



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.8 SOMMER 2021

LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

Im nunmehr zweiten Jahr der Pandemie ist gerade in den letzten Monaten die Zeit des Verzichts für viele von uns quälend lang geworden. Noch immer liegt vieles außerhalb dessen, was wir beeinflussen können. An schlechten Tagen will sich ein Gefühl der Ohnmacht breit machen. Natürlich werden die Wärme und das Licht des Sommers uns wieder eine Zeit lang Corona fast vergessen lassen, aber gerade deshalb könnte uns im Winter wieder eine neue Welle drohen.

Über Monate organisierte unsere Restaurantleiterin voller Hoffnung immer wieder Veranstaltungen, plante Führungen und Menüabende. Viele Gäste haben sich über den Genusskalender eingebucht, um dann nach mehrmaliger Umbuchung auf immer wieder neue Termine schließlich doch eine Absage zu bekommen, weil die Corona-Regeln sich ein weiteres Mal geändert hatten. Eine Erfahrung, die für Gäste und uns gleichermaßen frustrierend ist. Ohne klare Signale der Politik, wie es weitergehen würde, begann die Zeit zu einer harten Belastung für alle Mitarbeiter in diesem Unternehmensbereich zu werden. Das war nur auszuhalten durch die Übernahme neuer Aufgabenbereiche.

Aber leider wird sich eine ganze Branche über die nächsten Jahre stark verändern. Mitarbeiter, die auf Grund der langen Perspektivlosigkeit oft keine andere Wahl hatten, als den Gastronomiesektor zu verlassen, lassen sich nicht schnell ersetzen und dies in einem Bereich, in dem der Mitarbeiter der alles entscheidende Faktor ist. Um unseren langjährigen, sehr guten Kunden in der Gastronomie Mut zu machen, haben wir im März eine Solidaraktion organisiert. Wir unterstützten mehr als 200 Gastronomen mit



der Champagner Bratbirne Frei von Alkohol, in der Hoffnung, dass die Gäste diese bald wieder genießen können. Wir freuen uns über die wunderbare Resonanz all der Gastronomen, die ein Paket von uns bekamen, und hoffen mit ihnen auf den Tag, an dem Restaurants überall wieder öffnen können. Diesmal hoffentlich ohne Einschränkungen und Fristsetzungen, sondern dauerhaft.

Wir sind trotz allem unseren Weg entschlossen weitergegangen. [Dzin] Bitter hat den Weg auf die Flasche gefunden und bildet zusammen mit AECHT [KIMMEL] eine neue Stilrichtung bei den alkoholfrei Prickelnden.

Durch die Verwendung von Hydrolat sind beide filigraner – intensiver im Duft und schlank im Geschmack. Bei beiden Neuheiten haben wir auf unser Wissen über Destillation gesetzt.

In der Brennerei können alkoholhaltige Flüssigkeiten oder wässrige Ansätze erhitzt werden. In beiden Fällen nutzen wir die unterschiedlichen Siedepunkte der einzelnen Inhaltsstoffe und können so neben einer Konzentration der Düfte auch die Fraktionierung in unterschiedliche Ausprägungen erreichen und entscheiden, welche Duftkomponenten des Wacholders, Kümmels oder anderer Botanicals gefallen und welche keine Verwendung finden. Zugegeben, es ist ein hoher Aufwand und ein bisschen verrückt – Gewürze zu

mazerieren ist da wesentlich einfacher – aber verkosten Sie doch selbst. Schon jetzt ist klar, dass beide, [Dzin] Bitter und AECHT [KIMMEL], wegen des enormen Zeitbedarfs für die Herstellung der Hydrolate nicht immer verfügbar sein werden.

Den beliebten WiesenObst Cider in der 0,33 l Flasche gibt es jetzt auch alkoholfrei. Klar war auch hier, der Entzug von Alkohol darf im Geruch und Geschmack nichts vermissen lassen. Deshalb ist der „entalkoholisierte Obstperlewein teilvergoren“ nur eine gute Basis, die Vollendung erfährt der Alkoholfreie mit gekonnt dezentem Einsatz von Kräutern, Blüten und Gewürzen. Sie unterstützen den Apfel und die Birne, jedoch ohne eigene Akzente zu setzen.

Die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol ist die Erfolgsgeschichte der letzten 12 Monate, das ist mehr, als wir zu hoffen gewagt haben. Für Sie ist das allerdings mit dem Nachteil verbunden, dass wir früher ausverkauft waren als geplant. Ab Ende Juli dürfen Sie sich auf die neu gestaltete Flasche freuen – eine erste Ansicht bieten wir Ihnen bereits heute.

Die neue Entalkoholisierungsanlage soll Mitte Juli in Betrieb gehen und deshalb möchten wir Ihnen mit den GenieBer-Tagen einen Blick hinter die Kulissen geben.

Nicht nur in der Manufaktur haben wir die Zeit genutzt, Ideen zu entwickeln. Für mich war ein Weg, dem Gefühl des Ausgeliefertseins, das sich in der Pandemie entwickelt hatte, so zu begegnen, dass ich begonnen habe, mich intensiv mit einer anderen Frage zu beschäftigen: Wie wollen wir in Zukunft Landwirtschaft betreiben? Wie soll die Zukunft im Obstbau, bei uns und mit dem Verein WiesenObst sein, um hier weiter voranzugehen? Einige nachhaltige Antworten dazu finden Sie in dieser Genusszeit.

Jörg Geiger



JETZT NEU!



Zu allen alkoholfreien Kreationen finden Sie auf Youtube eine kurze Erklärung von Jörg Geiger persönlich.

Hier erfahren Sie alles, was Sie schon immer zu Ihren alkoholfreien Lieblingen aus der Manufaktur wissen wollten! – Einfach QR-Code scannen, anschauen, liken und abonnieren...



NEUES AUS DER MANUFAKTUR
UNSER BODEN – GANZHEITLICHE ERNÄHRUNG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
SCHAFE – EINE KLASSISCHE UNTERNUTZUNG

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE
DIE ALKOHOLFREIE ZUKUNFT WIRD
NOCH VIELFÄLTIGER

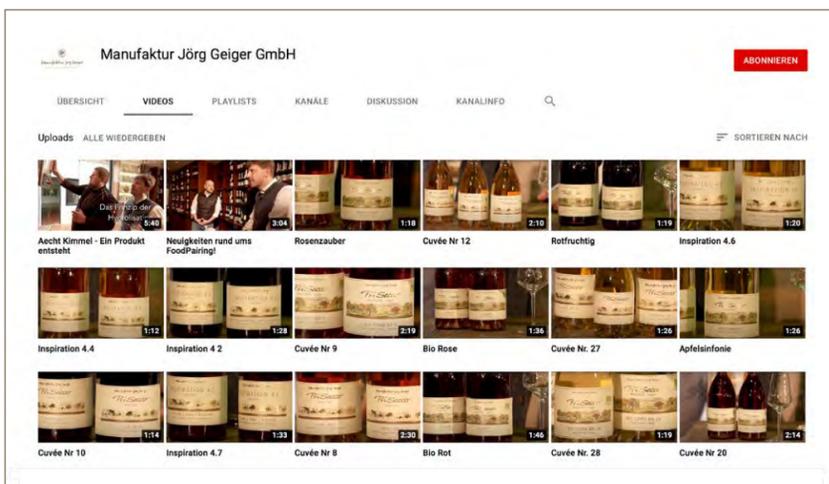
TAGE DER OFFENEN TÜR IN DER MANUFAKTUR
GENIESSERTAGE 2021

SCHWÄBISCHES WIESENObST
VON DER BLÜTE IN DIE FLASCHE

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
NEUE KREATIONEN MIT FEINSTEM HYDROLAT

PARTNER DER MANUFAKTUR
WIR STELLEN VOR: HEINRICH 3000

GUTE AUSSICHTEN
DER SOMMER KANN KOMMEN



NEUES AUS DER MANUFAKTUR RUND UM DAS THEMA NATUR

UNSER BODEN GANZHEITLICHE ERNÄHRUNG – AUCH FÜR WIESENOST BÄUME

Von Jörg Geiger

In meinem letzten Artikel für unsere Genusszeit ging es um das Leben im Verborgenen – um den Boden und die Bodenorganismen. Jetzt im Frühjahr ist die Zeit, in der die Weichen für gutes Wachstum gestellt werden – unterirdisch und oberirdisch. Je besser das ökologische System insgesamt funktioniert, desto besser geht es auch den WiesenObst-Bäumen.

