



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.12 HERBST/WINTER 2022

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

dieser Tage fühle ich mich öfter, als driftete ich auf einem Floß inmitten eines breiten Stroms. Meist fließt dieser Strom ruhig dahin, aber Strudel und Klippen lauern, nichts ist wirklich planbar. In über 30 Unternehmerjahren habe ich gelernt, ganz gleich was kommen wird, ich werde ein Ufer erreichen, werde neue Kräfte sammeln können, vielleicht den Kurs korrigieren, um dann erneut zu treiben. Natürlich ist da die Angst vor einem Wasserfall, der alles in die Tiefe reißt, aber spätestens seit dem Ausflug zu den Niagarafällen in diesem Sommer ist für mich ein tosender Wasserfall vor allem Ausdruck von Urgewalt und wilder Schönheit. Und wenn ich die Fotos betrachte, mit meinen Kindern im Vordergrund, dann verbindet mich das mit Kraft und positiver Energie.

2022 war für uns alle ein Jahr der Veränderungen. Schon während der Pandemie wurde klar, dass vieles nicht mehr so sein würde wie zuvor. Meine Prognose für dieses Jahr hat sich leider nicht bewahrheitet. Alles wurde schnell teurer. Vorsichtig haben wir Preise angepasst. Wir freuen uns über unsere tollen Kunden und eine stark gestiegene

Nachfrage – das betriebswirtschaftliche Ergebnis fällt dennoch angesichts der steigenden Kosten deutlich geringer aus. Aber es gibt eben nicht nur in der Natur magerere Phasen.

In der Vergangenheit war es die Natur, die uns über Klima- und wetterbedingt schlechte Ernten unsere Grenzen gezeigt hat. Wir haben das mit dem gebührenden Respekt akzeptiert und uns bemüht, die Chancen, die uns die Natur dennoch bietet, zu erkennen und zu nutzen. In diesem Jahr sind es zusätzlich geringere Kapazitäten bei der Herstellung von Glas, die Verfügbarkeit von Korken, Agraften oder Kartonagen, die die Arbeit in der Manufaktur nicht eben einfacher machen. Von April bis August wurde der im November des Vorjahres zugesagte Produktionstermin der 0,375l Flasche immer wieder verschoben, von den zu akzeptierenden Preisanpassungen ganz zu schweigen...

2022 ist ein ausgesprochenes Dürrejahr bei vielen Kulturen. Nicht nur bei Obst, sondern auch bei Gemüse und Getreide, haben die Landwirte mit erheblichen Ausfällen

zu kämpfen. Früchte, von der schwarzen Johannisbeere bis hin zum Apfel, fallen vor der eigentlichen Reife ab. Das musste teilweise durch höhere Rohstoffpreise ausgeglichen werden.

Das phantastische Team der Manufaktur hat im Sommer und Herbst dafür gesorgt, dass wir wieder eine außergewöhnliche Vielfalt von Früchten verarbeiten konnten. Alle haben ihren Teil dazu beigetragen und durch ihre Sorgfalt im eigenen Handeln das Gesamtergebnis noch besser werden lassen – dafür bin ich dankbar und obwohl Schwaben mit Lob eher zurückhaltend sind, auch ein bisschen stolz.

Wir freuen uns, dass wir die Regale in unserem Lager wieder gefüllt haben und fast alle Cuvées verfügbar sind. Ein guter Zeitpunkt sich wieder frisch und rechtzeitig einzudecken, günstiger wird's wohl nicht mehr werden...

Jörg Geiger



23. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2023

STUTTGARTER WEIHNACHTSMARKT

Bald ist es wieder soweit: Die Vorweihnachtszeit beginnt und wir laden Sie herzlich ein, uns an unserem Aromaresor zu besuchen. Dort verwöhnen wir Sie mit flüssigen Köstlichkeiten aus unserer Manufaktur und Leckereien aus der Backstube der Bäckerei BeckaBeck.

www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/aktuelles



INHALT

STUTTGARTER WEIHNACHTSMARKT

RUND UM DAS THEMA NATUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

MANUFAKTUR INSIGHTS

NEUES AUS FLÜSSIGEM WIESENOST

INTERNATIONAL UND IN DER HEIMAT

UNSER JAHRESFILM

GENUSSKALENDER 2023

ENDLICH IST SIE DA

CUVÉE NUMMER 32

Unsere Vakkumdestillationsanlage eröffnet uns völlig neue Möglichkeiten: so können wir bei der Verwendung von Traube nicht nur Süße durch unreife Ernte wie bisher zu reduzieren. Ausserdem ist es möglich aus süßem Traubenmost trockenen Wein als Zwischenschritt zu nutzen, um am Ende den entstandenen Alkohol vollständig unter Vakuum schonend zu entziehen.

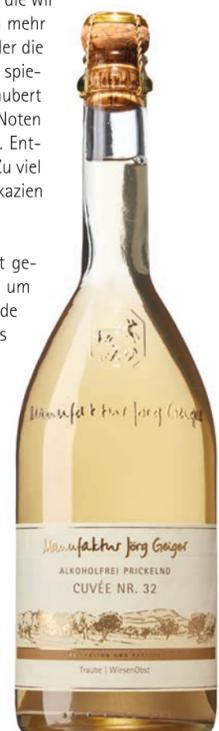
» IN DER GEWOHNTEN LINIE SIND WIR AUCH HIER ABSOLUT ALKOHOLFREI GEBLIEBEN. «

Der gewonnene entalkoholisierte Wein, mit einer Restsüße abgerundet, einfach gefällig gemacht

wie tausendfach angeboten, wäre nie eine Kombination, für die wir unsere Flaschen hergeben würden. Da muß schon deutlich mehr passieren und deshalb setzen wir auf „WiesenObst“-Apfel, der die Säurestruktur unterbaut, bedienen uns der einerseits duftig spielerischen „WiesenObst“-Birnen, deren Duft die Nase verzaubert und im Mittelstück und Abgang für Spannung durch herbe Noten sorgt. Ein bißchen Pfirsichfrucht kann auch nicht schaden. Entscheidend sind eben nun die Kräuter, Blüten und Gewürze. Zu viel wollen wir nicht verraten, der Duft wird nuanciert von Akazien und Holunderblüten. Zitronenverbene bringt Frische.

Zugeben: Die notwendige Verkehrsbezeichnung ist nicht gerade sexy, aber da es sich wie so oft bei uns wieder mal um ein Produkt eigener Art handelt, ist hier eine beschreibende Bezeichnung angebracht. „Entalkoholisiertes aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit Kohlensäure“ ist aber ja nicht entscheidend, sondern die unverwechselbare Handschrift und der ausgeprägte, vielfältige Geschmack.

Und worauf Sie sich verlassen können: In der gewohnten Linie sind wir auch hier absolut alkoholfrei geblieben.



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER RUND UM DAS THEMA NATUR

WE NEED YOU TO CHANGE YOUR MIND
DER BLICK IN DEN UNTERGRUND UND NEUE PERSPEKTIVEN

Wer an einem klaren Tag den steilen Hang oberhalb der Manufaktur Geiger in Schlat erklimmt, kann nicht nur den Blick auf die Kaiserberge genießen, sondern auch die gewaltigen Dimensionen der oft hundert Jahre alten Birnbaumriesen wirklich erfassen. Im Gegensatz zu modernen Tafelobstplantagen, in denen Bäume auf niedrigen Unterlagen dicht an dicht stehen und der Anbau ohne Einsatz von chemischem Dünger und Pestiziden nicht denkbar ist, scheint die Welt der „WiesenObst“-Bäume noch in Ordnung. Doch wer wie Jörg Geiger regelmäßig und zu jeder Jahreszeit die Obstwiesen begeht, der sieht, wenn Bäume Zeichen von Stress zeigen. Ursache sind nicht nur die heißeren, trockeneren Sommer, sondern auch die wärmeren Winter. Kälte im Winter bedeutet für die meisten Bäume, dass sie ihren Stoffwechsel reduzieren und sich in eine Ruhephase begeben. „Wenn sie die nicht bekommen, dann sind sie im Frühjahr grumpfig“, erklärte mir vor ein paar Jahren der kalifornische Pfirsichbauer Mas Masumoto. Seine „Sun Crest-Pfirsiche“ gelten weiterhin als Symbol für den Beginn der „Farm to Table“-Bewegung: Alice Waters, Starköchin und Gründerin von „Chez Panisse“ in Berkeley, setzte 1991 eine frische, reife, ganze Frucht auf die Dessertkarte, gefolgt vom Namen des Mannes, der sie am Morgen geerntet hatte: Mas Masumoto.

Auch Jörg Geiger widmet inzwischen dem unterirdischen Teil der Obstwiesen, den Wurzeln, Mykorrhizen und Bodenlebewesen, mindestens genauso viel Aufmerksamkeit wie dem sichtbaren Teil der Birnbaumriesen, den alten Sämlingsapfelsorten und der Vielfalt der Kräuter, Gräser und Sträucher, die dazwischen wachsen. Während manche Arten schon immer Teil der „WiesenObst“-Landschaft waren, hat er andere bewusst gesetzt – zur Bodenverbesserung und damit zur Stressprävention.

„Niemand ist eine Insel.“ Dieser Satz des britischen Dichters John Donne gilt auch für Pflanzen: Sie wachsen in Abhängigkeit von und im Austausch mit anderen Pflanzen, sie kommunizieren über Wurzeln und Mykorrhizennetzwerke, sie sind angewiesen auf das Fressen und Gefressenwerden, das Leben und Sterben von Insekten, Würmern und Mikroorganismen. Regenerative Landwirte und Obstanbauer sehen inzwischen ihre Aufgabe vorrangig nicht mehr darin, möglichst viel Obst, Gemüse oder Getreide zu produzieren. Ziel ist stattdessen das möglichst optimale Funktionieren des Ökosystems. Zu den Maßnahmen gehört es, ein gutes Umfeld für nützliche Insekten zu schaffen, Bodenlebewesen mit Nahrung zu versorgen – von Mist bis Mulche – und die unterirdische Welt mit ihren Wurm-gängen, Pilznetzwerken und Krume möglichst wenig zu stören.

Bodenwissenschaftler haben in den letzten Jahrzehnten große Fortschritte gemacht – und dennoch wissen wir, dass bislang erst rund ein Prozent aller Bodenorganismen identifiziert wurde. Mindestens so wichtig wie Elektronenmikroskope und Laboranalysen sind die Beobachtungen und sensorischen Erfahrungen von Landwirten und Obstabauern: Wie fühlen sich die Blätter an?



Wie steht es um die Bodenkrume? Feldforschung – im Sinne des Wortes – hat inzwischen zu einem wesentlich besseren Verständnis von Ökosystemen und den Kreisläufen von Wasser, Kohlenstoff und Stickstoff geführt.

