Servieren einmal umrühren oder sanft schwenken.

WINTERCUVÉE – EIN SCHLUCK GEBORGENHEIT

Wer es klassisch mit Alkohol mag, findet in der *Wintercuvée*, unserem Winzerglühwein, den passenden Begleiter für gemütliche Winterabende. Dafür werden kraftvolle Weine von Château Lamothe mit Traubenmost und ausgewählten winterlichen Gewürzen veredelt. Bereits der Duft verrät Zimt, Orangenschale und Vanille, dazu dunkle Waldfrüchte und die feine Würze des Cabernet. Am Gaumen zeigt sich die *Wintercuvée* kraftvoll und trotzdem harmonisch. Im Ergebnis entsteht ein würziger, klarer und vielschichtiger Genuss mit langem, wärmendem Nachhall. Auch hier gilt: Bei einer Trinktemperatur von 55 bis 60 °C entfalten sich die Aromen der Wintercuvée am besten.

Set "Glühendes Duett"
Cuvée d´Hiver (0,75 l)
Wintercuvée, 12,5 % vol. (0,75 l)
Art. Nr. A089143 Bruttopreis 34,80 €

Cuvée d´Hiver (0,75 l)
Art. Nr. A020457 Bruttopreis 13,90 €



Unser *Winterbirnentraum* ist das saisonale Highlight, wenn die kühle Jahreszeit vor der Tür steht. Er vereint den Saft handverlesener, traditioneller Birnensorten wie Gelbmöstler, Nägelesbirne und Schweizer Wasserbirne mit fein abgestimmten winterlichen Gewürzen. In der Nase und am Gaumen steht die reife, üppige Birnenfrucht im Mittelpunkt. Die natürlichen Gerbstoffe der alten Birnensorten verleihen Struktur, während winterliche Gewürznoten die feine Süße begleiten und für einen wunderbar festlichen Charakter sorgen. Besonders schön: Der *Winterbirnentraum* lässt sich nicht nur gekühlt bei 8 bis 10 °C, sondern auch warm genießen. Dafür die noch verschlossene Flasche für etwa 30 Minuten in ein 55 °C warmes Wasserbad stellen und anschließend vorsichtig mit einer Handserviette öffnen.



UNSER WINTERLICHES PAIRING

Passend zu unserem *Winterbirnentraum* bieten sich Birnen-Zimt-Schnecken mit Kardamom wunderbar an: Saftige Birne, Zimt und die feine Würze des Kardamoms greifen die Aromen des *Winterbirnentraums* auf und bilden ein unkompliziertes Pairing für gemütliche Wintermomente.



BIRNEN-ZIMT-SCHNECKEN MIT KARDAMOM

Für ca. 10–12 Stück

Für den Teig:
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ TL Kardamom

Für die Füllung:
- 2 Birnen
- 60 g weiche Butter
- 70 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- 1 TL Zitronensaft

Für den Guss:
- 80 g Puderzucker
- 1–2 EL Zitronensaft

Zubereitung:
1. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und alles zu einem glatten Hefeteig verkneten und abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.
2. Die Füllung vorbereiten: Birnen klein würfeln und mit Zitronensaft vermengen. Zucker, Zimt und Kardamom mischen.
3. Teig rechteckig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit Butter bestreichen, Gewürzzucker und Birnen darauf verteilen. Aufrollen und in 10–12 Stücke schneiden.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Schnecken in eine gefettete Form oder auf ein Blech mit Backpapier setzen und weitere 20–30 Minuten gehen lassen.
6. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten goldbraun backen.
7. Puderzucker in den Zitronensaft sieben, verrühren und gleichmäßig über die leicht abgekühlten Schnecken geben.