Wie auch schon beim letzten Mal gehen wir in diesem Artikel in die Tiefe und werden grundsätzlich... Unsere Arbeit beginnt lange bevor das erste WiesenObst der Saison bei der Manufaktur abgeliefert wird. Bodenaufbau beginnt zuerst mit einer detaillierten Bodenanalyse, die Zahlenwerte offenbart und Handlungsmöglichkeiten aufzeigt. Auch im biologischen Anbau muss das chemische Gleichgewicht stimmen, denn Bodenorganismen, Mykorrhizen und Baumwurzeln brauchen Mineralstoffe und Spurenelemente. Im Frühjahr standen somit die ersten Maßnahmen zur Verbesserung der Kationenaustauschkapazität, des Calcium-Magnesium-Verhältnisses und der Hauptnährstoffe auf dem Programm.

KÖNNEN WIR ABER AUCH PFLANZEN UND MIKROORGANISMEN DIREKTE IMPULSE FÜR EINEN GUTEN START IN EIN NEUES JAHR GEBEN?



Zur Aktivierung des Bodenlebens wird im biodynamischen Anbau seit jeher Hornmist eingesetzt. Das haben auch wir in diesem Jahr auf unseren neu gepflanzten Flächen wieder gerne getan, denn durch den geringen Mengenbedarf wird die Ausbringung mit dem Quad möglich und das macht auch einfach Spaß. Das Dynamisieren des Hornmist-Ansatzes ist eine Methode des biodynamischen Landbaus, bei der durch langes Verrühren mit Wasser eine erste tiefere Verbindung hergestellt und Kräfte aktiviert werden. Für alle, die jetzt etwas ungläubig die Augenbrauen hochziehen: Biodynamische Landwirtschaft beruht auf genauer Beobachtung und Erfahrung. Die positiven Ergebnisse sind nachweisbar und messbar – was noch nicht bedeutet, dass wir wissen, wie die Methoden genau wirken. Aber gerade in den letzten beiden Jahrzehnten hat unser Wissen über den Boden, das Bodenleben und die Interaktion von Wurzeln und Mykorrhizen große Fortschritte gemacht. Wir verstehen besser, warum biodynamische Methoden funktionieren, aber wir wissen und verstehen bei weitem noch nicht alles.

Ein anderer Weg, Bodenleben und Abwehrkräfte zu stimulieren, ist Komposttee auszubringen.

Dazu werden im eigens dafür angeschafften Komposttee-Fermenter die Zutaten mit Regenwasser auf 30°C angewärmt und über 36 Stunden belüftet. Durch das Einblasen der Luft ergibt sich eine Umwälzung und eine Verwirbelung im Fermenter. So vermehren sich die vorhandenen Mikroorganismen aerob. Nach dem Absieben ist der Ansatz fertig und kann auf Boden und Pflanzen ausgebracht werden.

„Start me up“ war das Motto für alle Flächen und so haben wir zur Stärkung eine Mischung aus frischer Rohmilch, Zucker melasse und effektiven Mikroorganismen auf den Boden aufgebracht, um Ende März zum Zeitpunkt des Anschwellens der Knospen das unter- und oberirdische Ökosystem zu unterstützen. Effektive Mikroorganismen sind „gute“ Bodenbakterien, sie helfen der natürlich vorhandenen Vielfalt. Rohmilch enthält viele Enzyme und ist eine schnelle Calciumquelle. Beides fördert das Pflanzenwachstum in dieser frühen Zeit. Der Zucker in der Lösung dient darüber hinaus als erste Nährstoffquelle für die Mikroorganismen.

Mit zunehmender Erwärmung des Bodens nimmt die Aktivität des Bodenlebens stetig zu. Anfang April bekamen die Bodenmikroorganismen „Futter“ in Form einer Mischung aus fermentiertem Obsttrester und möglichst kleinen Holzhackschmitzeln. Am besten für die Unterstützung im WiesenObst eignet sich hier Hartholz bis zu einer Aststärke von zehn Zentimetern, weil es das optimale Nährstoffangebot bereithält. In der letzten März- und der ersten Aprilwoche sind die geschlossenen Blütenbüschel am Birnbaum erkennbar und die Zeit ist gut für eine erste „holistische“ Runde: sowohl die gesamte Struktur des Baumes als auch die Pilzzone unter den Bäumen wird mit Braunalgenextrakt, Huminsäure und effektiven Mikroorganismen gestärkt. Spurenelemente wie Calcium und Mangan können dem Baum zu diesem Zeitpunkt helfen, diese Stoffe aus dem Boden nachzufordern. Als frühe Kaliumquelle dient ganz einfach der selbst hergestellte Birnenessig.

In diesem Jahr hatten wir bereits Ende Januar und dann wieder Ende Februar im Tagesmittel Temperaturen, die deutlich über 10°C lagen. So kam die Natur sehr früh in Schwung, was immer mit der größeren Gefahr von Kälteeinbrüchen verbunden ist. Die kamen Anfang April, die Tage vom 13. bis 16. April waren eine Zeit zwischen Hoffen und Bangen und einer Temperatur, die an der Schlater Wetterstation auf -4,3°C fiel. Die Blüten der früh blühenden Birnensorten waren bereits geöffnet. In dieser kritischen Situation beeinflussen noch viele weitere Faktoren, ob sich am Ende Früchte entwickeln werden.

Hier ist zunächst die Hanglage zu nennen, die in der Bewirtschaftung zwar mühsam ist, aber auch ihre klaren Vorteile hat, da Kälteluft in der Regel nach unten abströmt und sich nicht aufstauen kann. Die Höhe der Bäume spielt ebenfalls eine Rolle und da haben die WiesenObst-Baumriesen ein kleines Plus. Die ersten Äste beginnen in einer Höhe von 1,80 Metern und die Bäume ragen oft mehr als zwölf Meter in den Himmel. Selbst noch strengerer Bodenfrost hinterlässt hier weniger Schaden. In manchen Jahren ist regelrecht eine Grenze zu sehen, unterhalb derer sich keine Früchte befinden, weil die Blüte wohl erfroren ist. Das Entwicklungsstadium der Blüte ist selbstverständlich ebenso wichtig, hier haben spät blühende Sorten wie die Grüne Jagdbirne oder beim Apfel der Bohnapfel und der Bittenfelder Sämling deutlich Vorteile. Und wie bei uns Menschen kommt es eben auf die Konstitution des Individuums an: Wie fit ist der Baum, die Knospe, der Griffel oder die Eizelle? Die Konstitution eines Baumes können wir mit holistischem Spray beeinflussen. Deshalb haben wir kurz vor der extremsten Frostnacht unsere Birnen mit Algenextrakt besprüht, um ihnen eine bestmögliche Mikronährstoffzufuhr zu geben. Zusätzlich haben wir reichlich Zucker beigemischt, um den osmotischen Druck in der Zelle nochmals für kurze Zeit zu verändern. Auf diese Weise konnten wir das Erfrieren der Blüte wohl zum Teil verhindern und in den folgenden, wärmeren Tagen waren Hummeln, Bienen und andere bestäubende Insekten fleißig bei der Arbeit. Entscheidend für den Fruchtansatz bei Birnen bleibt jedoch auch die Temperatur nach der Bestäubung in der Zeit bis die Pollen durch den Griffel durchgewachsen sind um am Blütenboden die Eizelle zu erreichen. Liegen hier die Temperaturen unter 12 °C, findet kaum ein Wachstum statt und die Fruchtansätze fallen in den folgenden Wochen bald ab.

Nach der Blüte folgt die Entwicklung des Blatts und der Baum lebt bald nicht mehr nur von seinen Reserven, sondern kann über die in den Blättern stattfindende Photosynthese wieder neue Nährstoffe in den Kreislauf schicken. Jetzt ist der Moment gekommen, das Blatt zu unterstützen. Neben Mikronährstoffen und Algen kommen nun Schachtelhalm- und Brennesleextrakt zum Einsatz.