Als eines der wichtigsten Messinstrumente hat sich der Refraktometer erwiesen. Damit lässt sich der Zuckergehalt – in der Maßeinheit Brix – einer Flüssigkeit bestimmen. Für Weinanbauer und Imker gehört ein Refraktometer von jeher zum Handwerkszeug. Inzwischen nutzen ihn aber auch regenerative Landwirte, um den Zuckergehalt im Blattsaft eines Obstbaums oder einer Gemüsepflanze zu messen. Pflanzen stellen mittels Photosynthese einfache und komplexe Zucker her, ein Teil davon dient als Baustein für die Produktion von Proteinen, Amino- und Fettsäuren, ein anderer Teil wird in die Wurzeln transportiert und dort als Währung im Tausch gegen Mineralien und Spurenelemente eingesetzt, die für den Stoffwechsel der Pflanze, z. B. die Herstellung von Fettsäuren nötig sind. Partner bei diesem Tauschhandel sind Mykorrhizen und Bodenorganismen, denn oft sind die von der Pflanze benötigten Spurenelemente im Boden zwar vorhanden, aber nicht in einer Form, die die Wurzeln aufnehmen können. Sie müssen erst von Bodenorganismen vorverdaut werden.

Pflanzen sind auf Bodenorganismen und Mykorrhizen angewiesen wie wir Menschen auf das Mikrobiom in unserem Darm. Jeder der schon einmal Antibiotika einnehmen musste, weiß

was passiert, wenn ein solches Medikament nicht nur die krankheitsregenden Bakterien abtötet, sondern eben auch die für die Verdauung notwendigen, guten Bakterien.

Aber zurück zum Zucker. Ein höherer Brixgehalt im Blattsaft ist ein Hinweis darauf, dass der Stoffwechsel der Pflanze gut funktioniert: sie kann genug Zucker produzieren, um alle Mikronährstoffe einzutauschen und ausreichend Proteine, Lipide und sekundäre Pflanzenstoffe zu bilden. Zu letzteren gehören auch Flavonoide: Sie verleihen Früchten ihre Farbe, tragen zum Geschmack bei, sie können bitter sein und beißenden und saugenden Insekten den Appetit verderben, sie sind Teil des Kommunikationssystems – volatile Stoffe, die bei Krankheits- oder Schädlingsbefall freigesetzt werden, nützliche Bakterien in die Wurzelzone locken und bei Nachbarpflanzen Abwehrreaktionen auslösen. Mit ihren tief reichenden Wurzeln sind „WiesenObst“-Bäume besser mit Mikronährstoffen versorgt als beispielsweise die flach wurzelnden Obstbäumchen in kommerziellen Obstanlagen. Obstbaumwiesen sind ein funktionierendes Ökosystem, aber es bedarf der Wartung um die Resilienz zu steigern: Jörg Geiger fördert deshalb gezielt Mykorrhizen und Bodenbakterien.

Aroma und Geschmack von Früchten stehen in direktem Zusammenhang mit dem Vorhandensein von sekundären Pflanzenstoffen wie Flavonoiden, Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien. Schon deshalb ist es für Jörg Geiger und die Manufaktur wichtig, dass das „WiesenObst“-Ökosystem optimal läuft. Aber inzwischen wissen wir, dass diese Stoffe auch existentiell wichtig für unsere Gesundheit sind. In ihrem gerade erschienen Buch „What your food ate“, übersetzt etwa: „Womit sich deine Nahrungsmittel ernährt haben“ weisen die Autoren David R. Montgomery und Anne Biklé nach, dass wir die Mikronährstoffe, die wir für die Erneuerung unserer Zellen, das Funktionieren unserer Organe und den Erhalt lebenswichtiger Steuerungsvorgänge über unsere Nahrung aufnehmen müssen. Und inzwischen sind wir unterversorgt, denn Obst, Gemüse, Getreide und Kartoffeln enthalten heute deutlich geringere Mengen an Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen als früher. Der Grund: über Jahrzehnte ging es Pflanzenzüchtern, Landwirten und Obstabauern ausschließlich darum, die Erträge zu maximieren. Mit chemischem Dünger lässt sich das erreichen – um den Preis, dass Pflanzen und Bäume, die am Nitrat-Tropf der Agrarchemieindustrie hängen, nur noch schwächere, flachere Wurzelsysteme entwickeln und es nicht nötig haben, symbiotische Beziehungen zu Mykorrhizen und Bodenlebewesen aufzubauen. In der Folge werden weniger phytochemische Stoffe gebildet – die Immunabwehr der Pflanze ist geschwächt, sie ist nicht mehr gut gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten geschützt. Die Agrarchemieindustrie bietet deshalb „Pflanzenschutzmittel“ an – eine euphemistische Bezeichnung für Pestizide, Herbizide und Fungizide...

Forschung, Denken und Handeln in der Landwirtschaft kreisen weiter um das Behandeln von Symptomen, obwohl der Fokus auch mit Blick auf unsere Gesundheit auf den Erhalt funktionierender gesunder Ökosysteme gerichtet sein sollte.

„Der Mensch ist, was er isst“ stellte der Philosoph Ludwig Feuerbach bereits Mitte des 19. Jahrhunderts fest. Inzwischen ist wissenschaftlich bewiesen, dass Feuerbach Recht hatte. Es ist Zeit, umzudenken und zu erfassen, dass wir trotz allen Fortschritts und technischer Entwicklung Teil der Natur und des Ökosystems Erde sind und bleiben.

Marianne Landzettel

WERTVOLLE IMPULSE FÜR VEREINSMITGLIEDER PRAXISABEND WIESENOST

Nur alte Männer pflegen alte Bäume – nicht so beim „WiesenObst“. Beim diesjährigen Rundgang Ende August waren rund 70 Mitglieder zum Gedankenaustausch nach Schlat gekommen. Ein bunter Altersquerschnitt interessiert sich für „WiesenObst“, hält den Verein vital und füllt ihn mit Leben. Jüngst wurde sogar ein Arbeitskreis Bildung ins Leben gerufen, um die Mitglieder untereinander zu vernetzen und einen regen Austausch zu fördern. Jörg Geiger gab Einblicke in die Erkenntnisse aus dem regenerativen Anbau auf den Versuchsflächen der Manufaktur Jörg Geiger. Neben ganz praktischen Tipps zur Vorbereitung einer Baumpflanzung oder der gemeinsamen Bewertung von Sorten und deren Wuchs und Habitus, konnten die Teilnehmer wertvolle Impulse mitnehmen. Das Schönste ist, dass Jeder mit dem Gefühl nach Hause geht, wieder stolz auf seine eigene Erhaltungsarbeit fürs „WiesenObst“ und diese einzigartige Kulturlandschaft sein kann.



MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOST-PRODUKTE FINDEN SIE UNTER

WWW.WIESENOST.ORG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER NEUES AUS DER MANUFAKTUR

NEUE PROJEKTE AUS ALTEN SORTEN

SORTENZÜCHTUNGSPROJEKT „LANDSCHAFTSPRÄGENDE BIRNENSORTEN“

Die diesjährige Fachreise des Vereins zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten führte an das Bayerische Obstzentrum nach Hallbergmoos bei München. Dort widmet sich Dr. Michael Neumüller voll und ganz der Züchtung neuer Obstsorten. Während seiner Doktorarbeit in Hohenheim lernte er Walter Hartmann schätzen. Walter Hartmann, damals nicht nur Züchter neuer Zwetschgensorten, sondern auch Sammler und Bewahrer alter Sorten, hat ihn viele der Feinheiten und praktischen Kniffe der Züchtungsarbeit gelehrt. Neumüllers Weg führte ihn wieder zurück nach Bayern und an die Universität in Weihenstephan. Acht Jahre später verlieb er die Wissenschaft und machte sich selbstständig. Mit viel Mut und Unternehmergeist wagte er den Schritt, ohne staatliche Förderung Obstsorten zu züchten und zu vermarkten. Ihm war von Anfang an wichtig, neben der Züchtung und Sortenprüfung auch die gesamte weitere Kette zu gestalten, also auch die Lagerung und Vermarktung der Früchte. Auf seinem Hof kann er daher seine Züchtungen sehr umfassend bewerten und sowohl für den Hobby-, als auch für den Erwerbsbereich entsprechende Bäume anbieten.

Bereits vor acht Jahren begann die Idee einer Züchtung mit der Champagnerbratbirne Gestalt anzunehmen. In Hallbergmoos wurde ein Quartier mit Mutterbäumen angelegt, die ebenfalls zur Kreuzung herangezogen werden können, um so neben dem Hauptstandort der Kreuzung in Schlat auch in Jahren von spätem Winterfrost an anderer Stelle hoffentlich erfolgreich bestäuben zu können.

Vor nunmehr drei Jahren haben wir die ersten Birnen aus den ersten Kreuzungen nach Hallbergmoos gebracht. Michael Neumüller und sein Team entnehmen den Früchten die Kerne, die im nächsten Frühjahr in Substrat angesät werden. Sobald die kleinen Sämlinge sprießen, werden sie in individuelle Töpfe gesetzt und mit einer Züchtungsnummer versehen. Das erste und mitunter auch das zweite Jahr verbringen die zarten Pflänzchen im Schutz des Gewächshauses, damit sie sich, ausreichend mit Wasser versorgt,

zu kleinen Bäumchen entwickeln können. Sobald sie kräftig genug sind, steht wieder ein Ortswechsel an, diesmal ins Freiland, denn für die jungen Bäume gilt es jetzt, sich in der Natur zu bewähren. Dazu erfolgt die Anpflanzung in Schlat. Die Stiftung zur Erhaltung alter Obstsorten und bäuerlicher Landwirtschaft hat hierfür eigens ein Flurstück erworben. Im Frühjahr 2023 wird aufgepflanzt. Dann dauert es mindestens sieben Jahre, bis die Bäume erste Früchte ansetzen. In jährlichen Bonituren werden die Bäume weiter ausgelesen. In den ersten Jahren stehen die Wuchsmerkmale im Vordergrund: Oberstes Ziel ist es, eine Sorte zu finden, die ohne Pestizide mit den sich ändernden Umweltbedingungen klarkommt. Am Ende muss die Sorte im verarbeiteten Produkt aber auch sensorisch überzeugen. Um das zu testen, benötigen wir genügend Früchte und die werden uns die die Bäume erst nach zwölf bis 15 Standjahren liefern. Dann erst folgt die typische Verarbeitung und Vergärung sowie der weitere Ausbau der Weine bis zur Verkostung und Bewertung. Insgesamt rechnen wir heute mit einer Dauer von rund zwanzig Jahren. Um das alles zu bewerkstelligen, wurde zwischen dem Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee und dem Verein und der Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten eine Kooperationsvereinbarung getroffen. Wieder ein kleiner Schritt in die richtige Richtung, denn nur wenn wir heute beginnen, haben wir die Chance, in zwanzig Jahren hoffentlich eine oder mehrere neue, resiliente und geschmacklich herausragende Sorten zu haben. Weitere Informationen unter:

www.stiftung-alte-obstsorten.de



JG

» OBERSTES ZIEL IST ES, EINE SORTE ZU FINDEN, DIE MIT DEN SICH ÄNDERNDEN UMWELTBEDINGUNGEN KLARKOMMT. «

CHAMPAGNER BRATBIRNE

FREI VON ALKOHOL

GERUCH: Feiner Duft der Champagnerbratbirne, mit feinen Dörrbirnennoten. Weiße Blüten, Briochenoten geprägt vom mehrjährigen Hefelager des Schaumweins auf der Champagnerflasche.