FOTOS: Kerstin Maier

GRANDE RÉSERVE

23 JAHRE WISSEN

IN EINER FLASCHE

Fast ein Jahr ist vergangen, seit wir mit unserer *Grande Réserve* auf die Zielgerade eingebogen sind. Ihre Grundlagen wurden jedoch bereits drei Jahre zuvor gelegt. Der Chardonnay aus biologischem Anbau wurde in Barrique-Fässern ausgebaut, um ihm Volumen, Länge und Substanz mitzugeben. Denn für uns war von Beginn an klar: Eine große alkoholfreie Cuvée kann nur entstehen, wenn der Wein bereits vor der Entalkoholisierung außergewöhnliche Tiefe besitzt. Nach der zweiten Gärung mit Champagnerhefe, die selbst nur wenige Wochen dauert, begann die lange Reife auf der Hefe in der Flasche. Über Jahre entwickelten sich feine Brioche- und buttrige Noten, gleichzeitig gewann der Chardonnay an Fülle und Länge. Bestandteile der Hefezellwände gingen in den Wein über und schufen damit Substanz, die auch nach dem Entzug des Alkohols erhalten bleibt. Gerade sie hilft später, die Säure auszubalancieren und dem alkoholfreien Produkt Körper zu geben. Nach dieser Reife wurde der Chardonnay auf unserer eigenen Vakuum-Destillationsanlage besonders schonend entalkoholisiert. Doch hier endet die Arbeit nicht, hier beginnt der Teil, der die *Grande Réserve* entscheidend prägt.



Drei Jahre Entwicklung, lange Hefereife und 23 Jahre Erfahrung mit alkoholfreien Getränken prägen die *Grande Réserve*. Entscheidend ist die anschließende Ausarbeitung. Mit natürlichen Kräutern können wir beispielsweise die kreidige, mineralische Wahrnehmung präzisieren. Andere Pflanzen und Blüten greifen die während der Hefereife entstandenen Brioche-Noten auf und verlängern sie. Weitere Gewürze geben Struktur und Balance. Dabei geht es niemals darum, eine einzelne Zutat schmeckbar zu machen. Im Gegenteil: Die höchste Präzision ist erreicht, wenn keine von ihnen erkennbar hervortritt und dennoch jede ihren Beitrag zum Gesamtbild leistet.

Eine besondere Rolle spielt schließlich ein Champagner des Jahrgangs 2012 aus sieben Grand Cru-Lagen. Er selbst durfte zehn Jahre auf der Hefe reifen und besitzt genau jene ausgeprägten Brioche- und Reifenoten, die wir für die *Grande Réserve* gesucht haben. Ein Teil wird von uns entalkoholisiert, ein kleiner Teil fließt als Champagner unmittelbar in die Cuvée ein. Er ist geschmacksprägender Bestandteil der Komposition. Diese besondere Verbindung trägt jede Flasche auch nach außen: "Affiné à la main avec du Champagne Grand Cru." Heute ist es eine besondere Freude zu erleben, dass führende Sommeliers der Spitzengastronomie die *Grande Réserve* glasweise servieren und ihr selbstverständlich einen Platz neben großen Champagnern einräumen. Zu Austern, zu mild gesalzenem Kaviar oder ganz für sich.

Doch erst unsere Partner machen aus dieser Arbeit ein Erlebnis am Gast. Im Söl'ring Hof auf Sylt stellt Sommelière Bärbel Ring die Frage, wie ein besonderer Abend beginnen kann: mit Champagner, Port Tonic oder alkoholfrei? Für diesen Auftakt hat sich das Haus auch für die *Grande Réserve* entschieden. Entscheidend sind für die Sommelière der Geschmack, die hochwertige Qualität und die eigene Lust auf das Produkt. Denn nur wer selbst begeistert ist, kann diese Freude den Gästen vermitteln. So wird der alkoholfreie Apéritif zu etwas Besonderem für einen speziellen Moment.

Auch das IKIGAI im Schloss Elmau, das Le Cerf in Friedrichsruhe, das Ophelia in Konstanz, das Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg und La Maison in Saarlouis gehören zu unseren *Grande Réserve*-Partnern. Im offenen Ausschank oder als Flasche geben unsere Partner ihr einen Platz in der Spitzengastronomie. Gemeinsam mit diesen Gastgebern geben wir großer alkoholfreier Getränkekultur den Platz, den sie in der Spitzengastronomie verdient. Wir schaffen die Komposition, sie bringen ihr Wissen und ihre Überzeugung an den Tisch. Unser Wunsch ist, dass die *Grande Réserve* langfristig einen Stellenwert gewinnt wie die legendären Prestige-Cuvées großer Champagnerhäuser. Dafür braucht es hervorragende Zutaten, Reife, handwerkliche Präzision und Partner, die diese Idee mit uns zum Gast tragen.