» VIELE UNTERSCHIEDLICHE FAKTOREN SPIELEN EINE ROLLE, WIE RESISTENT EIN BAUM GEGEN FROST IST. «

Brennesel dient als gute Calciumquelle, Schachtelhalm bringt vor allem Silizium auf das Blatt. Unser Ziel ist es außerdem, das Blatt mit positiven Bakterien und Hefen zu besiedeln und es so vor Schorf natürlich zu schützen. Damit die effektiven Mikroorganismen eine größere Oberfläche vorfinden und sich besser ansiedeln können, verwenden wir feinst vermahlene Urgesteinsmehl. Vor allem die photosynthetischen Bakterien helfen dem Blatt bei der Nährstoffgewinnung. Andere Bakterien und Hefen sind positive „Blattbesetzer“, weil sie die Entwicklung, beziehungsweise Ansiedlung von Schaderegern verhindern. „Dieses Blatt ist bereits besetzt, für euch ist kein Platz“, lautet die Botschaft.

Mineralien helfen ebenfalls. Urgesteinsmehl dient nicht nur als Siliziumquelle, die scharfkantige Oberfläche seiner Moleküle hält insbesondere beißende Insekten vom Biss in diese Blätter ab. Zugegeben, dies alles ist ein riesiger Aufwand. Aber die Veränderungen in der Umwelt und der Klimawandel verlangen, dass wir landwirtschaftliche Ökosysteme besser verstehen, um sie in ihrer natürlichen Funktionsweise zu unterstützen und erhalten können. Auch zukünftige Generationen sollen schwäbisches WiesenObst genießen.



NEUES AUS DER MANUFAKTUR MANUFAKTUR ON TOUR UND BIODIVERSITÄT

WIESENOST E.V. SCHAFE – EINE KLASSISCHE ‚UNTERNUTZUNG‘



Jahrtausende parallel zueinander entwickelt, schreibt die Veterinärmedizinerin Anita Idel: „Gräser und Bäume haben völlig unterschiedliche Wachstumseigenschaften: Gräser wachsen von unten: Durch die Beweidung erfahren sie einen Wachstumsimpuls zur Bildung neuer Grashalme und Wurzeln. Bäume wachsen oben aus der Spitze des Sprosses bzw. der Sprosse heraus: Verbis zerstört die Wachstumsspitze(n). Und noch etwas ist wichtig: Im Verhältnis zu den oberirdischen grünen Halmen, die wir sehen, bilden Gräser eine viel höhere Wurzelmasse aus, und Pflanzen mit einem höheren Wurzelanteil können effektiver mehr Nährstoffe im Boden aufnehmen, schreibt Idel. Weidetiere stimulieren das Wurzelwachstum: beim Gras ziehen sie ruckartig an den Pflanzen. Dadurch reißen Wurzelhäuschen ab, die sofort ein Sekret ausstoßen das bei den Bodenmikroben vermehrte Aktivität auslöst: Die Pflanze braucht Nährstoffe, um den Schaden an den Wurzeln zu beheben. Die Mikroorganismen liefern diese Nährstoffe im Austausch gegen einfache Zucker, die die Pflanze durch Photosynthese produziert.“

Beweidung bringt also das Bodenleben richtig in Schwung. Wir wissen inzwischen auch, dass Obstbäume zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst (vor der Winterruhe) viel Energie in das Wachstum ihrer Wurzeln investieren. Der ideale Zeitpunkt für die ‚Unternutzung‘ ist deshalb kurz vor Beginn dieser Wurzelwachstumschübe: Dank des Verbisses der Weidetiere läuft das Bodenleben auf Hochtouren, und Schafe (oder Rinder) liefern gleichzeitig wertvollen Dünger in Form von Urin und Mist, die Bodenorganismen sind zahlreich und aktiv, können Nährstoffe schnell und in großer Menge beschaffen – ideale Voraussetzungen für das Wachstum der Baumwurzeln.

Obstbaubesitzer sollten allerdings sicherstellen, dass die Baumscheibe um die Bäume frei bleibt um Konkurrenz mit dem Gras zu vermeiden und zu verhindern, dass die Rinde zu feucht wird und Schaden nimmt.

Obstwiesen sind Dauergrasland, und das ist in jedem Fall eine gute Sache. Heuen zählt ebenfalls als eine traditionelle Unternutzung, Schnittmesser oder Sense lösen jedoch nicht dieselben Prozesse im Gras aus wie das beim Verbis durch Weidetiere der Fall ist. Wenn die Tiere zum richtigen Zeitpunkt und nicht zu lange auf der Fläche bleiben, bildet sich ein dichter, tief verwurzelter Grasteppich. Es wird langfristig Kohlenstoff eingelagert und die Bodenqualität verbessert sich. Ähnliches ist auch beim Mähen zu beobachten, jedoch in viel geringerem Umfang.

Die verbesserte Bodenqualität kommt den Bäumen nicht nur über Bodenleben und Nährstoffverfügbarkeit zu Gute. Solche Böden sind auch in der Lage, deutlich mehr Wasser aufzunehmen und zu speichern, eine Eigenschaft, die zunehmend wichtiger wird. Die Klimakrise führt zunehmend zu langen Dürrephasen, gefolgt von Sturzregen. Auf schlechten Böden läuft das Wasser größtenteils ungenutzt ab und der Boden erodiert. Gut gemanagtes Grasland kann große Mengen Wassers aufnehmen und speichern, das dann den Bäumen in Trockenphasen zur Verfügung steht. Und Beweidung durch Schafe im Herbst hat noch einen weiteren Vorteil: sie macht Wühlmäusen das Leben schwer, weil die Schafe mit ihren Hufen die Eingänge zu den Wühlmausröhren zutreten und zum Einsturz bringen. Außer für Wühlmäuse ist die traditionelle Unternutzung also ein System mit vielen Vorteilen.

Von Marianne Landzettel. Sie ist freie Agrarjournalistin und Autorin und lebt in London.

2016 wurde der WiesenObst e.V. gegründet um das wertvolle schwäbische WiesenObst und die Streuobstwiesen mit ihren alten, hochstämmigen Bäumen zu bewahren. Die Anerkennung als WiesenObst-Fläche erfolgt nach einem Kriterienkatalog, anhand dessen Punkte vergeben werden: einige Kriterien wie z.B. die maximale Baum-Anzahl pro Flächen-einheit, müssen eingehalten werden. Für anderes gibt es Bonuspunkte. Und dazu gehört die ‚traditionelle Unternutzung‘ für Heu oder Beweidung.

EINIGE DER POTENTIELLEN ‚UNTERNUTZER‘ ERBLICKEN DERZEIT DAS LICHT DER WELT.

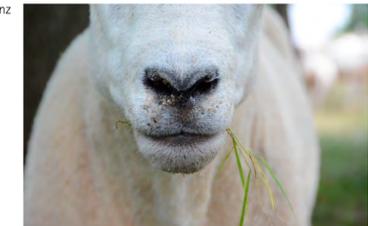
Ein sonniger Spätnachmittag in einem Schafstall. Einige Dutzend Mutterschafe liegen auf einer dicken Stroheinstreu, andere stehen an einer Raufe und fressen Heu. Außer einem gelegentlichen Rascheln ist nichts zu hören, die Stille und die im Sonnenlicht dösenden Schafe machen den Stall zu einem Ort der Ruhe, der fast zur Meditation einlädt. Eines der Schafe liegt separat von den anderen in einer Stallecke. Es steht auf und beginnt sich langsam in Kreis zu drehen und dabei mit den Vorderhufen Stroh in eine Art Nest zu scharen in das es sich legt. Kurze Zeit später biegt es den Kopf weit nach hinten – als wolle es nach den Sternen schauen – so nennen Schäfer diese Haltung, die ein klarer Hinweis dafür ist, dass die Wehen begonnen haben. Beim genauen Hinschauen kann man die Kontraktionen sehen, die wie Wellen über den Körper rollen. Und dann werden am Schwanzende plötzlich zwei winzige Hufe sichtbar. Sie zeigen nach unten, ein gutes Zeichen, das Lamm liegt richtig und die Geburt wird problemlos sein. Zeigen die Vorderhufe nach oben, sind abgewinkelt oder bei einer Steißlage braucht das Mutterschaf dringend Hilfe. Aber solche Komplikationen sind selten, meist reicht es den Kopf des Neugeborenen abzuwischen und es vorsichtig in die Nase zu zwicken – das löst einen Niesreflex aus, der die Atemwege frei macht. Den Rest erledigt das Mutterschaf, das ihr Kleines mit Hingabe sauber leckt und sobald es stehen kann mit einem sanften Nasenüber in Richtung Euter befördert. Wie bei allen Säugetieren ist die nährstoffreiche Kolostrum Milch der beste Start ins Leben, die die Lämmer haben können.