GESCHMACK: Zurückhaltende Süße und gut eingebundene Säure. Feiner Geschmack der Champagner Bratbirne mit dezenten Gerbstoffnoten im feinen Nachhall.



0,75l Best.Nr. A000805 26,53 €/Liter Bruttopreis: 19,90 €
1,5l Best.Nr. A000812 28,00 €/Liter Bruttopreis: 42,00 €

AUS AKTUELLEM ANLASS PROSECCO / PRISECCO

2003 hoffte ich, dass alkoholfreie Getränke, die in ihrer Komplexität und ihrem Geschmack mit Wein konkurrieren können, eine Erfolgsgeschichte werden würden. Die Devise damals war: „Lieber Orangensaft trinken als alkoholfreien Sekt, der nicht schmeckt.“ Ich begann deshalb ganz neu, über das Thema nachzudenken. Alte Apfelsorten bringen Säure und alte Mostbirnen Gerbstoffe. Für mich war klar, dass sich auf diesen beiden Säulen ein gutes Produkt würde aufbauen lassen. Meine erste berufliche Karriere als Koch hat mich Freiheit im Denken gelehrt und kreative Köche gehören mitunter zu den drei Prozent der Menschen, die man besser gewähren lässt.

So entstand über einen von Erfolgen, aber auch zahlreichen Rückschlägen geprägten Weg ein völlig neues, einzigartiges Produkt. Der Begriff „PriSecco“ – Prickelt wie Secco, ganz ohne Alkohol – wurde unsere Bezeichnung für diese Alkoholfreien. Im Jahr 2008 wurde „PriSecco“ offiziell als deutsche Marke eingetragen.

In Italien wurde „Prosecco“ von der Gattungsbezeichnung her geschickt durch die Antragsteller des eigens gegründeten Konsortiums zur geschützten Herkunftsbezeichnung erhoben und durch die Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) im Jahr 2009 EU-weit manifestiert. Auf der Grundlage der deutschen Marke „PriSecco“ wurden Eintragungen auch in außereuropäischen Märkten erreicht – so in China, den USA und Singapur.

Über viele Jahre gab es eine friedliche Koexistenz der beiden zwar ähnlich klingenden Marken, die aber jeweils in einem ganz anderen Warenbereich beheimatet sind. Über 15 Jahre waren die Verbraucher in der Lage, zwischen „Prosecco“, einem Produkt mit Alkohol und „PriSecco“ ohne Alkohol zu unterscheiden.

» WIR WOLLEN UNSERE KRAFT UND ENERGIE LIEBER IN SPANNENDE GESCHMACKSERLEBNISSE INVESTIEREN, STATT IN KRÄFTEZEHRENDE RECHTSTREITS. «

Im Sinne des freien Warenverkehrs wäre unter heutiger Betrachtung die alte deutsche Marke ausreichend gewesen, um „PriSecco“ auch in anderen EU Mitgliedsländern gegen die Interessen des Prosecco zu verkaufen. Vor über fünf Jahren hatten wir nun doch die Idee, aus Imagegründen „PriSecco“ zusätzlich auch als europäische Marke eintragen zu lassen. Lange Zeit gab es keinen Widerspruch. Kurz vor der Verwirklichung kam jedoch ein Lösungsantrag seitens des „Consortio Prosecco“ als legitimer Vertreter der Interessen des Verbraucherschutzes. Zuerst wurde versucht, uns in einem Verfahren in Mailand den Vertrieb von PriSecco zu untersagen und via einer Unterlassungsklage gegebenenfalls auch empfindliche Summen einzutreiben. Auf diese Drohung eines sehr mächtigen Gegners haben wir kurzfristig reagiert und vorsorglich alle Eti-

ketten umgehend geändert, Ware durch neu etikettierte Ware ausgetauscht und Werbemittel aufwendig angepasst. Der „PriSecco“ ist innerhalb kürzester Zeit vom europäischen Markt als Marke in der Abbildung verschwunden.

Die zwei Instanzen vor den Gerichten in Mailand konnten wir jeweils für uns gewinnen – die nicht unerheblichen Kosten des Verfahrens musste die Gegenseite in vollem Umfang tragen. Geblieben ist der Lösungsantrag vor der Nichtigkeitsabteilung des europäischen Patent- und Markenamts gegen die europäische jüngere Marke „PriSecco“, dem nach heutigem Stand auch stattgegeben wird.

Mit etwas Distanz fragen wir uns bei der Manufaktur, warum nach 15 Jahren der friedlichen Koexistenz auf einmal eine Marke angegriffen wird, die gar nicht in derselben Warenklasse beheimatet ist, denn die g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) für Prosecco basiert in der eigenen Definition bis heute immer auf einem alkoholischen Produkt. Hat man vielleicht auch in Italien bereits erkannt wohin die Reise gehen könnte? Soll das europäische Patent- und Markenamt ein willfähriger Handlanger werden, um Platz zu machen für eine Änderung der eigenen g.U. und der Ausweitung auf alkoholfreie Proseccos?

Wie dem auch sei – nach nunmehr zwei Jahren ohne Kennzeichnung auf dem Etikett sprechen die meisten Genießer noch immer von „PriSecco“, wenn sie herausragende, alkoholfreie, prickelnde Produkte aus der Manufaktur Jörg Geiger meinen – nicht nur in Europa, sondern auch im außereuropäischen Ausland.

Und letztlich erkennt man die Wappenflasche der Manufaktur Jörg Geiger im Regal bereits aus erheblicher Distanz. Selbst ein unbedarfter Verbraucher (der bon père) würde sie nicht mit einer Proseccoflasche verwechseln. Die EU-Beamten machen es sich doch etwas einfacher, wenn sie von gleichen Flaschen ausgehen.

Wenn Italien die Innovation im Prosecco haben möchte – wir stellen die Marke gegen Zahlung für einen gemeinnützigen Zweck zur Verfügung. Sich mit lästigen und letztendlich langweiligen Rechtstreits zu beschäftigen, kostet Kraft und Energie, die wir lieber in die Kreation weiterer, spannender Geschmackserlebnisse investieren, damit unsere Produkte auch in Zukunft einzigartig sind.

JG



FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



Links auf der Wappenflasche das neue Etikett, im Bildausschnitt unsere alte „PriSecco“-Version. Selbst langjährigen Kunden fällt der Unterschied erst auf den zweiten Blick auf.

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER MANUFAKTUR INSIGHTS

JÖRG GEIGER AUF DEN SPUREN SEINER VORFAHREN HERKUNFT, FAMILIENTRADITION UND WAPPEN „J.G.“

Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern die Glut durch Innovation wieder zu entfachen. Das Unternehmen im Familienbesitz kann man über 350 Jahre zurückverfolgen, nunmehr vier Generationen die den Familiennamen Geiger tragen, nachdem Otto I. seine Frau heiratete. Aus der Ehe übernahm Otto der II. den Betrieb, danach folgte Otto der III. und dann – aufgepasst: Otto der IV., mein älterer Bruder, der sich dann für einen ganz anderen Berufsweg entschied. Und so war es an dem Nachzügling Jörg, in die Fußstapfen zu treten und ein neues Kapitel aufzuschlagen.

» DAS SIEGEL ZEUGT WOHL VON STOLZ UND KRAFT «

Tradition braucht Herkunft und oft sind die Gräber unserer Ururgroßväter stille Zeugen davon. Als Kind war ich beim Gang über den Friedhof zur Kirche immer ganz stolz, dass damals einer der wohl ältesten Grabsteine, der meines Ururgroßvaters Johannes Geiger war. Und so war ich auch stolz, seine Initialen zu tragen. Das Lamm ist 1904 abgebrannt, nur wenige Erinnerungen konnten gerettet werden. Aber der Siegelring des Ururgroßvaters hatte es geschafft, erhalten zu bleiben.

In der Kindheit in der Schatulle im Wohnzimmerschrank entdeckt, war mir klar, dass ich diesen Ring auch als mein Siegel wieder nutzen werde. Als Zeichen der Tradition und der Herkunft.

Als Hofbauer zu Rommental, einem kleinen Weiler außerhalb von Schlatt, bewirtschaftete Johannes Geiger den größten Hof in Schlatt. Das Siegel zeugt wohl von Stolz und Kraft, mit der Pflugschar, der Lanze und dem wohlgenährten, steigenden Pferd.

Auch wenn ich heute, in einem eher digitalen Zeitalter, eher selten das Wachs schmelze, um dann mit dem Siegelring Briefe zu siegeln, so schätze ich den plastischen Abdruck doch sehr, transportiert er doch den Ausdruck von gebotener Achtsamkeit, um Werte und einen Teil von sich selbst weiter zu geben.

Bei der Umgestaltung des Schlatter Friedhofs musste der Grabstein zwar umziehen, an seinem neuen Platz gibt er mir trotzdem die Möglichkeit, meinem Urhahnen zu danken und auf ihn mit einer „Champagner Bratbirne“ anzustoßen.



IM SOMMER MIT FREUNDEN FEIERN IMPRESSIONEN VOM CIDER FESTIVAL 2022



Unser Cider Festival war 2022 wieder mal ausgebucht. Bei schönstem Wetter konnten unsere Besucher kulinarische Köstlichkeiten von Matthias Walter sowie unser flüssiges „WiesenObst“ genießen. Sevan Bojan unterhielt die Gäste mit seiner einflussamen Musik und Bartenderin Sarah Deuss hatte wieder tolle neue Kreationen für unsere Gäste gezaubert. Die Rezepte dazu finden Sie auf Seite fünf.



WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER NEUES AUS FLÜSSIGEM WIESENOBST

FÜR SIE GEMIXT
REZEPTE VON BARMAIDA SARAH DEUSS



Sarah Deuss ist Barmaid aus Stuttgart.