Die *Grande Réserve* zeigt damit vielleicht am deutlichsten, was wir in 23 Jahren gelernt haben: Alkoholfreie Exzellenz entsteht nicht durch einen einzelnen großen Rohstoff oder ein besonderes Verfahren. Sie entsteht aus dem Zusammenspiel hervorragender Zutaten, Reife, handwerklicher Präzision und dem Wissen, an welcher Stelle ein Produkt noch etwas braucht – und wann man aufhören muss.



Bärbel Ring – Sommelière und Restaurantleiterin des Söl´ring Hof.

FOTOS: Grande Réserve: Stefan Hohloch | Bärbel Ring: Bernhard Frei

MANUFAKTURFREUNDE

RESTAURANT TROYKA

ERKELENZ – DEUTSCHLAND

SEIT WANN GIBT ES EUCH UND WELCHE ART VON RESTAURANT SEID IHR?

Das Restaurant TROYKA gibt es seit Oktober 2021, davor war es vier Jahre lang als Burgstuben Residenz bekannt. Es ist das erste und einzige russische Sternerestaurant der Welt.

WAS IST EURE BESONDERHEIT? HABT IHR EIN SIGNATURE DISH?

Das Restaurant TROYKA steht für Creative Russian Crossover Cuisine – eine moderne und kreative Interpretation der russischen Küche auf Spitzenniveau. Hinter dem Konzept stehen die beiden Sterneköche Alexander Wulf und Marcel Kokot sowie Sommelier Ronny Schreiber, der 2026 vom Rolling Pin als bester Sommelier Deutschlands ausgezeichnet wurde. Gemeinsam verbinden sie russische Traditionen, persönliche Kindheitserinnerungen und internationale Einflüsse mit hochwertigen regionalen Produkten. Die besondere Leidenschaft des Teams liegt darin, Gästen eine kulinarische Reise nach Russland zu ermöglichen – neu interpretiert, modern und überraschend. Viele Gerichte basieren auf den Erinnerungen von Alexander Wulf an seine russische Herkunft und werden mit Zutaten aus der Region sowie Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten umgesetzt. Zu den Besonderheiten zählen die offene Küche, der Chef's Table, bei dem die Gäste den Köchen unmittelbar bei der Arbeit zusehen können sowie die Verbindung von regionaler Handwerkskunst und internationaler Sterneküche. Das TROYKA ist zudem das erste Smart Restaurant Deutschlands und verbindet modernste Technologie mit dem persönlichen Erlebnis der Gastronomie. Eine weitere Besonderheit ist der Weinkeller, der sich unmittelbar im Restaurant befindet und mit rund 750 Positionen eine außergewöhnliche Auswahl bietet. Eines unserer Signature Dishes ist: Langostino vom Holzkohlegrill mit Okroschka, einer Gurkenkaltschale, hier als Sorbet zubereitet, Morsbeeren-Vinaigrette, Dill-Creme und Smetana.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUREM BETRIEB?

Alkoholfreie Getränke spielen bei uns eine sehr wichtige Rolle. Seit rund drei Jahren bieten wir eine alkoholfreie Getränkebegleitung an, die speziell auf unser sechsgängiges Gourmet-Menü abgestimmt ist. Verantwortlich für die Entwicklung und Kreation ist unser Jungsommelier Romeo Kleim. Dabei entstehen eigenständige Getränkekompositionen, die weit über klassische Säfte hinausgehen. Aufwendige Fermentations- und Räucherprozesse, verschiedene Tees, Kräuter sowie ausgewählte Frucht- und Gemüsesäfte werden miteinander kombiniert und gezielt auf die einzelnen Gänge abgestimmt. Die Nachfrage nach hochwertigen alkoholfreien Getränken steigt kontinuierlich. Für uns ist die alkoholfreie Begleitung deshalb längst keine Alternative zum Wein mehr, sondern ein eigenständiger Bestandteil des kulinarischen Gesamterlebnisses.

EUER LIEBLINGSPRODUKT DER MANUFAKTUR?

Der *Bio-Weiss* kommt bei unseren Gästen immer sehr gut an. Aber auch die relativ neue Kreation für besondere Anlässe, die *Grande Réserve*, ist spannend und wird sehr geschätzt.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?