» GRÄSER WACHSEN VON UNTEN: DURCH DIE BEWEIDUNG ERFAHREN SIE EINEN WACHSTUMSIMPULS ZUR BILDUNG NEUER GRASHALME UND WURZELN. «

Auch wenn sie schon Minuten nach der Geburt stehen können, bis die Lämmer unter WiesenObst-Bäumen zu sehen sein werden, wird es noch eine Weile dauern. ‚Nichts verkommen lassen‘ mag die ursprüngliche (sehr schwäbische) Begründung dafür gewesen sein, das Gras unter den Bäumen von Schafen oder Kühen abweiden zu lassen. Doch es ist diese ‚traditionelle Unternutzung‘, die das Ökosystem Streuobstwiese richtig auf Touren bringt: Grasland und Wiederkäuer haben sich über



Fotos: © M. Kunz



WEITERE BLOGARTIKEL ZUM THEMA WIESENOST FINDEN SIE UNTER:

WWW.WIESENOST.ORG

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

WWW.WIESENOST.ORG

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE ALKOHOLFREI AUF DER ÜBERHOLSPUR

VOLLER GESCHMACK DURCH VAKUUMDESTILLATION DIE ALKOHOLFREIE ZUKUNFT WIRD NOCH VIELFÄLTIGER

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

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

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

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

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

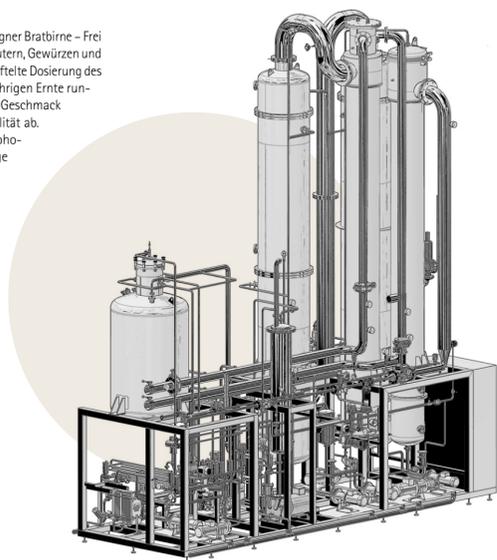
Die sieben Meter hohen „Kolonnen“ sind das Herzstück der Anlage. Darin verstecken sich Edelstahlpackungen, die eine große Oberfläche zum Energieaustausch bieten. Der von unten aufsteigende Weindampf erwärmt die Packungen, oben in der Kolonne wird der alkoholhaltige Wein eingespritzt und fließt in einem dünnen Film nach unten. Beim Aufeinandertreffen wird nun Energie frei und der schneller flüchtige Alkohol verdampft nach oben weg. Von dort wird der alkoholhaltige Anteil in die Verstärkungskolonne abgeführt. Der nach unten abgeflossene alkoholfreie Wein wird nochmals über eine

zweite Kolonne versprüht, um so vollständig bis auf null Prozent entalkoholisiert zu werden, bevor später ein Verschnitt mit dem Aromawasser stattfinden kann.

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

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

» DURCH VAKUUMDESTILLATION
WERDEN WIR IN ZUKUNFT NOCH MEHR
GESCHMACK UND WENIGER SÜSSE IM
ALKOHOLFREIEN ERZIELEN. «



NEU * JETZT AUCH
ALKOHOLFREI!

KEIN ALKOHOL – VIEL GENUSS DAS NEUESTE PRODUKT: DER ALKOHOLFREIE CIDER

Auch in diesem Jahr ist das Motto wieder **Sommer, Sonne, Cider!** Pünktlich zur Eröffnung der Sommersaison (und hoffentlich der Biergärten), hat unser Botschafter-Produkt des Schwäbischen WiesenObstes CIDER Familienzuwachs bekommen. Unser neuestes Produkt, entstanden mit der Vakuumdestillation und gekonnt verfeinert mit den Rezepturen von Jörg Geiger, dem Original und Pionier des Alkoholfreien, ist ... der alkoholfreie Cider! Alte Tradition wird modern interpretiert und schonend entalkoholisiert. Nun lässt sich die Cider Lebensfreude auch alkoholfrei zelebrieren! Getreu dem Motto „Genuss ohne Reue“!

Nur einen teilvergorenen Obstperliwein über die Vakuumdestillation zu schicken und schnell auf die Flasche zu bringen, nein, dafür steht unser Name nicht. Der schonend entalkoholisierte Cider wird zum „obstperliweinhaltigen“, entalkoholisierten Getränk mit Kräutern und Gewürzen“ verfeinert. Nicht ganz einfach auszusprechen, dafür übertrifft die Verfeinerung bei weitem die Erwartung und lässt das Fehlen von Alkohol komplett vergessen. Kein Alkohol, viel Genuss und eine Erfrischung zu jedem Anlass. Ganz einfach – aus 100 % schwäbischem WiesenObst.

WIESENOST CIDER – ALKOHOLFREI

Entalkoholisiertes, obstperliweinhaltiges Getränk

Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert. Alte, saure Apfel- und herbe Weinbirnensorten sind auch hier die Grundlage. Nach der Aromenentwicklung und Reifung, dem schonenden Pressen der duftenden Früchte und der Vergärung wird bei uns in der Entalkoholisierungsanlage bei 37 °C der Alkohol schonend entzogen. Keine zugesetzten Aromen, kein Konzentrat, kein Zusatz von Zucker.

Geruch: Duftig frische Birne, weiße Blüten, Hefenoten.

Geschmack: Süße-Säurespiel des Apfel mit dem leicht herben Rückgrat der Weinbirne, feinherb, demi sec – leicht, erfrischend und prickelnd.



» UNSER SCHWÄBISCHER CIDER AUS WIESENOST
SOLL EIN BOTSCHAFTERPRODUKT SEIN, DAS DIESES
ERZEUGNIS EINEM BREITEN VERBRAUCHERKREIS
AUF EINE ZEITGEMÄSSE, LOCKERE UND UNGE-
ZWUNGENE ART NAHEBRINGT. «

TAGE DER OFFENEN TÜR IN DER MANUFAKTUR GENIESSERTAGE 2021 – 24. UND 25. JULI

EINWEIHUNG DER ENTALKOHOLISIERUNGSANLAGE HERZLICH WILLKOMMEN IN DER MANUFAKTUR ZU UNSEREN GENIESSERTAGEN 2021!

Wir freuen uns, dass wir Mitte Juli unsere Entalkoholisierungsanlage in Betrieb nehmen können. Dieses Ereignis nehmen wir zum Anlass, Ihnen einen Blick hinter die Kulissen zu geben. Am 24. und 25. Juli werden deshalb die Türen und Tore der Manufaktur für Sie geöffnet. Unter Beachtung der geltenden Corona-Regelungen haben wir uns entschlossen, feste Abläufe festzulegen, die sich in Umfang und Dauer trotzdem unterscheiden. Workshops und Führungen sorgen für spannende Stunden und werden für Sie mit einem Essen im Genießer-Zelt – serviert in drei Gängen – und dem Picknick auf der Wiese zu einem tagesfüllenden Programm.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, finden Sie in der Übersichtstabelle die erhaltenen Module der verschiedenen Programmvarianten. Jede Gruppe wird von einem Mitarbeiter unseres Hauses während des gesamten Aufenthaltes begleitet. Bitte beachten Sie, dass je nach Variante bis zu 4 Kilometer Fußweg zurückgelegt werden müssen. Um Ihnen diesen zu erleichtern, fährt zusätzlich eine Bimmelbahn die einzelnen Stationen an. Wir freuen uns auf schöne und genüssliche Stunden mit Ihnen.



DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER VOR ORT ERLEBEN EIN UMFANGREICHES PROGRAMM ERWARTET SIE – WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Buchbare Module	Variante I	Variante II	Variante III	Variante IV	Variante V	Variante VI	Variante VII	Variante IX	Variante X	Variante XII
Beginn	11.30 Uhr	12.00 Uhr	12.30 Uhr	13.00 Uhr	13.30 Uhr	14.00 Uhr	14.30 Uhr	15.30 Uhr	16.00 Uhr	17.00 Uhr
Dauer circa	5 h	7 h	8,5 h	6 h	6 h	7 h	6 h	5,5 h	4 h	2,5 h
Fußweg circa / Bimmelbahn	2 km	4 km	4 km	4 km	4 km	4 km	4 km	4 km	4 km	0 km
Preise	59,00 €	59,00 €	99,00 €	49,00 €	39,00 €	79,00 €	39,00 €	49,00 €	32,00 €	39,00 €
Programm										
Check-In	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Führung Werk II	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Genießer-Zelt	x		x			x				x
Workshop Port & Destillate	x	x	x	x			x			
Workshop FoodPairing	x	x	x			x		x		
Unsere Neuheiten	x	x	x		x	x				
Führung im WiesenObst	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Workshop Sommerdrinks		x	x	x	x			x		
Picknick im WiesenObst		x	x	x	x	x	x	x	x	



Tickets für die GenieSSERTAGE
online kaufen:

Die Buchung erfolgt ganz einfach und schnell über unseren Online-Shop unter <https://shop.manufaktur-joerg-geiger.de/> Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Variante aus und Sie erhalten nach Abschluss der Buchung eine Buchungsbestätigung und die Rechnung per E-Mail.

Das Team des Wirtshaus Garbe serviert Ihnen:

- Vorspeisen**
Gebeizte Lachsforelle und Forelle aus der Körsch | Senf-vinaigrette | Petersilien Öl und Blumenkohlpüree
- Vegan**
Geschmorte Kirschtomaten | Aubergine | Basilikum
- Hauptgänge**
Gegrillter Lammbraten | Maispüree | Mais Salsa | geräucherter Krautsalat
- Vegan**
Eingelegter Chicorée vom Grill | mariniertes Buchweizen | Sommergemüse
- Desserts**
Sommercreme „Garbe Diem“ | Dörrrost Crumble | Zitrus Reduktion
- Vegan**
Marinierte Sommerbeeren | Holundersaft | Minze | Vanille
- Die Getränkebegleitung**
WiesenObst Cider mit oder ohne Alkohol, feinherb
Sommerbirne
Birne | Kamille | Linde
Cuvée Nr. 12
Schwarzriesling | Johannisbeerzweige
Inkl. Mineralwasser still & medium

Check-In am Werk II – Im Anwänder 5, 73114 Schlat Sicher & Schnell

Wir erwarten Sie am Check-In. Damit wir alle sichere und schöne Tage miteinander erleben können, checken Sie sich hier mit der Luca App ein und Sie zeigen uns Ihren tagesaktuellen Corona-schnelltest (nicht älter als 24 h), Ihren gültigen Impfnachweis oder die Genesungsbescheinigung. Unsere Genuss-Botschafter begrüßen Sie und begleiten Sie in Gruppen durch den Tag.

Führung Werk II Worauf wir besonders stolz sind – die neue Entalkoholisierungsanlage

Sie sehen unsere Produktion und natürlich auch die Entalkoholisierungsanlage aus nächster Nähe. Außerdem erfahren Sie spannende Details zu Abläufen und zum Herstellungsprozess unserer WiesenObst-Spezialitäten.

Genießer-Zelt Schlemmen & Genießen

Das Team der Garbe aus Stuttgart serviert Ihnen ein dreigängiges Menü, kombiniert mit unseren flüssigen WiesenObst-Spezialitäten in unserem großzügigen Festzelt. Selbstverständlich können Sie vor Ort auch die vegane Variante direkt auswählen.

Workshop Port & Destillate

Unsere edlen Brände & Portweine – Erklärt & Probiert
Neben unseren alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten produzieren wir auch nach alter Tradition des Hauses feine Brände und Süßweine. Diese werden mit frischen Ideen und viel Feingefühl vollendet. Probieren Sie sich mit dem Experten Dr. Klaus Hagmann durch das ein oder andere Produkt und erfahren Sie spannende Details zur Verarbeitung und Herstellung.

Workshop FoodPairing Fachlich begleitet und moderiert von der Sommelière Melanie Weber

Sie steigen ein in die Thematik der passenden Getränkebegleitung und lernen die ersten Grundregeln beim Verkosten. Gemeinsam mit Melanie probieren Sie sich durch verschiedene Komponenten und steigen so ganz praxisnah in die Welt des Riechens und Schmeckens ein.

Unsere Neuheiten

Inspiration und Genuss im Glas für Groß und Klein
Wir stellen Ihnen die neuesten Kreationen vor und natürlich gibt es auch ein Schülchken zum Probieren. Wie entstehen neue Ideen und Kompositionen – hier erfahren Sie es. Außerdem haben Sie Zeit zum Einkauf.



Führung im WiesenObst

Genießen Sie die traumhafte Natur und lassen Sie den Alltag hinter sich
Gemeinsam mit unserem Experten halten Sie Ausschau nach Kräutern und beobachten die Vielfalt der Natur. Sie erfahren das ein oder andere über alte Obstsorten, das Zusammenspiel mit Pilzen und eine nachhaltig ökologische Landwirtschaft.

Workshop Sommerdrinks

Inspiration und Genuss im Glas für Groß und Klein
Sarah Deuss von der Spirituosen-Galerie Stuttgart entführt Sie in die Tiefen der WiesenObst-Spezialitäten und mixt für Sie unsere alkoholfreien und alkoholischen Produkte zu erfrischend und spannenden Sommerdrinks. Sie zeigt Ihnen, wie Sie mit einfachen Tricks und Mitteln die Drinks selbst kreieren können.

Picknick Urlaubsgefühle im WiesenObst

Sie erhalten Ihren Begleiter – einen Picknickkorb vollgepackt mit Köstlichkeiten – direkt auf der Wiese. Gespéist wird unter freiem Himmel in einer einzigartigen Natur- und WiesenObst-Landschaft. Sie dürfen sich ein freies Plätzchen auf der Wiese suchen und können dann in entspannter Atmosphäre die gekühlten Getränke der Manufaktur und die kalten Spezialitäten aus der Küche genießen.



WEITERE INFOS ZU UNSEREN ALKOHOLFREIEN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

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

WEITERE INFORMATIONEN UND ONLINE-TICKETBUCHUNG FINDEN SIE UNTER:

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

SCHWÄBISCHES WIESEN Obst ENGAGEMENT AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

VON DER FRUCHT IN DIE FLASCHE – JEDE SAISON ERNEUT EIN WUNDER DER NATUR
DER WEG EINER ALKOHOLFREIEN KREATION AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER



Lassen Sie sich von uns entführen in die Wiesen-Obst-Landschaften rund um Schlät. In dieser Rubrik der Genusszeit erklären wir Ihnen ausführlich, wie aus einer Frucht eine unserer beliebten alkoholfreien Kreationen wird.

Die Ernte beginnt bereits mit den ersten Blüten im April. Schlehenblüte und Löwenzahn sind die ersten Blüten, die es gilt zu sammeln. Die duftende Schlehenblüte wird direkt nach der Ernte gemahlen, in Apfelsaft eingelegt und „en bloc“ eingefroren. Nach dem Auftauen wird ein duftender Saft mit Marzipannoten abgelenkt und in der Inspiration 4.6 weiterverwendet.

Sobald die Löwenzahnblüte sich auf den Wiesen zeigt, gilt es, die Sonnentage zu nutzen, um die fürs Jahr notwendigen 60 Kilogramm Löwenzahnblüten zu sammeln. Blüten und Kräuter warten allermeist auf die weitere Verwendung vakuumiert in unserem Tiefkühler. Es folgen in den nächsten Wochen und Monaten auf unserer Sammeliste Vogelminiere, Gundermann, junge Birkenblätter, Schafgarbe, Giersch, Waldmeister, Apfel- und Fliederblüten, junge Brennnessel, Akazienblüte, Minze und Mädesüß. Den Blick immer auf die voranschreitende Vegetation zu richten, um den besten Zeitpunkt für die Ernte aromatischer Kräuter und duftender Blüten nicht zu verpassen, gibt uns stets eine gute Verbindung zur Natur und ist für die Mitarbeiter eine fordernde Auszeit vom gewohnten Arbeitsablauf.