MEHR ALS NUR EIN VIRGIN LONGDRINK
HYDROLATE TREFFEN AUF WIESENOBST



Düfte und Aromen von Kräutern, Blüten und Gewürzen werden bei uns durch Extraktion in die flüssige Komposition überführt. Die feinst zerkleinerten Botanicals werden dazu in den alkoholfreien Ansatz eingerührt und über einige Stunden darin ausgezogen, sozusagen mazeriert. Ist die Rezeptur zusammengestellt, beginnt das Ausfeilen. Die Rezeptur ist sozusagen nur der rote Faden, nun beginnt die Phase des weiteren Abschmeckens und Verfeinerns. Martin Recher, ebenso wie Jörg Geiger gelernter Koch, begleitet nun bereits 18 Jahre, zuerst am Herd der Restaurantküche, heute mit etwas größeren Kesseln versehen, die täglich neu entstehenden Geschmackskreationen und steht mit seiner Arbeit, wie ein guter Sous Chef eben, für die stete Qualität, für die Präzision der Ausarbeitung und für die Akribie in der Umsetzung.

Ist das mögliche Maß an aromatischer Perfektion erreicht, erfolgt noch am selben Tag die Gelatineschönung oder eben vegan mit Kartoffel- oder Erbsenprotein, die dann allesamt ihre klärende Wirkung über Nacht entfalten. Am nächsten Morgen beginnt die mehrstufige Filtration und somit das Abscheiden der zurückbleibenden, festen Bestandteile. Die Aromatik sollte sich jetzt fest in das Getränk durch die erfolgte kalte Mazeration integriert haben.

Über die Jahre haben wir eine Vielzahl von Gerätschaften zur Zerkleinerung für uns dabei entdeckt, je nach Härte und Struktur des Rohstoffs und dem Grad der gewünschten Zerkleinerung. Um die notwendigen zwanzig Kilogramm Kaffee direkt frisch für die nächste „Cuvée Nr. 15“ zu mahlen, benötigt die häusliche Kaffeemühle einige Verschnaufpausen. Der Tischkutter mit seinen fünf Litern Inhalt tut gute Dienste, wenn es um das Zerkleinern von trockenen Blüten geht – Orangen-, Linden- oder Lavendelblüten. Soll eher wenig Mechanik auf ein Schnittgut einwirken, so zerschneidet uns ein Metzgereikutter mit sehr scharfen Messern schnell und klein frische Blüten und Kräuter zur direkten Verwendung.

Für die Mehrzahl der gefrorenen Kräuter und Blüten, Blätter und Zweige bis hin zur Austernschale bedarf es aber schon massiveren Geräts. Die fast schon historisch anmutende Hammermühle aus den 1950er Jahren mit einer Stern Dreieckschaltung und ordentlichen 15 KW zerkleinert mit den Hammerschlegeln staubfein fast alles, was man ihr in den Rachen wirft. So sind wir in der Lage, den wärmeempfindlichen Duft der Holunderblüten gut ins Getränk zu retten, indem wir die frisch geernteten Blüten umgehend vakuumieren, schnell einfrieren und dann, von der schützenden Folie befreit, im gefrorenen Zustand umgehend feinst zerkleinern, ohne dass Wärme und Oxidation durch Luft wirklich stattfinden kann, sofern sofort in Flüssigkeit getaucht die Mazeration beginnt.



Unser Fachmann für Hydro-, wie auch Destillate, Michael „Mimi“ Schübl, Fruchtsafer und Brenner

Nun nutzen wir seit Generationen auch das Prinzip der Destillation in unserem Haus. Für unsere Brände sind wir gewohnt, die Aromen der alten Obstsorten im Alkohol zu konzentrieren.

Zur Herstellung von Parfüms wird wohl ebenso lange schon durch eine wasserbasierte Destillation der Duft aus Kräutern und Blüten entzogen, so entstehen seit Jahrhunderten auch Öl und Wasser – sogenanntes Hydrolat – aus Lavendel oder Rose. Gleichzeitig sind wir gewohnt, bei der alkoholischen Destillation Anteile abzutrennen, die entweder aromatisch oder aus Aspekten der Gesundheitserhaltung nicht gewünscht sind. Wir nutzen bei der diskontinuierlichen Destillation in den kupfernen Brenngeräten bei uns das Prinzip der Fraktionierung.

Nicht nur der gewünschte Duft einer Frucht, auch der von Hölzern, Kräutern und Gewürzen, besteht aus einer Vielzahl von Aromakomponenten, jede Komponente hat ihren individuellen Siedepunkt. Setzt man nun feinst vermahlene Wacholderbeeren oder Kümmelsamen in heißem Wasser an, zerkleinern wir diese zuerst im Thermomix, rösten an und extrahieren dann in warmem Wasser über einige Stunden das Gesamtaroma, bevor es dann durch die diskontinuierliche Destillation nicht nur konzentriert, sondern ebenso unterschiedlich fraktioniert wird.

Wacholder erinnert am Anfang der wasserbasierten Destillation eher an verbrannten Gummi, erst im Mittelstück kommen die feinen Nuancen des Wacholders zum Vorschein, die es zu bewahren gilt. Am Ende kommen eher schwere ölige Substanzen, die dem Hydrolat seine Eleganz nehmen würden, auch dieser anfallende Teil wird verworfen, um dann alsbald den Destillationsvorgang abzubrechen. Die sensorisch optimalen Punkte zu finden, dies bedarf Fingerspitzengefühl und Passion. Mimi Schübl, unser Destillateur, trägt hier seinen Teil zum Gelingen bei – für die Linie mit Hydrolat verfeinerten, alkoholfreien Longdrinks, den sogenannten „Virgin Longdrinks“.

Intensiver, ausdrucksstärker und eben im Einsatz wie ein Gin Tonic zu verstehen, nur eben ohne Alkohol – so ist unser „Dzin Bitter“ gedacht. Das Longdrinkglas mit Eiswürfel ordentlich befüllen, mit „Dzin Bitter“ aufgießen und je nach Gusto noch mit einer Garnitur verfeinern. Das Eis gibt dem Drink seine Leichtigkeit und einen interessanten Verlauf bis zum letzten Schluck. Eines werden sie bei diesem Erlebnis nicht vermissen, den Alkohol. Neben „Dzin Bitter“ ist so nun auch „Aecht Kimmel“ in der 0,375l Flasche entstanden – beide präsentieren sich selbstbewusst in eigenem Look mit schwarzem Etikett und dies ganz ohne Konservierungsstoffe, wie sonst bei alkoholfreiem Gin üblich.



Without A Trout

- 2 cl Buttermilch
- 4 cl Apfelsaft
- 2 cl Gurkensaft (frisch gepresste Salatgurke)
- 0,5 cl Zuckersirup (2:1)

Alle Zutaten in einen Tumbler auf Eis geben und mit 6 cl „Aecht Kimmel“ aufgießen, leicht umrühren, mit Rauchsatz besprühen und mit einer Gurkenzeste garnieren.

RAUCHSATZSPRAY: Salzlösung 10:1 mit Rauchsatz und Wasser herstellen und in eine kleine Sprühflasche füllen.



Farm Parade

- 4 cl Gewürzluke
- 4 cl Ananassaft
- 1,5 cl Zwiebelsirup
- 0,75 cl Knollensellerieaft (frisch gepresst)

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln. Wahlweise in eine gekühlte Coupette ohne Eis oder einen Tumbler auf Eis geben und mit 10 cl „Aecht Kimmel“ toppen. Mit Röstzwiebeln garnieren.

ZWIEBELSIRUP: Zwei Zwiebeln klein schneiden, in einem Topf mit etwas Öl erhitzen und anschwitzen. Gleiche Teile Wasser und Zucker dazu geben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Wenn der Sirup kalt ist, durch ein Sieb geben und in eine saubere Flasche füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Transporter

- 6 cl Kokoswasser
- 2,5 cl Orangenschalenzucker
- 1,5 cl Zitronensaft
- 2 Stängel Petersilie

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln. Doppelt in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit ca. 8 cl Bitter Hydrolat toppen. Leicht unterrühren und mit Petersilie und gezuckerter Orangenzeste garnieren.

ORANGENSCHALENZUCKER: Orangen zesten und mit Zucker in einer Schale (verschießbarer Tupperbox oder Ähnlichem) einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die ätherischen Öle aus den Orangenschalen werden vom Zucker ausgelöst.



Balaton Birne

- 3 cl „Don't call me Gin“
- 2 cl BP – Birne im Portweinstil
- 4 cl Birnensaft

Alle Zutaten im Rührglas kalt rühren und in eine gekühlte Cocktailschale oder in einen Tumbler auf Eis geben, mit ca. 10 cl Bitter Hydrolat auffüllen und mit Frischkäseschaum toppen. Geräuchertes Paprikapulver darüber streuen.

FRISCHKÄSESCHAUM: Für eine kleine ISI-Flasche 300 Gramm Milch, 200 Gramm Frischkäse und eine Prise Salz vermengen, in einen 500 ml ISI-Siphon geben und mit ein bis zwei Patronen füllen. Kalt stellen.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST-PRODUKTE FINDEN SIE UNTER

WWW.WIESENOBST.ORG

MANUFAKTUR ON TOUR INTERNATIONAL UND IN DER HEIMAT

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER INTERNATIONAL ALKOHOLFREI – AUCH IN DEN VEREINIGTEN STAATEN GEFRAGT

Als Bruce Blossil beschloss, ein Unternehmen zu gründen, das feinste alkoholfreie Getränke anbietet, verbrachte er zunächst ein Jahr damit, zu recherchieren, zu reisen und Produzenten zu treffen. Was er suchte, waren einzigartige, vom Terroir geprägte Getränke und ein Produzent mit einer interessanten Geschichte. Dann las er einen Artikel über die Manufaktur Jörg Geiger und war fasziniert. Die Website des Unternehmens war zwar komplett in Deutsch, aber er konnte genug übersetzen, um einen Eindruck von Jörg Geigers einzigartigem Ansatz bei der Herstellung von Getränken zu bekommen, von der Geschichte der Region mit ihren alten Obstsorten und von seinem Engagement für die Erhaltung des Landes und der lokalen Lebensweise. Die Beschreibungen der alkoholfreien Prisseccos war fesselnd. Die Vielfalt und Komplexität der Getränke verblüffte ihn, sie schienen fast zu gut, um wahr zu sein. Er setzte sich mit Jörg Geiger in Verbindung und fragte, ob er ihn besuchen könne, um ihn kennenzulernen und seine Produkte zu probieren, in der Hoffnung, sie in die Vereinigten Staaten zu importieren. Bruce Blossil und Jörg Geiger trafen sich im Herbst 2014 und die erste Kostprobe der „PriSeccos“ war eine Offenbarung. Blossil hatte noch nie solche alkoholfreie Getränke gekostet, so raffiniert, elegant und mit einer solchen Geschmackstiefe.