Wir arbeiten gerne mit der Manufaktur Jörg Geiger zusammen, weil die große Auswahl an Produkten viele verschiedene Geschmacksrichtungen abdeckt und wir dadurch für unterschiedliche Anlässe und Bedürfnisse passende alkoholfreie Alternativen anbieten können. Dabei schätzen wir besonders die Qualität und das handwerkliche Können, das hinter den Produkten steckt.



FOTO: Sascha Perrone

ROBERT AUF REISEN

WIESENOBST AUF HOHER SEE



FOTO: Sven Benker

Eine "Meeresbrise" im Glas, das passt zu einer Reise ans Nordkap. Sie gehört zur Aromatik von *Inspiration 4.1*, einer Kreation mit reifem Mais, grüner Paprika und Bronzefenchel. Ihre salzige, herzhafte Seite macht neugierig: Wie entsteht ein solches Getränk und was kann es zu einem Essen beitragen?

Diesen Fragen widmete sich Markenbotschafter Robert Mürrle auf der MS EUROPA bei drei thematischen Tastings: "Alkoholfreie Genussreise", "Fine Dining Alkoholfrei" und "Vom Meer zur Streuobstwiese". Mit Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger wollte er zeigen, dass "alkoholfrei" auf der Überholspur fährt.

Die Reise erstreckte sich entlang der norwegischen Küste bis ans Nordkap. Mürrles Tastings führten gedanklich in eine Landschaft, die von dieser Route weit entfernt liegt: zu den Streuobstwiesen am Rand der Schwäbischen Alb. Dort wachsen alte Apfel- und Birnensorten, die säuerlich, herb und würzig sein können. Gerade diese Eigenschaften schätzt die Manufaktur Jörg Geiger sehr. Sie verarbeitet WiesenObst zu Genussmomenten und kombiniert diese mit Kräutern, Blüten und Gewürzen. Für andere wiederum nutzt sie entalkoholisierte Weine. So entstehen unterschiedliche Antworten auf dieselbe Frage: Was macht ein alkoholfreies Getränk zu einem interessanten Begleiter beim Essen?
Robert Mürrle bringt Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie mit. Auch im Bordfernsehen sprach er über "alkoholfrei". „Es ist unglaublich, was für Möglichkeiten die Genussmomente der Manufaktur bieten." Bei den Tastings konnten die Gäste selbst erkunden, welche Rolle Säure, Frucht, herbe Noten und Textur spielen. Der *Blanc de Blancs* verbindet Noten von Apfel, Zitrusfrüchten und weißen Blüten mit einem Hauch Brioche. Die *Grande Réserve* setzt andere Akzente: trocken und straff im Auftakt, mit feiner Textur und langem Nachhall. Bei *35 GRAD* und *37 GRAD* wechselt die Perspektive. Sie gehören zu der Reihe, für die entalkoholisierte Weine die Basis bilden. Im Vergleich zeigt sich, wie verschieden eine alkoholfreie Begleitung ausfallen kann: hell und frisch oder dunkler und kräftiger.

Auch die weiteren Getränke setzten Gegensätze. *Summerbreeze* mit seiner lebhaften Frische, *AECHT [KIMMEL]* mit Noten von Dill und Gurke. Die *Edition Lamothe* zeigte eine vollmundige, würzige Seite, während die *Cuvée Nr. 10* mit Holunderbeere und Marzipan in eine andere Richtung führte. Die Reise der MS EUROPA führte bis ans Nordkap, die Tastings schlugen von dort eine Verbindung zurück nach Schwaben. *Inspiration 4.1* fasst diese Begegnung auf ungewöhnliche Weise zusammen. Ihre salzige Note lässt an die See denken, ihre Zutaten erzählen von der Freude am Experimentieren. Zwischen Streuobstwiese und Nordmeer lag auf dieser Reise manchmal nur ein Schluck.

WIR PACKEN ES AN!

WENIGER SÜSSE, MEHR GESCHMACK

Wenn weniger Süße mehr Geschmack bedeutet, dann heißt es, Bewährtes bewahren und trotzdem nie stehen bleiben. Dieser Gedanke begleitet uns in der Manufaktur seit jeher. In den vergangenen Monaten haben wir deshalb viele unserer alkoholfreien Spezialitäten neu gedacht, um ihren Charakter noch präziser herauszuarbeiten und mit weniger Süße für mehr Tiefe für mehr Spannung im Glas zu sorgen.