Mit den süßen Brennkirnschen und den sauren schwarzen Johannisbeeren beginnt der „Herbst“ bei uns in der Früchteverarbeitung bereits im Juni. Es folgen rote Johannisbeere, Sauerkirsche, Himbeere, Stachelbeere, Aronia und Holunder, bevor Mitte August die ersten großen Mengen auch über mehrere Tage andauernd zu verarbeiten sind. Die unreif geernteten Äpfel – vier Wochen vor der eigentlichen Ernte – dienen uns als Säurelieferant mit wenig Süße und finden sich nicht nur in der Cuvée Nr.11 wieder. Die Hochphase der Ernte liegt zwischen Mitte September und Ende Oktober, bevor es am Ende nur noch wenige Sorten wie den Bittenfelder Sämling und die Grüne Jagdbirne sind, die das Ende der Ernte ankündigen. Ende November, nach fast 6 Monaten, sind alle zufrieden, wieder einmal monatelange, engagierte Hochleistung erbracht zu haben. Besonders dann, wenn viele lange Tage und auch mal Nächte im Betrieb sich so auszuhalten, dass alles mit Perfektion und Leidenschaft ins Fass oder gar schon auf die Flasche findet.

Wir ernten teilweise auch unreife Früchte, wie beispielsweise den Boskoop-Äpfel. Eine frühzeitige Ernte ermöglicht uns den Erhalt von Säure und grünen Gerbstoffen, was wichtig ist für unser Produkt. Unsere Kreationen sind vielfältig und komplex, daher können wir nicht ausschließlich auf vollreife und süße Fruchtaromen setzen. Unsere Boskoop-Äpfel, welche zum Beispiel in unserer Cuvée Nr. 11 kommen, werden 6 Wochen früher als die physiologische Reife wäre, geerntet, um so die Säure und die unreifen Noten im Saft zu erhalten. Hier verzichten wir auf ungefähr ein Drittel der möglichen Erntemenge, die wir hätten, wenn der Apfel vollreif und ausgewachsen geerntet würde.

Trotz fortschreitender Mechanisierung ist auch heute noch der überwiegende Teil Handlese. Auch unsere vielen WiesenObst-Lieferanten und Vereinsmitglieder leisten hier einen großen Beitrag zur jährlichen Ernte. Grob überschlagen dürften es rund 1500 Hände sein, die während der heißen Phase mithelfen, da kann es bei der Anlieferung der sortenrein geernteten alten Apfel- und Birnensorten bei uns in der Manufaktur schon auch mal einen Traktorenstau im beschaulichen Schlät geben.



» ROHSTOFFE AUS UNSEREN WÄLDERN, HEIDEN, FELDERN UND WIESEN SIND DIE HAUPTDARSTELLER UNSERER PRODUKTE. «

So bringen wir Woche für Woche immer neue Apfel- und Birnensorten ein. Jedoch immer abhängig von der physiologischen Reife. Natur und Klima immer fest im Blick, benötigt es immer wieder beherzte Entscheidungen, um die Weichen richtig zu stellen und das Richtige daraus zu machen. So waren Trockenheit und Hitze im September 2019 so stark, dass die Champagner Bratbirne die Wirkung der typisch rösen Gerbstoffe verlor und sensorisch eher an eine Dörrbirne erinnerte. Nicht Säure wie beim Champagner, sondern Gerbstoffe sind aber das Rückgrat beim birnenreinen Schaumwein. Sie sind verantwortlich für Haltbarkeit, denn sie schützen das Getränk auf natürliche Weise. Ebenso unterdrücken sie die Entwicklung vieler unerwünschter Mikroorganismen, nicht jeder Hefestamm kann sich entwickeln und all dies führt zu einem gradlinigen Produkt. Aber ohne die bekannten und beliebten „rösen“ Gerbstoffe, welche unsere Getränke mit und ohne Alkohol so einzigartig machen.



Jetzt vorbestellen und ab Ende Juli erhalten – unsere Königin unter den Alkoholfreien!

CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL UNSERE DIVA PRÄSENTIERT SICH IM NEUEN KLEID



Zunächst einmal möchten wir allen Manufakturfreunden, Kunden und Fans unserer Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol ein herzliches Dankeschön aussprechen. Was für ein Kompliment für unsere Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol: denn wir sind ausverkauft, stolz und glücklich, dass unser Premium-Produkt im alkoholfreien Bereich in den letzten Wochen so große Beliebtheit erfahren durfte. Die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol 0,75 l ist erst wieder Ende Juli verfügbar.

Leider haben wir auch mit der aktuellen Rohstoffknappheit auf dem Glasmarkt zu kämpfen. Diese verwehrt uns, mit bisher üblichen Lieferzeiten eine nahtlose Verfügbarkeit für Sie bei der hier verwendeten „Champagnerflasche antikgrün“ zu gewährleisten. Gerne zeigen wir Ihnen schon mal vorab, wie sich unsere Königin unter den Alkoholfreien in Zukunft im neuen Kleid präsentieren wird.

Aktuell ist die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol noch in 1,5 l Magnum Flaschen für Sie verfügbar. Wir gehen davon aus, Ende Juli die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol 0,75 l wieder ausliefern zu können. Selbstverständlich führen wir für Sie direkt nach Verfügbarkeit mit neuer Ausstattung eine Lieferung gerne aus. Schon jetzt sind Vorbestellungen möglich.

» WO ANDERE AUFHÖREN, FÄNGT UNSERE WELT AN... ALKOHOLFREI DER EXTRAKLASSE. «



NEUES AUS DER MANUFAKTUR GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN

WILLKOMMEN IN DER ‚ALKOHOLFREI‘ FAMILIE
NEUE KREATIONEN MIT FEINSTEM HYDROLAT – EINE GANZ EIGENE STILRICHTUNG



Schräg, prägnant, EINFACH GUT!

Die kargen Böden und das raue Klima auf der Althochfläche verleihen dem „Albkümmel“ sein besonderes Aroma. Wiesenkümmel gehört zur vielfältigen Blumenwiese im WiesenObst und wird nun nach Jahren wieder auf der Schwäbischen Alb angebaut. Die Samen sind reich an ätherischen Ölen, welche für den intensiven Geruch und Geschmack sorgen.

AECHT KÜMMEL – AECHT (KIMMEL)

Farbe: Kräftiges Strohgelb mit kupfernen Reflexen.

Perlage: Muntere Perlage.

Duft: Den Auftakt machen grünlige Noten von Dill, grüner Paprika und frischer Gurke. Im Anschluss entfalten sich die vollen, ätherischen Noten des Kümmels. Warm umwoben von feinen Honignoten und weicher Kamillenblüte. Feine, frische Nuancen, die an Minze und Zitrone erinnern geben Leichtigkeit und Finesse.



Geschmack: Zu Beginn erfordert der Aecht Kümmel schon ein wenig Mut – aber dieser wird belohnt. Mit den vollen, aromatischen Noten des Kümmels geht ein feiner, sinnlicher Geschmack von feinem Honig einher. Nicht süß, sondern packend im Mittelstück und Nachhall, finden sich die prägenden Noten von pulvriger Mineralität und Gerbstoffen. Das Spiel zwischen weichen, ätherischen Noten und spannungsgeladener Frische macht Lust auf mehr.

Es gibt mal wieder Neues aus der Manufaktur Jörg Geiger: Eine lang gehegte Idee Jörg Geigers und viele Versuche haben zur Entstehung unserer neuesten Kreationen geführt. Wie wir bereits in der vergangenen Ausgabe berichtet hatten, hat die Familie der Alkoholfreien in der Manufaktur Jörg Geiger nochmals Zuwachs bekommen. Was an diesen Neuschöpfungen so besonders ist und wieso diese deutlich mehr Aufwand in der Produktion benötigen, erklärt Jörg Geiger im nachfolgenden Abschnitt:

WARUM DENN NOCH ZUSÄTZLICHEN AUFWAND, HERR GEIGER?