Jörg Geiger im „Per Se“, New York City

Glücklicherweise stimmte Jörg Geiger zu, ihn und sein Unternehmen zu seinem Partner in den Vereinigten Staaten zu machen und es ist für Bruce Blossil weiterhin ein Vergnügen und eine Ehre, mit ihm zu arbeiten und seine Getränke auf dem amerikanischen Markt einzuführen. Es macht ihm immer wieder Spaß, die Reaktion von Sommeliers und Köchen zu sehen, wenn er Verkostungen durchführt. Da ist zunächst das absolute Erstaunen ob des Geschmackserlebnisses, gefolgt von Begeisterung – genauso wie er es 2014 erlebte. Die Getränke der Manufaktur Jörg Geiger sind eine Klasse für sich, ganz nach dem Motto des Unternehmens „Tradition und Innovation, Perfektion und Passion“.

Die Qualität und Vielfalt der Produkte der Manufaktur Jörg Geiger hat es Blossil ermöglicht, sie in einer Vielzahl von Restaurants zu platzieren, von Restaurants mit drei Michelin-Sternen bis hin zu Sushi-Bars. Seine Großhandelskunden schätzen die Geschichte und die handwerkliche Kunst die sich in diesen Getränken manifestiert, von den einzigartigen „WiesenObst“-Früchten bis hin zu den eleganten Flaschendesigns.

Das „Per Se“ in New York City ist neben „The French Laundry“ im Napa Valley das zweite mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant des weltberühmten Küchenchefs Thomas Keller. Chefkoch Keller ist der einzige amerikanische Koch mit sechs Michelin-Sternen. „Per Se“ bietet von seinem Speisesaal auf der vierten Etage im Time Warner Center einen herrlichen Blick auf den Columbus Circle und den Central Park und bietet ausgefeilte Degustationsmenüs. Die Restaurantgruppe Thomas Keller ist ein großer Fan der alkoholfreien Getränke der Manufaktur Jörg Geiger und serviert sie nicht nur im „Per Se“, sondern auch im „The French Laundry“, im „Regis Ova“ – einer Champagner- und Kaviar-Lounge in Kalifornien – und im „Surf Club“ in Miami.

Das „Bresca“ ist ein Bistro im Pariser Stil in Washington, DC, das von Küchenchef und Eigentümer Ryan Ratino geleitet wird und in den letzten vier Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wur-

de. Das Essen ist von der französischen Küche inspiriert, betont jedoch lokale Zutaten aus der mittelatlantischen Region der USA. Küchenchef Ratino besitzt auch das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant „Jönt“, in dem die alkoholfreien Getränke der Manufaktur Jörg Geiger für das 32-Gänge-Degustationsmenü verwendet werden. Das „Jönt“ bietet jeden Abend Platz für 13 Gäste in einer offenen Küche und glänzt mit luxuriösen Zutaten aus der ganzen Welt, mit besonderem Schwerpunkt auf japanischen Meeresfrüchten.

Außerdem wird Bruce Blossil laut eigener Aussage von allen Mitarbeitern der Manufaktur Jörg Geiger in phantastischer Weise unterstützt. Die Unternehmenskultur der Manufaktur steht für Reaktionsschnelle, Professionalität und Kollegialität – das alles macht seine Arbeit als Importeur und Markenbotschafter sehr viel einfacher und effizienter. Er betrachtet die Mitarbeiter sowohl als Kollegen als auch als Freunde.

Blossil freut sich sehr auf seine jährlichen Besuche in Schlat. Er ist immer wieder aufs neue fasziniert, wenn er über die traditionsreichen Hänge mit ihren alten „WiesenObst“-Baumriesen wandert, bei der Ernte dabei ist und sieht, welche Aufmerksamkeit und Liebe zum Detail Jörg Geiger auf jeden Produktionsschritt verwendet.



Besuch bei Kendrick Lindsey, Sommelier im „Bresca“ in Washington, DC



Wir freuen uns, dass wir seit dem Frühjahr 2021 mit „MWalter Sehen – Staunen – Schmecken“ aus Bad Überkingen zusammenarbeiten dürfen. Matthias Walter und sein Team zaubern sowohl die kulinarischen Köstlichkeiten für unsere Menüabende als auch für die begehrten Picknicks und Sonntagsführungen mit dem Chef im Sommer. Der Klassiker „Einfach Schwäbisch“ mit Rezepten der Familie Geiger wird wie eh und je vom Chef persönlich gekocht – an diesen wenigen Tagen im Jahr lässt es sich Jörg Geiger nicht nehmen den Kochlöffel wieder selbst zu schwingen.

UNSER PARTNER IN DER KÜCHE

MWALTER – SEHEN STAUNEN SCHMECKEN

Im Jahr 2015 gründete Matthias Walter sein Unternehmen und ging somit den Schritt vom Sous-Chef in der Sternegastronomie zum Unternehmer. Die Kochkunst wurde Matthias sozusagen in die Wiege gelegt, da sowohl die Eltern als auch Tante und Onkel in diesem Bereich tätig sind. Bereits als kleiner Junge stand Matthias am Herd und es war bald klar, dass für ihn eine Ausbildung zum Koch genau das Richtige sein wird. Nach seiner Lehre in der gehobenen Gastronomie hat Matthias viele Stationen durchlaufen.

Heute führt Matthias sein eigenes Unternehmen „MWalter Sehen – Staunen – Schmecken“. Von Kochkursen, über Essen auf Rädern bis hin zum klassischen Catering bietet das Unternehmen seinen Kunden zahlreiche Möglichkeiten. Das Einzugsgebiet des Unternehmens reicht mittlerweile von der Heimatregion Geislingen über Stuttgart bis nach Norddeutschland. „MWalter Sehen – Staunen – Schmecken“ bietet mit seiner Flexibilität und seinem Einfallsreichtum ein großes Portfolio für Kunden und Gäste.



Schwarzer Ablinsensalat mit geräuchertem Forellenfilet, Kürbiskernöl, knusprigen Brotchips und Kopfsalat

- 180 g Schwarze Linsen (im sprudelnden Wasser vorgekocht)
- 70 ml Olivenöl
- 20 ml Kürbiskernöl
- 1 St. Schalotte
- 2 EL Schlater Kirschlor
- 60 ml Apfel-Cider
- 30 ml Apfelsseig
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL fein geschnittener Dill
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 2 St. Forellenfilet
- 1 St. Kopfsalatherz
- 1 Glas Forellenkaviar
- 4 St. Landhausbrot

Zunächst die Schalottenwürfel farblos anschwitzen. Danach die Zwiebel mit den gekochten Linsen zusammenmischen. Nun mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und Kürbiskernöl den Salat marinieren. Am Ende die fein geschnittene Petersilie und den Dill unter den Salat unterheben. Einen Zweig vom frischen Dill zum Garnieren auf die Seite legen. Den Salat für dreißig Minuten durchziehen lassen und bei Bedarf nochmal abschmecken.

Nebenbei das Brot dünn (0,5 Zentimeter) aufschneiden, die Brotscheiben mit Olivenöl marinieren und auf einem Backblech bei 160°C für drei bis fünf Minuten rösten.

Das Forellenfilet mit einem Messer halbieren und auf den lauwarmen Linsensalat setzen. Nun mit den Kopfsalatherzen, Forellenkaviar, Dill und Brotchips den Salat schön ausgarnieren (siehe Bild).

Am Ende mit einer Nocke Sahne-Meerrettich das Gericht vollenden.

Unsere Empfehlung dazu: „Holzapfel“.

Sie bevorzugen unsere Alkoholfreien? Dann empfehlen wir unseren „O-Blanc Riesling“ sowie auch unsere „Inspiration 4.3“



Gebratener und gebackener Kürbis

- ½ St. Hokkaidokürbis
- 2 St. Eier
- 200 g Paniermehl
- 3 EL Mehl
- 400 ml Mazolaöl
- Salz, Pfeffer, Zucker, Curry und Chilipulver

Der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden, weil man die Schale komplett mit verzehren kann. In der Schale befinden sich auch die meisten Vitamine und Geschmacksstoffe.

Zunächst den Kürbis halbieren, entkernen und in ca. zwei Zentimeter dicke Spalten schneiden. Dann die Kürbisspalten im Dampfgarer für 4 Minuten dämpfen oder im sprudelnden Wasser für 2 Minuten kochen. Den Kürbis im kalten Eiswasser abschrecken. Die eine Hälfte der geschnittenen Kürbisspalten in einer Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Chilipulver würzen.

Die andere Hälfte der Spalten panieren. Zunächst in Mehl, Ei und dann in Paniermehl wenden. Am Ende in einer Pfanne mit heißem Fett goldbraun herausbacken und zum Schluss mit Salz und Curry würzen. Die gebratenen und gebackenen Kürbisspalten wie auf dem Bild rundherum um den Salat verteilen.

Unsere Empfehlung dazu: „CBB trocken 22“ oder „Cider Mild“

Sie bevorzugen unsere Alkoholfreien? Dann empfehlen wir: „Schwäbischer WiesenObst Cider alkoholfrei“, „Cuvée Nr. 21“ oder „Cuvée Nr. 11“, sowie auch unsere „Inspiration 4.8“

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER UNSER JAHRESFILM

DREHARBEITEN IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER RESPEKT – VERTRAUEN – ACHTSAMKEIT

„Erklär mir doch nochmal *gschwind* für unsere Genusszeit, wie ihr auf die Idee zu dem Film gekommen seid“ – erkundigte sich Jörg, nachdem die Dreharbeiten abgeschlossen, der Rohschnitt fertig und wir alle mit der Finalisierung des neuen Films beschäftigt waren.

Die Antwort ist eigentlich einfach, aber sie hat Geschichte:



Robert Dieth

Vor etwa zwanzig Jahren hatte ich als Bildjournalist die Manufaktur Jörg Geiger für das Magazin „Essen & Trinken“ besucht und dabei Jörg als jungen und leidenschaftlichen Restaurateur kennengelernt. Seine Begeisterung für den elterlichen Betrieb, für das Wiesenobst und die Produkte, die er daraus zu schaffen wusste, beeindruckten mich nachhaltig. Und dann war da sein Engagement für die Region und ihre Erzeugnisse, das im Fall der „Champagner Bratbirne“ sogar in einem juristischen Verfahren vor dem Bundesgerichtshof in Karlsruhe über die Verwendung des Sortenbegriffs gipfelte.