ZUCKER ABBAUEN, AROMEN GEWINNEN

Fruchtsäfte bringen von Natur aus Zucker mit. Wer weniger Süße möchte, könnte die Säfte einfach mit Wasser verdünnen. Für uns wäre das der falsche Weg, denn mit der Süße würde auch Geschmack verloren gehen. Unsere Frage lautete deshalb: Wie können wir natürlichen Zucker reduzieren und gleichzeitig mehr geschmackliche Vielfalt gewinnen? Dafür haben wir in der Manufaktur ein eigenes Verfahren der kontrollierten Angärung entwickelt. Apfel-, Birnen- oder Traubensaft wird in geschlossenen Drucktanks ohne Zusatz von Konservierungsstoffen angegoren. Die Hefen beginnen, einen Teil des natürlichen Zuckers abzubauen, gleichzeitig entstehen aus der Frucht neue Aromen und damit eine deutlich größere geschmackliche Vielschichtigkeit als im ursprünglichen Saft. Entscheidend ist der richtige Zeitpunkt. Wir beenden die Angärung bewusst sehr früh, bevor typische Gäraromen den Charakter der Frucht verändern. Die frische Frucht bleibt im Vordergrund, gewinnt aber an Tiefe, Struktur und aromatischer Komplexität. Direkt aus dem Drucktank wird das teilfermentierte Produkt filtriert und die Gärung damit gestoppt. Anschließend entalkoholisieren wir es auf unserer eigenen Anlage besonders schonend auf 0,0 % vol. So entsteht eine neue Basis für unsere alkoholfreien Spezialitäten: weniger süß als reiner Saft, aromatisch komplexer und dennoch klar von der ursprünglichen Frucht geprägt. Gerade das ist für uns entscheidend. Auch künftig wollen wir unseren Kunden nicht nur weniger süße, sondern konsequent alkoholfreie Spezialitäten mit 0,0 % vol. anbieten können.



Das Einbringen der neuen Fermenter war Millimeterarbeit.



GEMÜSE BRINGT KONTRAST

Der zweite Weg zu weniger Süße führt über die Rezeptur. Rhabarber oder Gurke sind für uns keine neuen Zutaten, wir arbeiten schon lange mit ihnen. Neu ist, dass wir diesen Ansatz konsequenter auf weitere Spezialitäten übertragen. Gemüsesäfte bringen Säure, Frische und eine herbere Struktur mit. Sie setzen der natürlichen Fruchtsüße einen bewussten Kontrapunkt entgegen, ohne selbst geschmacklich zu dominieren. Es geht nicht darum, dass ein Getränk nach Gurke oder Rhabarber schmeckt – entscheidend ist die Spannung, die durch das Zusammenspiel von Frucht, Kräutern, Blüten und Gewürzen entsteht. Besonders deutlich wird das beim *Mirabellengold*. Die Mirabelle besitzt von Natur aus viel Süße. Gurke und Ingwer geben ihr heute Frische, Struktur und einen Gegenpol. Aus einem zuvor deutlich von Fruchtsüße geprägten Getränk ist so eine wesentlich gastronomischere Komposition geworden – präziser, spannender und vielseitiger in der Speisenbegleitung.

Auch beim *Rotfruchtig* ergänzt Rhabarber das Zusammenspiel aus WiesenObst, Sauerkirsche, Johannisbeere und Holunder. Beim *Weißduftig* setzen Rhabarber und Ingwer Akzente, beim *Aecht Bitter!* bringen Rhabarber, Gurke und Ingwer zusätzliche Struktur. Wie beim Kochen entscheidet dabei nicht die einzelne Zutat, sondern ihr Zusammenspiel. Vielleicht ist hier auch Jörg Geigers Herkunft als gelernter Koch bis heute spürbar: Ein gutes Rezept entsteht nicht durch möglichst viele Zutaten, sondern durch Balance, Kontrast und Spannung.