Ein Hydrolat entsteht klassisch bei der Gewinnung von ätherischen Ölen durch Wasserdampfdestillation, üblich vor allem in der Parfumerstellung. Bei diesem Prozess werden alle fettlöslichen und auch die leicht flüchtigen Inhaltsstoffe der Pflanze durch die Destillation konzentriert. In unseren „Pot Still“s destillieren wir die im wässrigen Ansatz gelösten Aromen. Ebenso wie bei der Destillation von Alkohol haben wir nun die Möglichkeit im Verlauf des Brennvorgangs unterschiedliche Duft- und Aromakomponenten durch die verschiedenen Siedepunkte aus einem einzigen Botanical zu trennen. So können wir noch besser entscheiden, welche Fraktionen zur weiteren Rezeptur Verwendung finden. Das Ergebnis in den neuen Alkoholfreien mit Hydrolat zeigt sich in einem intensiveren und sehr filigranen Duft. Ebenso bleiben [dzin] Bitter und Aecht [Kimmel] im Geschmack sehr schlank und elegant. Ich bin überzeugt, dass wir hier nochmals eine eigene Stilrichtung geschaffen haben. Über mehrere Jahre haben wir immer wieder die bereits 2015 entwickelte Rezeptur für „alkoholfreien Gin“ hervorgeholt, neu angesetzt, wieder ein bisschen verbessert und wieder abgelegt. Nun sollte die Zeit reif sein, um mit den bestehenden Hydrolaten durch Zugabe von weiteren Botanicals und mit Hilfe von Säften aus Schwäbischem WiesenObst geschmackvoll herausfordernde, neue Kreationen zu entwerfen. Keine Gaumenschmeichler auf den ersten Blick, aber dafür spannend! Denn mit Hydrolaten verfeinerte Getränke schaffen es, noch feiner nuanciert, klar und deutlich Düfte auf den Punkt zu bringen und im Getränk widerzuspiegeln.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C oder bei kalten Außentemperaturen gerne auch 10 – 12 °C.

Glasempfehlung: Burgunderglas oder Longdrink Glas auf Eis.

Speiseempfehlung:

Zu leichtem, pochiertem Fisch mit gebratenem Gemüse wie Fenchel und Karotten, zu Hartkäse wie dem Wildblumenkäse, aber auch zum Rotschmierkäse (Munster, Limburger etc.), zur schwäbischen Küche wie zum Beispiel Krautflecken, Kohlroulade, oder Maultaschen in der Brühe, zu orientalischen Gerichten mit Kreuzkümmel wie zum Beispiel Falafel, Humus, gegrillte Aubergine etc.

Mixempfehlung: Longdrinkglas mit Eis füllen, Gurkenscheibe mit in das Glas geben 2 – 4 cl !Wehmut und mit Gin Bitter auffüllen.

Gut, besser, BITTER!
Denn Bitterstoffe stimulieren nicht nur die Geschmacksknospen, sie können auch gut für unsere inneren Organe und unser Immunsystem sein. Bitterstoffe können sogar in Stresszeiten unser Wohlbefinden positiv beeinflussen.

[‘DZIN] BITTER

Farbe: Kräftiges, dunkles Strohgelb.

Perlage: Kräftige Perlage.

Duft: Schon beim Einschenken in das Glas brechen die Aromen geradezu heraus. Gestartet wird mit zitroniger Frische, dicht gefolgt vom ätherischen Wachholder. Das Hauptaroma der Bitterorange setzt einen zentralen Akzent. Hiervon führen uns die fein harzigen und würzigen Holznoten zurück auf die Schwäbische Alb zu den Wachholderbüschen. Weiter mit blumigen Noten, die an Lavendel erinnern und ätherisch wirken. In Richtung Süden lässt uns der Gin Bitter riechen, mit fruchtig-reifen, gelben Früchten wie Aprikose und saftige Mirabellen.

Geschmack: Der Gin Bitter verrät es schon in der Namenswahl. Der noch anfänglich feifruchtige, süßliche Auftakt wird gepackt von einem geschmacklich kräftigen Mittelstück. Hier spielen die Bitterstoffe eine tragende Rolle. An Campari erinnert der Geschmack durch die herben Noten der Bitterorange, jedoch viel feiner und ätherischer durch Wachholder und Douglasie. Im sehr langen Nachhall trifft der feine Gurkengeschmack genau die Linie, an der man doch nochmal nachprobieren möchte, um noch mehr von den Aromen zu erschnuppern.

Empfohlene Trinktemperatur: 8 – 10 °C.

Glasempfehlung: Burgunderglas oder Longdrinkglas auf Eis.

Mixempfehlung: Longdrinkglas mit Eis füllen, Orangenscheibe mit in das Glas geben 2 – 4 cl Pimm's No 1 und mit Gin Bitter auffüllen.



Jörg Geiger vereint in seinen neuesten Kreationen feinste Hydrolate mit handfesten Botanicals von der Schwäbischen Alb wie Albkümmel, Wachholder, Douglasiespitze und Mädesüß.

PARTNER DER MANUFAKTUR WIR STELLEN VOR: HEINRICH'S SUPER GETRÄNKEMARKT 3000

Ein Produkt kann immer nur so erfolgreich sein, wie die starken Partner im Handel es eben auch vertreiben. Aus diesem Grund möchten wir in dieser neuen Rubrik, spannende Geschichten, außergewöhnliche Händler und tolle Beispiele rund um die Partner der Manufaktur vorstellen. Diesmal: Heinrich's Super Getränkemarkt 3000. Der Inhaber geführte Getränkemarkt bietet in der Region Stuttgart (Kornwestheim) eine beeindruckende Auswahl an diversen Getränkesortimenten und Flaschen an. Insbesondere auch bei der Auswahl der Biere hat sich Heinrich Heinrich überregional einen Namen gemacht. Wir haben den Getränkeshändler Wolfgang Heinrich besucht und ihm ein paar Fragen gestellt.



KÖNNTEN SIE SICH BITTE KURZ VORSTELLEN?

Gerne. In unserem Getränkebolmarkt bieten wir Ihnen eine riesige Auswahl an Bieren, Bierfässern, Weinen, Sekt, Spirituosen, Limonaden, Mineralwassern, Säften sowie Cider oder Szene-Mix-Getränken. Mit unserem integrierten Craftbeer-Store bedienen wir die immer größer werdende Nachfrage nach den vielfältigen und ungewöhnlichen Bieren dieser besonderen Spezies mit ihren immer neuen Geschmäckern und Aromen. Da darf natürlich als Zusatz eine gute alkoholfreie Getränkeauswahl nicht fehlen.

WOFÜR SIND SIE ALS GETRÄNKEFACHHANDEL BEKANNT UND WARUM DIE ZAHL 3000 IN IHREM NAMEN?

Heinrich 3000 hat vor, neben einer spannenden Auswahl an WiesenObst Produkten und Kreationen, die größte Bierauswahl Deutschlands anzubieten – mindestens. Die 3000 im Firmennamen steht nicht mehr nur für die 3000 Quadratmeter Fläche, die unser 1959 als Garagenverkauf gestarteter Familienbetrieb seit seinem Umzug ins Kornwestheimer Gewerbegebiet belegt. 3000 ist auch die Zahl der Biere, die es in unserem Geschäft

irgendwann zu kaufen geben soll. So weit sind wir davon nicht mehr entfernt. Das wird dem Kunden schon beim Betreten der Halle klar. Hinter der Pfandkasse stehen in Regalen eintausend Bierflaschen, keine davon doppelt. Insgesamt sind aktuell 2100 Biersorten vorrätig. Das ist kein Marketinggag, sondern die Lebensversicherung in einer unsicher gewordenen Branche.

WIE LANGE ARBEITEN SIE SCHON MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN UND WIE SIND SIE DAMALS AUF UNS AUFMERKSAM GEWORDEN?

Wir arbeiten seit vielen Jahren sehr erfolgreich mit der Manufaktur Jörg Geiger zusammen. Wir wurden damals durch einen kleinen Beitrag in einer Zeitschrift auf die Manufaktur aufmerksam. Heute ist die Manufaktur ein wichtiger Partner für uns geworden. Die Bekanntheit und Beliebtheit insbesondere der alkoholfreien Kreationen ist beeindruckend, gerade auch in der Zweitplatzierung.

WELCHES PRODUKT IST IHR LIEBLINGSPRODUKT AUS DEM SORTIMENT DER MANUFAKTUR?

Das ist nicht ganz so einfach zu beantworten, die Vielfalt ist einfach sehr groß. Bei den alkoholfreien Kreationen sind meine Favoriten der Winterbirnen-

traum, welcher hervorragend in die kalte Jahreszeit passt, sowie der „Klassiker“ Rotfruchtig mit einem ausgewogenen Geschmack. An heißen Sommertagen und beim Grillen passt ein kalter schwäbischer WiesenObst Cider hervorragend dazu. Die Produkte kommen von Anfang an sehr gut bei unseren Kunden an, weshalb auch unser Bestellrhythmus sowie die Mengen deutlich nach oben angepasst werden mussten.

WAS IST IHR ERFOLGSGEHEIMNIS UND WO SEHEN SIE IHRE STÄRKEN?

Unser Erfolgsgeheimnis liegt ganz klar in der großen Vielfalt der Produkte und in unserem Service, welchen wir stetig weiterentwickeln und optimieren, sowie in unserer Nähe zum Kunden.