Seitdem unterstütze ich die Manufaktur in ihrer visuellen Darstellung. In vielen geschäftlichen, aber auch privaten Gesprächen mit Jörg Geiger habe ich seine Visionen, seine Qualitätsansprüche und seinen schwäbischen Unternehmerteil kennengelernt. Zu Beginn dieses Jahres überlegten wir, wie der diesjährige Unternehmensfilm aussehen könnte. Der Film des Jahres 2021, bei dem es sehr wissenschaftlich um die komplexen Wirkungsmechanismen zwischen Pflanzen, Pilzen und Bakterien ging,

hatte mich sehr fasziniert. Ein noch tieferer Einstieg in diesem Jahr wäre jedoch eher ein Beitrag zur Grundlagenforschung geworden und somit nur für einen kleinen Zuschauerkreis von Interesse.

Also ein anderer Ansatz: die Entwicklung der Manufaktur vom Dorfgasthof zum heutigen modernen, international agierenden Betrieb? Beginnend mit dem Ururgroßvater, dessen Siegelring heute noch das Logo der Manufaktur darstellt? Eigentlich eine gute und interessante Story mit vielen Hintergrundinformationen: Das „Lamm“ in Schlat, die köstlichen Brände, der bekannte Sekt aus der „Champagner Bratbirne“, die ersten „PriSeccos“ 2003, die beständige Ausweitung des Sortiments, die Erweiterung der Produktionskapazitäten, das Engagement für die Streuobstwiesen... fast eine ideale Vorlage für einen klassischen Werbefilm, der eine schwäbische Erfolgsgeschichte erzählt.

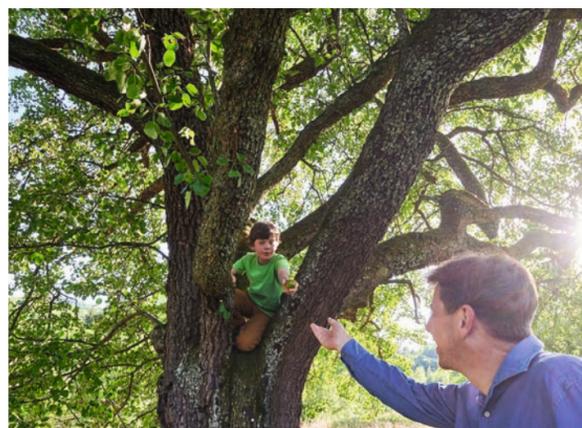
» WER ZEIT IN DER MANUFAKTUR
VERBRINGT, BEGEGNET VIELEN MENSCHEN,
DIE WIRKLICH ETWAS ZU SAGEN HABEN. «

Doch noch spannender als die reine Entwicklungsgeschichte sind die Kräfte, die die Motivation, sind die Gedanken, diesen Weg erst ermöglicht haben. Und liegt es nicht nahe, dafür einfach die Menschen zu Wort kommen zu lassen, die das alles durch ihr Wesen und Handeln umsetzen? Jörg, der sich mittlerweile intensiv mit dem Erhalt der schwäbischen Streuobstwiesen als landschaftsprägendes Moment beschäftigt. Isabell in

ihrer Naturverbundenheit. Martin, der Erkunder und Erforscher neuer Geschmackswelten. Jutta, die mit Ihrer Herzlichkeit eine der ersten Personen ist, die man beim Betreten des Verkaufsraumes der Manufaktur antrifft. Wer Zeit in der Manufaktur verbringt, begegnet vielen Menschen, die wirklich etwas zu sagen haben. Sie alle haben eine tiefe Verbindung zu dieser schwäbischen Landschaft und ihre Aufgeschlossenheit und Offenheit in persönlichen Gesprächen hat etwas sehr Gradliniges und Erfrischendes.

Und so entstand die Idee zu einem Film über eine Manufaktur, in dem nicht die Produkte beschrieben werden, sondern die Menschen zu Wort kommen, die den Charakter der Manufaktur prägen: Jörg Geiger stellte den Kontakt zu „seinem“ Filmer und Regisseur Andreas Geiger her, beide haben in den letzten Jahren bereits mehrfach zusammengearbeitet.

Andreas Geiger ist Dozent an der Staatlichen Filmakademie, lebt im benachbarten Grünbach und ist trotz der Namensgleichheit weder verwandt noch verschwägert mit den Schlater Geigers. Gemeinsam begaben wir uns auf die Suche nach dem, was die Manufaktur so außergewöhnlich macht. Wir konnten bei größeren Team-Meetings zugegen sein, waren im Betrieb unterwegs, führten Einzelgespräche und Interviews, hörten MitarbeiterInnen zu und erfuhren, was ihnen privat und beruflich wichtig ist.



Daraus entwickelten wir die Struktur und Aufnahmeplanung des Filmes, Andreas Geiger war dabei verantwortlich für Drehbuch, Regie, Schnitt und Postproduktion. Der Kameramann David Finn und ich kümmerten uns um Film- und Fotokamera, Gestaltung der Einstellungen, Licht und Ton. Während der Produktion, den Aufnahmen, den Interviews und auch während des Mitarbeiterfestes hatten wir viele weitere, schöne Begegnungen und Gespräche mit den Menschen, die das kleine und engagierte Team der Manufaktur bilden. Und so hoffen wir nun, dass unsere Begeisterung für die Menschen, die Produkte, die Werte der Manufaktur auch auf Sie überspringen wird beim Anschauen des Films und beim Genießen der köstlichen Produkte der Manufaktur.



NEUER MITARBEITER IN DER MANUFAKTUR ELIAS BÜRGER ...



... ist seit Mai Mitglied im Team der Manufaktur. Schon während der Schulzeit an einer Waldorfschule interessierte er sich für Landwirtschaft und nach einem Praktikum auf einem Hof im Allgäu entschied er sich für eine Landwirtschaftslehre. „Landwirtschaft ist für mich eine sinnbringende Arbeit“, sagt der heute 24-Jährige. Da der Fokus in den Berufsschulen weiterhin meist auf konventionellen landwirtschaftlichen Methoden liegt, suchte sich Bürger Biobetriebe für die ausbildungsbegleitenden Praktika aus: ein biodynamisch geführter Hof in Hermaringen im zweiten Lehrjahr und einen Bioland-zertifizierten, extensiv bewirtschafteten

Milchviehbetrieb im dritten Lehrjahr. Auf beiden Höfen gefiel ihm auch die Einbindung in regionale Vermarktungsstrukturen. „Man sieht nicht nur die Zusammenhänge, man kann auch neue schaffen“, sagt Bürger. In seinem ersten Job bei einem Gemüsehändler, der mit umliegenden Erzeugern zusammenarbeitet, lernte er regionale Handelskreisläufe schätzen und die Saisonalität in der Vermarktung nutzen.

„Die Stellenausschreibung der Manufaktur fand Bürger gleich aus mehreren Gründen interessant: Die Veredelung des Rohstoffes „WiesenObst“

schaft eine höhere Wertschöpfung, die den Bewirtschaftern zugute kommt. Nur so können die extensiv bewirtschafteten Obstwiesen erhalten werden.“ Außerdem faszinieren ihn die Vielfalt und Einzigartigkeit der Produkte, die in der Manufaktur hergestellt werden. Bürger wird sich vorrangig um die Landwirtschaft kümmern, aber auch in die Produktion eingebunden sein. Es freut ihn, dass sich ihm dadurch ein ganz neuer Bereich eröffnet: Wie ließen sich die Zusammenhänge zwischen Boden und Baum, Frucht und Wertigkeit, Saisonalität und Produktion besser erfassen?

Marianne Landzettel

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNS UND UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GUTE AUSSICHTEN GENUSSKALENDER 2023

JANUAR 2023

21.01.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man „WiesenObst“-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien „WiesenObst“-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins – hergestellt aus der Obstsorte „Champagner Bratbirne“ – sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

Inklusive anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen „WiesenObst“-Spezialitäten.

21,-€ p.P.

27.01.2023 | 18.30 Uhr mit Führung

28.01.2023 | 18.30 Uhr mit Führung

EINFACH SCHWÄBISCH

Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif zur Führung durch die Manufaktur. Bei einem anderthalbstündigen 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 Süßweine und in die Destillation. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in drei Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

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

65,-€ p.P. mit Führung
60,-€ p.P. ohne Führung

FEBRUAR 2023

10.02.2023 | 18.30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

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

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

109,-€ p.P.



GENUSSKALENDER JANUAR BIS JULI 2023

16.02.2023 | 18 Uhr

VERSTECKTE LIEBE ‚KÄSE & CIDER‘

Wir freuen uns, Sie um 18 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant zu empfangen. Im Anschluss werden Sie von der Sommelière Melanie Weber durch den Abend geführt. Gemeinsam entdecken Sie die versteckte Liebe zwischen Käse und unseren flüssigen Begleitern aus schwäbischem „WiesenObst“. Gegen 21.30 Uhr lassen wir den Abend mit einem Überraschungs-Digestif aus unserer Brennerei ausklingen.

Inklusive Aperitif, fünf Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

45,-€ p.P.

MÄRZ 2023

04.03.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Inklusive Verkostung von flüssigen „WiesenObst“-Spezialitäten.

21,-€ p.P.

10.03.2023 | 18.30 Uhr mit Führung

11.03.2023 | 18.30 Uhr mit Führung

EINFACH SCHWÄBISCH

Inklusive Manufakturführung vorab, Menü in 4 Gängen, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

65,-€ p.P. mit Führung
60,-€ p.P. ohne Führung

31.03.2023 | 19 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Inklusive Manufakturführung vorab, Menü in 5 Gängen, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

109,-€ p.P.

APRIL 2023

01.04.2023 | 19 Uhr

SAISONALES MENÜ

„FRÜHLINGSERWACHEN“

Zu unserem Frühlingmenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem frühlinghaften Menü in fünf Gängen.

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

119,-€ p.P.

20.04.2023 | 18 Uhr

VERSTECKTE LIEBE ‚KÄSE & CIDER‘

Inklusive Aperitif, fünf Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

45,-€ p.P.



28.04.2023 | 19 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Inklusive Manufakturführung vorab, Menü in 5 Gängen, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.

109,-€ p.P.

LIEBE GÄSTE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

wir freuen uns, dass wir Ihnen in Zukunft unsere Veranstaltungen in zwei Kategorien anbieten können. Um Ihnen einen möglichst einfachen und reibungslosen Buchungsprozess zu ermöglichen, bieten wir künftig alle Veranstaltungen in der Kategorie 'kostenlose Umbuchung oder Stornierung möglich' und 'nicht stornierbar' an. Selbstverständlich sind die Karten nicht personenbezogen sondern können von Ihnen weiter gegeben werden. Bitte beachten Sie, dass die nachstehenden Preise der Kategorie 'nicht stornierbar' angehören. Alle weiteren Preise und Buchungsoptionen finden Sie, wie gewohnt, unter www.manufaktur-joerg-geiger.de/veranstaltungen.