VERTRAUT UND DOCH PRÄZISER

Bei aller Weiterentwicklung bleibt die Identität unserer Spezialitäten entscheidend. Ein *Rotfruchtig* soll als *Rotfruchtig* erkennbar bleiben, ein *Rosenzauber* weiterhin von Apfel, Rose, roten Beeren und Minze leben. Wir verändern nicht ihre Herkunft, sondern ihre Balance. Dafür nutzen wir unterschiedliche Wege, das gemeinsame Ziel ist aber immer dasselbe: weniger Süße und dafür mehr Ausdruck, Tiefe und Länge. WiesenObst, alte Apfel- und Birnensorten, Kräuter, Blüten und Gewürze bleiben dabei das Fundament unserer Arbeit. Neue Verfahren geben uns die Möglichkeit, noch differenzierter mit diesen wertvollen Rohstoffen umzugehen. Tradition und Innovation sind für uns deshalb keine Gegensätze. Bewahren heißt nicht, ein Rezept für immer festzuschreiben. Es bedeutet, den Charakter eines Produktes zu verstehen und das Wissen und die handwerklichen Möglichkeiten zu nutzen, um ihn weiterzuentwickeln. Denn weniger Süße sollte nicht weniger Geschmack bedeuten, im besten Fall bedeutet sie mehr davon.



FOTOS: Jörg Geiger, Kerstin Maier

AUF GEHT'S ZUM

APFELFESCHD



Wenn es in Schlat nach kulinarischen Spezialitäten und frischen Äpfeln duftet, Höfe ihre Tore öffnen und Menschen durch den ganzen Ort ziehen, dann ist wieder Apfelfeschd. Ende September wurde die Gemeinde selbst zum Festgelände: Acht teilnehmende Höfe und Betriebe luden mit regionalen Lebensmitteln, Handwerk, Speisen und Getränken zum Entdecken ein. Auch bei uns in der Manufaktur war an diesem Tag Spannendes geboten. Mit dem Verkostungspass konnten unsere Gäste rund 100 Spezialitäten verkosten.

Für uns war dabei eine Beobachtung besonders interessant: Selbst viele Gäste, die uns seit Jahren kennen, sind nur mit einem kleinen Teil unseres Sortiments vertraut. Unsere Mitarbeiter erlebten, wie Besucher ihre bekannten Favoriten hinter sich ließen, Neues probierten und anschließend gerade jene Spezialitäten mit nach Hause nahmen, die sie erst an diesem Tag kennengelernt hatten. Eine schönere Form der Verkostung können wir uns kaum wünschen.

Wer noch tiefer eintauchen wollte, konnte bei den Führungen hinter die Kulissen unserer Produktion schauen. Draußen führte unser WiesenObst-Experte Stefan Klett zu alten Obstsorten und mächtigen Baumriesen und vermittelte, warum Böden, Biodiversität, Pflege und Bewirtschaftung darüber entscheiden, ob diese besondere Kulturlandschaft eine Zukunft hat. Auch kulinarisch ging es zu unseren Wurzeln: Küchenchefin Martina Herb brachte Klassiker unserer früheren Gasthausküche auf den Tisch – schwäbische Gerichte, wie sie auch die Menüabende der Manufaktur prägen.

So zeigte das Apfelfeschd an einem Tag, was sonst über das Jahr verteilt stattfindet: vom Baum und dem Wissen um seine Bewirtschaftung über die Verarbeitung bis zum fertigen Genuss im Glas und auf dem Teller. Und wer Lust bekommen hat, die Manufaktur wieder von einer besonderen Seite zu erleben, muss nicht bis zum nächsten Apfelfeschd 2028 warten: Am 5. Dezember laden wir zum 3. Manufaktur Weihnachtsmarkt nach Schlat ein.

VON DER WIESE BIS INS GLAS UND WEITER AUF DEN TISCH

JOURNEY TO JÖRG GEIGER

Wie entsteht ein alkoholfreier Speisenbegleiter mit Charakter? Diese Frage stand im Mittelpunkt unserer "Journey to Jörg Geiger". Zwei Tage lang waren Partner und Kunden aus Belgien und den Niederlanden bei uns in Schlat zu Gast, um unsere Produkte zu verkosten, aber auch um ihren Ursprung und die Gedanken dahinter zu erleben. Der Weg begann dort, wo auch unser Geschmack beginnt: auf der Streuobstwiese. Bei der "Terroir Exploration" ging es um Boden, Klima, Biodiversität, alte tiefwurzelnde Bäume und historische Apfel- und Birnensorten. Anschließend führte die Reise in die Manufaktur, wo unsere Gäste Einblicke in Verarbeitung, Handwerk und die Feinheiten bekamen, die unsere Produkte prägen. Am Abend wurde aus Theorie Genuss: Ein Fine Dining-Menü zeigte, wie alkoholfreie Begleiter ein Gericht aufnehmen, kontrastieren und weiterführen können.