In unserer neuen Rubrik präsentieren wir Ihnen immer wieder neue Partner aus dem Handel.

Gerne möchten auch Sie in unserer Genusszeit vorgestellt werden?

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung!

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSERER KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN FINDEN SIE UNTER:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GESCHENKIDEEN/CHAMPAGNER-BRATBIRNE-FREI-VON-ALKOHOL

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN NEUEN HYDROLATEN FINDEN SIE UNTER:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/THEMENWELT/NEUHEITEN

GUTE AUSSICHTEN DER SOMMER KANN KOMMEN



SOMMERZEIT IST CIDER ZEIT DER LECKERSTE WIESEN Obst-CIDER-APFELKUCHEN VON BLOGGERIN TRICKY TINE

An all unsere WiesenObst und Tricky Tine Fans: Wir hatten Besuch von Food Bloggerin und Feinschmeckerin Tricky Tine aus Stuttgart und sie hat uns etwas ganz Besonderes mitgebracht! In einem Punkt sind wir uns sicherlich einig: hausgebackene Kuchen sind doch die besten, oder? Deshalb wollen wir Ihnen natürlich das „leckerschmecker“ WiesenObst Cider-Rezept von Tricky Tine nicht vorenthalten, denn das ist nicht nur aufgrund des Schwäbischen WiesenObst Ciders etwas

ganz Besonderes... Der Cider-Äpfelkuchen ist super saftig, aromatisch, fein herb und wird mit unfassbar viel süßer Tonka-Schlagsahne getoppt. Wessen Kuchenherz schlägt da nicht sofort höher? Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken der Cider-Tarte! Und nicht vergessen, sich während des Backens immer wieder selbst ein Schlückchen Cider zu gönnen. Denn Sommerzeit ist Ciderzeit!

EINMAL PROBIERT, FÜR IMMER VERFÜHRT! EIN REZEPT VON TRICKY TINE

- Mürbeteig herstellen: Mehl, Salz, Zucker, Zitronenabrieb in eine Schüssel geben, die Butterstückchen und das Eigelb hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten – sollte dieser zu bröselig sein, einfach 1-2 TL eiskaltes Wasser dazugeben.
- Die Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
- Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen, die Springform mit Backpapier auskleiden oder sehr gründlich ausbuttern und mit Semmelbrösel ausstreuen, so dass der Cider-Äpfelkuchen nach dem Backen chillig aus der Form gleitet.
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und -abrieb vermischen.
- Das Puddingpulver mit Zucker und Vanillezucker vermischen und mit 7 EL WiesenObst Cider klumpchenfrei anrühren.
- Den restlichen WiesenObst Cider in einem Topf mit dem Vanilleextrakt aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die angerührte Puddingmischung mit dem Schneebeesen unter Rühren kurz aufkochen lassen.
- Die Äpfelstückchen unter den Cider Pudding heben.
- Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche rund auswellen (ca. 0,5 cm dick) und in die vorbereitete Backform einlegen, dabei auch den Rand mit hochziehen – den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Semmelbröseln bestreuen.
- Die Äpfel-Pudding-Masse in die Backform auf den Mürbeteig füllen und die Backform in den heißen Ofen (zweite Schiene von unten) geben.
- Den Cider-Äpfelkuchen bei 170 Grad Umluft 60 Minuten backen lassen, danach den Herd ausschalten und die Backform darin für 30 Minuten auskühlen lassen.
- Backform herausnehmen, Äpfel-Ciderkuchen vollständig in der Form erkalten lassen, vorsichtig mit einem Messer den Rand von der Backform lösen und etwa 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen (geht auch über Nacht).
- Den Cider-Äpfelkuchen auf einer Tortenplatte anrichten, die kalte Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und geriebener Tonkabohne steif schlagen, großzügig auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und rasch servieren – Guten Appetit!

TIPP: Der Cider-Äpfelkuchen kann wunderbar am Vorabend gebacken werden. Einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag kurz vor dem Servieren nur noch mit der geschlagenen Tonka-Sahne toppen. Solltest du keine Tonkabohne zur Hand haben, kannst du die Sahne auch wunderbar mit Vanillezucker oder frischer Vanille verfeinern. Und die Äpfelfüllung schmeckt auch super mit einem Hauch Zimt oder Kardamom. Dazu ein Glas eiskalter WiesenObst Cider und die Sonnenstrahlen, die auf der Nase kitzeln – einfach herrlich!



SOMMER, SONNE, CIDER!

Unser Schwäbischer WiesenObst Cider aus der Manufaktur Jörg Geiger ist das perfekte Match für den Cider-Äpfelkuchen! Neben handverlesenen alten Apfelsorten prägen herbe Weinbirnen den einzigartigen Charakter des Schwäbischen Ciders. Er ist feinherb und seine süß-saure Note ergänzt sich ideal mit den süß-sauren Äpfeln und der gehaltvollen leicht süßen Sahne sowie der würzigen Tonkabohne.

ZUTATEN

für eine runde Springform* mit 26 cm Durchmesser

Für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl, Typ 630
1 Prise Salz für die extra Portion Glück & Liebe
125 g Zucker
150 g kalte Butter in kleine Stücke geschnitten
1 Eigelb Ei-Größe L
etwas Zitronenabrieb von der Biozitrone
optional: 1-2 TL eiskaltes Wasser zum Bestreuen vor dem Backen:
2 EL Semmelbrösel

Für die Cider-Äpfel-Füllung:

1 kg Äpfel entkernt und geschält
z.B. Boskoop oder Elstar
1 Biozitrone davon Saft und Abrieb
600 ml WiesenObst Cider
125 g Zucker
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
2 TL Vanille-Extrakt
2 Päckchen Bourbon Vanillepuddingpulver
à 37 g = 74 g insgesamt

Zum Servieren:

300 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
2 TL Puderzucker
1 Tonkabohne fein gerieben

Zum Vorbereiten der Backform:

Backpapier oder Butter und Semmelbrösel



GENUSS IN IDYLLISCHER WIESEN Obst-LANDSCHAFT IHR SOMMER-PICKNICK AUF DER STREU Obst-WIESE

Die kommenden Termine für unsere Führungen und Menüabende sind unter www.lamm-schlat.de im Genusskalender direkt buchbar.



Alles rund ums Thema WiesenObst kann man nicht nur im Glas oder auf dem Teller erleben, sondern auch direkt auf unseren Wiesen in der Manufaktur: Ganz besonders beliebt ist das WiesenObst-Picknick inmitten der alten Apfelbäume mit Blick in die Hügel der Schwäbischen Alb.

Sie wollen sich selbst ein Bild der idyllischen WiesenObst-Landschaften in der Manufaktur machen? Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren Wiesen, lassen Sie sich kulinarisch von unserer Küche aus dem Gasthof Lamm in Schlat mit einem Picknickkorb und flüssigen Köstlichkeiten aus der Manufaktur verwöhnen. Ein Urlaubstag im WiesenObst mit Picknick. Einfach die einzigartige Natur und WiesenObst-Landschaft genießen und richtig entspannen. Das können Sie in diesem Jahr mit genügend Abstand ganz unbeschwert auf den Obstwiesen der Manufaktur Jörg Geiger. In unserer Manufaktur erhalten Sie den Geländeplan und auf Wunsch auch ein iPad als digitalen Führer. Anschließend beginnen Sie mit einem halbstündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch, gefüllt mit nebenstehenden gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus unserer Küche.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste auf den Wiesen begrüßen zu dürfen.

GENUSS IN IHREM PICKNICKKORB

Aperitif

Gin Bitter
Wacholder | Hydrolat | Bitter

Sommernachtstraum
Sämlingsapfel | Holunderblüte

PriSecco Cuvée Nr. 8
Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen

PriSecco Cuvée Nr. 13
Zweigelt | Lemberger | Rote Beete

WiesenObst Cider
feinherb

⋮

Kleine Brotauswahl

Schüttelsalat im Glas
Birnenmostdressing | Garten- & Wiesenkräuter

Marinierte Alblinsen
Selleriecreme | Kresse

Gebeizte Lachsforelle
Eingelegte Gurke | Creme Fraiche

Pulled Pork vom Schweinebäckle
Kräuterpesto | Bohnen

Schwarzwälder Kirsch im Glas
Schokolade | Kirsche



MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

LAMM-SCHLAT.DE ODER TELEFONISCH UNTER 0 71 61 999 02-24