Wir freuen uns auf Sie.

Das Team der Manufaktur Jörg Geiger

30.04.2023 | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Sonntags hat der Chef eigentlich frei, aber ein paar Mal im Jahr nimmt sich Jörg Geiger Zeit für eine Nachmittagsführung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der „WiesenObst“-Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und lässt Sie an den Beobachtungen der Natur, welche ihn inspirieren, teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine sowie die Fortsetzung des „Schwäbischen Tapas Buffets“.

Inklusive Wanderung und Führung durch das „WiesenObst“, „Schwäbischem Tapas Buffet“, Getränkebegleitung.

69,-€ p.P.

MAI 2023

14.05.2023 | 11.30 Uhr

21.05.2023 | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Inklusive Wanderung und Führung durch das „WiesenObst“, „Schwäbischem Tapas Buffet“, Getränkebegleitung.

69,-€ p.P.

JULI 2023

07. – 09.07.2023 | 11 – 16 Uhr

WIESENOST PICKNICK

Genießen Sie die romantische, idyllische Atmosphäre in einer naturbelassenen Landschaft fernab vom Alltagsstress. In unserer Manufaktur erhalten Sie einen Geländeplan und starten mit einem halbstündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch – gefüllt mit gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus der Küche von Matthias Walter.

Inklusive fünf-Gänge-Picknick-Menü im Glas, korrespondierender Getränkebegleitung.

45,-€ p.P.

09.07.2023 | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Inklusive Wanderung und Führung durch das „WiesenObst“, Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

69,-€ p.P.

VON MENSCHEN AUS DER REGION – FÜR MENSCHEN AUS DER REGION STAUFER FESTSPIELE

Mit großer Freude haben wir die Stauer Festspiele 2022 mit unseren „WiesenObst“-Spezialitäten unterstützt. Als Sponsor konnten wir mit unserer „Champagner Bratbirne“ – Königin unter den Alkoholfreien, dem Klassiker „Rosenzauber“ und unserem „WiesenObst Cider alkoholfrei“ auf ebenso hohem Niveau die Vorstellungen des Musicals „My Fair Lady“ kulinarisch begleiten.

Alle zwei Jahre findet diese einzigartige Veranstaltung, getragen von viel ehrenamtlichem Engagement, Laienschauspielern aus der Region und Bühnenprofis aus Wien und Bayreuth in den Sommermonaten statt.

Die männliche Hauptrolle des Professor Henry Higgins wird von einem der herausragendsten Bühnenprofis des deutschsprachigen Theaters und Ensemblemitglieder der Wiener Volksoper gespielt: Axel Herrig (2.v.l.) das weibliche Pendant übernahm die Sängerin Vanessa Maria Looss (1.v.l.), die als Kesse Eliza Doolittle dem Professor sauer einschenkte.



Der Regisseur und Intendant Alexander Warmbrunn (1.v.r.) war nicht für die szenische Umsetzung verantwortlich, sondern der wichtigste Motor und Garant für den Erfolg.



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

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

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar:
Montag bis Freitag
von 9 – 12.30 Uhr und 14 – 17 Uhr

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/VERANSTALTUNGEN

WEIHNACHTEN

EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN UNSERER MANUFAKTUR

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

was gibt es Schöneres als „Danke“ zu sagen, egal ob im beruflichen oder privaten Umfeld: seinen Kunden, seinen Kollegen, den Mitarbeitern oder auch einfach seinen Liebsten in der Familie oder im Freundeskreis. Wertschätzung zu zeigen für Hilfsbereitschaft, gute Zusammenarbeit oder einfach auch mal ganz ohne Anlass. Hierfür haben wir Ihnen eine Auswahl unserer „Exklusiven Geschenkideen“ zusammengestellt.

Gerne möchten wir Sie in eine kleine Auswahl an Geschenkideen auf diesen Seiten entführen. Denn immer, bei jeder unserer Geschenkideen, verschenken Sie auch ein Stück Liebe zu unserer Landschaft und Natur, zur Nachhaltigkeit und Qualität.

Entdecken Sie noch weitere exklusive Geschenkideen online unter www.manufaktur-joerg-geiger.de. Wir freuen uns auf Ihre individuelle Auswahl und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite!

Ihr

Jörg Geiger



FÜR ALLE SETS GILT:
FIRST COME
FIRST SERVE

Mit der Königin der Birnensorten ist es gelungen, zurückhaltende Süße mit der feinen Säure und den elegant eingebundenen Gerbstoffnoten zu kombinieren. Die alkoholfreie Alternative nicht nur zum Anstoßen. Ideal als Geschenk in der hochwertigen Holzkassette mit Prägung. Sie ist als 0,75-Liter-Flasche oder auch als Magnumflasche mit 1,5 Litern ein Hingucker.

Die Champagner Bratbirne wurde im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ des Pfarrers und Obstbaumexperten Johann Ludwig Christ erstmals 1797 beim Namen genannt.

Selbstbewusst haben wir diese Jahreszahl auf die Flasche der Champagner Bratbirne – alkoholfrei gesetzt. Für Jörg Geiger reicht die Faszination für alte schwäbische Obstsorten bis in

Kindertage zurück. Aber es war die Entdeckung der Geschichte der Champagner Bratbirne, dieser besonderen schwäbischen Weinbirne, die ihn dazu bewogen hat, die Tradition dieses Birnenschaumweins wieder aufleben zu lassen. Sie ist seit Jahrhunderten die Königin der Weinbirnensorten – im Wandel der Zeit, gewachsen mit den Trends. Für unsere alkoholfreie Komposition werden gereifte Jahrgänge der Champagner Bratbirne nach der Flaschengärung und einer Reifung von mindestens drei Jahren auf dem Hefelager entkorkt und schonend vom Alkohol befreit. Abgerundet mit dem Saft der Champagner Bratbirne, dezent verfeinert mit erlesenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Feine Bröchenoten prägen die Grundstruktur. Der feindüftige Geruch ist im Mittelstück elegant und im Abgang trocken. So ist die Champagner Bratbirne – alkoholfrei.

Birnenschaumwein aus der C.-Bratbirne alkoholfrei (0,75l)

in der Präsenttasche	30,00 €/Liter	Bruttopreis 22,50 €	Best. Nr. A088805
in der geprägten Holzkassette	39,33 €/Liter	Bruttopreis 29,50 €	Best. Nr. A080805
in der goldenen Kühlmanschette	37,20 €/Liter	Bruttopreis 27,90 €	Best. Nr. A086110

Birnenschaumwein aus der C.-Bratbirne alkoholfrei (1,5l)

im Präsentkarton	29,33 €/Liter	Bruttopreis 44,00 €	A000812
in der geprägten Holzkassette	35,00 €/Liter	Bruttopreis 52,50 €	A080812
in der goldenen Kühlmanschette	33,93 €/Liter	Bruttopreis 50,90 €	A086115

DIREKT ZUM SHOPPEN IN DEN SHOP:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

NUR FÜR KURZE ZEIT WINTERZAUBER

All unsere saisonalen Geschenkeideen befinden sich in geprägten Holzkassetten mit einem Einleger in der Deckelinnenseite mit jeweils abgestimmten Beschreibungen zur Herstellung, zu Geruch und Geschmack. „First come – first serve“. Aufgrund der limitierten Auflage können wir Ihnen hier nur eine begrenzte Verfügbarkeit bieten.



So bunt und unterschiedlich wie die Jahreszeiten, so präsentieren sich auch die saisonalen Geschenkeideen der Manufaktur Jörg Geiger. Aufgrund der Abhängigkeit von klimatischen und saisonalen Gegebenheiten spielen für uns die Jahreszeiten eine besondere Rolle. Dies spiegelt sich auch in unseren saisonalen Geschenkeideen wider...

Winterbirnentraum

„Winterbirnentraum“ in der Flocken-Edition-Flasche Gelbmöstlerbirne | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 209_HK 24,00 €/Liter Bruttopreis 18,00 €

Alkoholfreies Duett „Winter“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75l) | „Winterbirnentraum“ Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

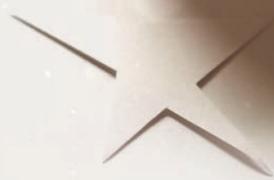
Best. Nr. 763.2 Bruttopreis 31,00 €

Glüh-Birne

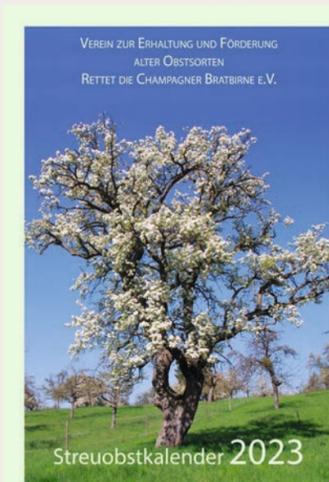
Ein süßer Birnentraum mit „Wumms“. Wer Obst-Destillate ehrt, kommt hier voll auf seine Kosten. Ein Traum von Birnen, ideal zum Aufwärmen an eiskalten Wintertagen.

„Winterbirnentraum“ Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | Destillat Nägelesbirne (0,1l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A007634 Bruttopreis 30,00 €



Ab Ende November erstrahlt unser Verkaufsraum in Schlat wieder in weihnachtlichem Glanz und Sie können in erweiterten Räumlichkeiten unsere Geschenkevielfalt entdecken!



Streuobstkalender 2023

Engagierte Bürger haben den "Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten - Rettet die Champagner Bratbirne e.V." 2002 gegründet, ausgelöst durch den Streit um den Namen dieser Birnensorte.

Beim Streuobstkalender kann man daher auch schon fast von Tradition sprechen. Seit dem Jahr 2006 bringt der "Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten" jährlich diesen Kalender heraus. Dieser ist in der Zwischenzeit bekannt und beliebt. Er ist nicht nur ein besonderer Wandschmuck sowie ein empfehlenswertes Geschenk sondern auch ein Beitrag, um die ehrenamtliche Arbeit des Vereins zum Erhalt alter Sorten zu unterstützen.

Wir, die Manufaktur Jörg Geiger, vertreiben diesen bei uns vor Ort sowie über unseren Online Shop.

Best. Nr. 500.19 Bruttopreis 15,00 €



Der Albstollen vom Becka Beck kommt nur mit regionalen Rohstoffen aus und verzichtet bewusst auf Zitronat, Orangeat und Rosinen. Dafür hat der Albstollen ganz viel Manufaktur Jörg Geiger und WiesenObst in sich aufgenommen. Die edlen Portweine aus Apfel und Kirsche zum Einlegen der Früchte, die duftigen Holunderblüten, Zitrus-duftige Verbene und Douglasien-Zucker bringen Naschkatzen ins Schwärmen.