WIE WICHTIG IST DABEI EIGENSTÄNDIGKEIT?

Lars, Sommelier im De Treeswijkhoeve in den Niederlanden, findet die richtigen Worte: "Was ich an Jörg Geiger und alkoholfreien Begleitern mag, ist diese große Vielfalt. Für mich muss alkoholfrei nicht versuchen, Wein zu kopieren. Es kann etwas ganz Eigenes sein. Ich mag die Idee, den Gästen etwas wirklich Besonderes anzubieten – etwas mit einer eigenen Identität. Gerade Produkte aus alten Birnensorten zeigen, wie spannend und ernsthaft diese Kategorie sein kann." Am zweiten Tag ging es noch tiefer ins Glas: Food Pairing und Product Tasting machten die Bandbreite der Kollektion erlebbar. Beim Mittagessen auf der Wiese schloss sich der Kreis zum Ursprung. Anschließend ging der Blick nach vorn, zu regenerativer Landwirtschaft und Züchtungsprojekten für widerstandsfähigere Pflanzen. Thomas, Sommelier im Restaurant 212, arbeitet intensiv mit alkoholfreien Pairings und schätzt gerade deren Möglichkeiten: "Ich liebe es, mit den Produkten der Manufaktur zu arbeiten. Momentan ist mein Favorit die *Grande Réserve*, die meiner Meinung nach etwas Außergewöhnliches ist. Man schmeckt immer noch ein wenig Champagner heraus – die Bitterkeit, die Säure. Einfach das, was man erwartet, wenn man Champagner trinkt. Und dabei spielt es keine Rolle, dass man gerade keinen Alkohol trinkt. Mir gefällt auch die Vielfalt der Getränke sehr: Sie reicht von spritzig über süß und still bis hin zu trocken und herb." Die "Journey to Jörg Geiger" war damit mehr als nur eine zweitägige Verkostungsreise. Sie verband Landschaft, Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie von der Wiese bis ins Glas, weiter auf den Tisch und zu unseren Partnern.

FOTOS: Kerstin Maier

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2026|27

DEZEMBER

3. MANUFAKTUR WEIHNACHTSMARKT

05.12.2026 | 10–18 Uhr Freuen Sie sich auf stimmungsvolle Entdeckungen rund um unsere Genussmomente und die Menschen dahinter. Inmitten unseres festlich geschmückten Weihnachtsmarkts mit vielen Gastausstellern laden wir Sie zu einem besonderen Programm ein. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter: *www.manufaktur-joerg-geiger.de/Veranstaltungen/Weihnachtsmarkt-2026/*



JANUAR

MENÜ "DRY JANUARY"

15.01. & 16.01.2027 | 18.30 Uhr mit Führung

15.01. & 16.01.2027 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir beginnen den Abend mit einem erfrischenden Apéritif zum Einstieg. Es erwarten Sie viele Einblicke in die Herstellung unserer alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten und deren Ursprung. Um 19.30 Uhr laden wir Sie in unser Restaurant zu einem Vier-Gänge-Menü ein, begleitet von sorgfältig ausgewählten, alkoholfreien Getränken. Freuen Sie sich auf einen Abend, der Sie kulinarisch verwöhnt und voller überraschender Geschmackserlebnisse steckt. Ideal, um den "Dry January" gebührend zu feiern.

Inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einem alkoholfreien Digestif.

110 € p.P. mit Führung | 100 € p.P. ohne Führung

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

22.01. & 23.01.2027 | 18.30 Uhr

Wir beginnen den Abend mit einem Apéritif. Danach starten wir zu einer einstündigen Führung durch die Manufaktur. Anschließend servieren wir Ihnen in unserem Restaurant 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 kennenlernen.

Inkl. Manufakturführung vorab, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

129 € p.P.



FEBRUAR

MENÜ "24 JAHRE ALKOHOLFREI"

19.02. & 20.02.2027 | 18.30 Uhr mit Führung

19.02. & 20.02.2027 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir beginnen den Abend mit einem Apéritif zur Einstimmung und einer inspirierenden, einstündigen Führung durch die Manufaktur. Nach vielen spannenden Einblicken in die mittlerweile 24 Jahre währende "alkoholfreie" Geschichte führen wir Sie in unser Restaurant zu einem Vier-Gänge-Menü. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie einen Abend voller Geschmackserlebnisse und neuer Entdeckungen.

Inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einem alkoholfreien Digestif.

110 € p.P. mit Führung | 100 € p.P. ohne Führung

EINFACH SCHWÄBISCH

26.02. & 27.02.2027 | 18.30 Uhr mit Führung

26.02. & 27.02.2027 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Apéritif. Bei einem einstündigen Rundgang verraten wir Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Drei-Gänge-Menü, gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

Inkl. Manufakturführung vorab, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

97 € p.P. mit Führung | 87 € p.P. ohne Führung

MÄRZ

MENÜ "VEGETARISCH"

05.03. & 06.03.2027 | 18.30 Uhr mit Führung

05.03. & 06.03.2027 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir beginnen um 18.30 Uhr mit einem erfrischenden Apéritif in unserer Manufaktur. Anschließend starten wir zu einer einstündigen, gemeinsamen Führung. Im Anschluss erwartet Sie gegen 19.30 Uhr ein exquisites, vegetarisches Vier-Gänge-Menü. Dazu verwöhnen wir Sie mit den passenden Getränken, die jedes Gericht ideal unterstreichen.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einem Digestif.

105 € p.P. mit Führung | 95 € p.P. ohne Führung

MENÜ "FRÜHLING"

12.03.2027 | 18.30 Uhr mit Führung

12.03.2027 | 19.30 Uhr ohne Führung

Mit dem Erwachen der Natur laden wir Sie herzlich zu unserem Frühlingsmenü ein. Um 18.30 Uhr begrüßen wir Sie mit einem spritzigen Apéritif in unserem Restaurant. Anschließend erwartet Sie ein Vier-Gänge-Menü ab 19.30 Uhr, mit frischen Kräutern, jungen Gemüsesorten und feinen Zutaten der Saison, welches die Aromen des Frühlings in voller Blüte erstrahlen lässt.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

129 € p.P. mit Führung | 119 € p.P. ohne Führung

FOOD PAIRING UNTER 0

13.03.2027 | 18 Uhr Zur Einstimmung beginnen wir den Abend mit einem Apéritif in unserem Restaurant. Anschließend nimmt Sie die Sommelière Melanie Weber mit in die Welt des FoodPairings unter 0. In einer bewusst auf maximal 22 Gäste begrenzten Runde erleben Sie persönlich und praxisnah, wie überraschende Verbindungen zwischen Speise und Getränk entstehen. Zu fünf kleinen Gängen servieren wir ausgewählte alkoholfreie Begleiter der Manufaktur. Sie verkosten, vergleichen und erproben selbst die Kunst der Sensorik. Dabei erhalten Sie Einblicke in unser Wissen aus über zwei Jahrzehnten Entwicklung alkoholfreier Speisenbegleiter. Zum Abschluss entdecken wir gemeinsam ausgewählte Hydrolate von Kräutern und Pflanzen, mit denen sich einzelne Aromen besonders präzise erfahren lassen.

Inkl. Apéritif, Arbeitsmappe, Menü in fünf kleinen Gängen, alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser.

135 € p.P.

NEWSLETTER

VERANSTALTUNGEN

Interessiert an Produkthighlights, besonderen Angeboten und aktuellen Events der Manufaktur Jörg Geiger? Dann abonnieren Sie unseren regelmäßigen Newsletter und bleiben Sie auf dem Laufenden.

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM!

IMPRESSUM

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat
Telefon +49 (0) 71 61 999 02-24
info@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de
V.i.S.d.P. Jörg Geiger

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO
Telefonisch sind wir erreichbar:
Mo – Fr: 9 – 12.30 Uhr und 14 – 17 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM
Mo – Fr: 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Sa: 10 – 14 Uhr

SONDERÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM
01.12.26 – 23.12.26
Mo – Fr: 10 – 18 Uhr und Sa: 10 – 16 Uhr