Genusstüftler Albstollenbox

Albstollen Schwäbisches WiesenObst (750 gr) | Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,375l) | AP - „Apfel im Portweinstil“ Probefläschchen (5 cl) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 717.1 Bruttopreis 45,00 €

Albstollen einzeln

Schwäbisches WiesenObst (750 gr)

Bestellnr. 501 24,67€/Liter Bruttopreis 18,50€

EINE KOMPLETTE AUSWAHL AN SORTEN UND FLASCHENGRÖSSEN ERHALTEN SIE IM ONLINE-SHOP

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

UNSERE SPIRITS AUS „HERBS AND SPICES“ – DIE ALBKRAÜTER LINIE WERMUT, KÜMMEL UND WACHOLDER



Rohstoffe aus unseren Wäldern, von Heiden, Feldern und Wiesen sind es, die unseren Produkten ihren einmaligen Charakter verleihen.

Das raue Klima, die kargen Böden und die Höhenlage bieten vielen Kräutern und Gewürzen einen Lebensraum. Dazu gehören: Wacholder, Wermut und Kümmel.

Landschaften prägen nicht nur die Menschen, die dort leben. Die Böden und das Klima einer Landschaft prägen die Pflanzen, die dort wachsen. Sie bestimmen das „Terroir“: Man kann schme-

cken, woher sie kommen. Die Manufaktur Jörg Geiger hat drei dieser Botanicals eine eigene Linie gewidmet. Wacholder, Wermut und Kümmel – jede dieser Pflanzen hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter. Die Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger geben ihnen Raum, diesen Charakter zu entfalten. Aromen, die Bilder einer Landschaft hervorrufen.

Authentisch, aussagekräftig, würzig und doch feingliedrig. Nicht nur solo, sondern auch kombiniert mit unseren alkoholfreien Kreationen sind diese drei Protagonisten Genuss pur.



SÜSSWEINE

Aufgrund der immer heißeren Sommer sowie des stetig trockeneren Klimas haben sich auch die Bedingungen für die Reifung unseres Wiesenobstes deutlich geändert. Früher optimale Südhanglagen zeigen sich heute als deutlich zu heiß und extrem, um eine gewisse Frische, Säure und Mineralik in den Früchten zu erzeugen, die zur Schaumwein- und Ciderproduktion oder zur Herstellung alkoholfreier Erzeugnisse verwendet werden.

Ideal sind diese Hanglagen jedoch für unsere Süßweinproduktion aus unserem Schwäbischen WiesenObst. Eine Grundvoraussetzung für die hohe Qualität unserer Süßweine ist die akribische Handlese des stark gereiften, zum Teil schon am Baum leicht getrockneten Obstes. Danach wird es schonend gepresst, bevor der konzentrierte süße Saft zu gären beginnen darf.

Um die natürliche Süße und intensive Fruchtigkeit zu bewahren, wird die Gärung mit hochprozentigem reinen Fruchtbrand aus unserer eigenen Brennerei (entsprechend der Sorte mehrfach destillierter sortenreiner Brand) abgestoppt. Durch das Aufstärken erhalten wir so, je nach Sorte, einen Alkoholgehalt zwischen 20% und 24% vol. Jörg Geiger beweist hier absolutes Fingerspitzengefühl für sein Spiel mit der Aromatik. Jede einzelne Süßweinsorte wird hierzu

in einem für das Produkt am besten geeigneten Holzfass gelagert, um eine optimale Reifung und Aromatik zu erzielen. Durch die warme, luftige und oxidative Reifung über mehr als drei Jahre verlieren unsere Süßweine im Fass nicht nur an Alkoholstärke, sondern auch ein Achtel der ursprünglichen Füllmenge im Fass. Mit rund 18% Volumen Alkohol werden sie schließlich auf die Flasche gefüllt.



ALB!KÜMMEL

alc. 13% vol.

Als Basis für unser neuestes Destillat dient unser Bio-Apfelbrand aus schwäbischen WiesenObst-Äpfeln. Außerdem wird der Alb Kümmel für circa ein Jahr in einem französischen Eichenfass gelagert.

Geruch: Honig, reife Aprikosen, duftende weiße Blüten, würzig nach Anis und Ingwer, frische zitronige Noten. **Geschmack:** süßer voller Auftakt, im Mittelstück feine Säure, bitter und herb, würziges Finale, wermutgeprägter Nachhall. Kümmel Spirituose.

Best. Nr. A060430 45,80 €/Liter Bruttopreis 24,90 €

Taster Set Albkraüter-Linie

Rohstoffe aus Wäldern, Heiden, Feldern und Wiesen sind die Hauptdarsteller unserer Produkte.

AG „Don't call me Gin“ Spirituose Taster (5 cl) | „Iwehm“ Apfelwermutwein Taster (5 cl) | ALB!KÜMMEL Destillat fassgelagert Taster (5 cl) | Holzkiste mit Schiebedeckel

Best. Nr. A087144 Bruttopreis 31,50 €

Cocktailset "AG Tea Collins & Apfel-Minz-Mule"

AG „Don't call me Gin“ Spirituose Taster (0,5 l) | „TEASECCO“ Derjeeling Grüntee trifft WiesenObst (0,75 l) | "Cuvée Nr. 11" Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A080909 Bruttopreis 73,90 €

Cocktailset "Schlater Mojito"

IWEHMUT™ Apfelwermutwein (0,5 l) | „Weißduftig“ WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,75 l) | "Cuvée Nr. 27" Birne | Gurke | Quitte (0,375 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A080708 Bruttopreis 50,40 €

DESTILLATE

Champagner Bratbirne „im Portweinfass gelagert“ im Schmuckkarton (42% vol., 0,7 l)

Geruch: Weiche und süße Aromen des Portweinfasses, sowie fein vanillig-karamellige Aromen. Dazu Lakritznoten, sowie eine Rumaromatik und ein feingliedriger Birnenduft vollreifer Champagner Bratbirnen. **Geschmack:** Typische Sorten-Charakteristika, sowie eine feine Süße mit eleganter Birnenstilistik und feinem Nachhall. Birnenbrand aus der Champagner Bratbirne.

Best. Nr. A060688 92,44 €/Liter Bruttopreis 79,00 €

Johannisbeere „im Madeirafass gelagert“ im Schmuckkarton (42% vol., 0,7 l)

Geruch: Torfige Aromen des Fasses sowie dunkle Beerenfrucht. Lakritze sowie dunkle (bittere) Schokolade und leicht präsent stielig-tresterige Akzente. Erdig, grünblättrig, grasig-moosige Noten sowie eine feine Minzaromatik. **Geschmack:** Erdig-torfige Aromen mit einer angenehmen Fruchtsäure. Zu Beginn leichte Beeren Süße mit langem Nachhall. Johannisbeerbrand.

Best. Nr. A060689 104,44 €/Liter Bruttopreis 89,00 €

Eine kleine Aufmerksamkeit

(42% vol.)

Tresterbrand aus der Champagner Bratbirne (0,1 l) im Holzkistchen

Best. Nr. 780 73,44 €/Liter Bruttopreis 14,50 €

SÜSSWEINE

KP – Kirsche im Portweinstil im Schmuckkarton (0,7 l, 18% vol.)

Geruch: Intensive dunkle schwarze Kirschfrucht mit würzig, schokoladigen Anklängen von gereiftem Holz und gedörrter Feige. **Geschmack:** Fruchtig dichter Auftakt voll schwarzer Kirschen und etwas Brombeere mit viel weich fließendem Schmelz und dezenten Holznoten, angenehme Bittermandelnote im Abgang.

Best. Nr. 470_4 74,29 €/Liter Bruttopreis 52,00 €

„P-Serie“ 3er Probierset

Apfel im Portweinstil (5 cl) | Kirsche im Portweinstil (5 cl) | Birne im Portweinstil (5 cl) | Holzkiste mit Schiebedeckel

Best. Nr. 714 Bruttopreis 25,50 €

EisApfel

(4,5% vol.)

EisApfel (0,35 l) in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 460 73,44 €/Liter Bruttopreis 35,50 €

EINE KOMPLETTE AUSWAHL AN SORTEN UND FLASCHENGRÖSSEN ERHALTEN SIE IM ONLINE-SHOP

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GESCHENKIDEEN FÜR DIE GANZ BESONDEREN MENSCHEN



Alkoholfreie Trilogie „unsere Ersten“

Cuvée Nr. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,375 l) | Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel | Eichenlaub (0,375 l) | Cuvée Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 776 Bruttopreis 29,90 €

Alkoholfreies Quintett „die Ersten“

Cuvée Nr. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,375 l) | Cuvée Nr. 10 Mostbirnen | Wilder Holunder (0,375 l) | Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,375 l) | Cuvée Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375 l) | Cuvée Nr. 28 Apfel | Emmer | Kräuter (0,375 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 777 Bruttopreis 48,90 €

Alkoholfreies Duett „Klassiker“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75 l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 763 Bruttopreis 30,50 €

Alkoholfreie Trilogie „Klassiker“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75 l) | „Weißduftig“ WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,75 l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 781 Bruttopreis 43,00 €

Alkoholfreies Duett „Elegant und Prickelnd“

„Birnschaumwein aus der Champagner Bratbirne alkoholfrei“ (0,75 l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. A089019 Bruttopreis 40,90 €

Cuvée Nr.21

„Cuvée Nr.21“ Apfel | Birne | Heublume (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 321.5 24,00 €/Liter Bruttopreis 18,00 €

Spendenedition Engelsflügel

„Spendenedition Engelsflügel“ Apfel | Pfirsich | Johannisbeere (0,75 l) | in der Präsenttragetasche

Best. Nr. A080253 17,33 €/Liter Bruttopreis 13,00 €



„KLEINE GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT“

Kleiner Gruß „die Klassiker“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,2 l) | „Weißduftig“ WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,2 l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,2 l) | in der Präsenttragetasche

Best. Nr. 771 Bruttopreis 13,90 €

Kleiner Gruß „die Neuen“

„Cuvée Nr.11“ Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,2 l) | „Cuvée Nr.23“ Rhabarber | Apfel | Blüten (0,2 l) | „Aecht Bitter“ Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2 l) | in der Präsenttragetasche

Best. Nr. A088985 Bruttopreis 13,90 €



Quintett "die Ersten"



Rundgang durch die Streuobstwiese

ALKOHOLFREIE ESSENSBEGLEITER GEKONNT KOMBINIEREN

...ein nachhaltiger Trend in allen Bereichen, die Manufaktur Jörg Geiger war von Anfang an dabei. Als Original und Pionier kreieren wir seit 2003 geschmackliche Genussmomente als echte alkoholfreie Alternative zu jedem Anlass. Sie sind neugierig geworden? Verschenken auch Sie völlig neu geschaffene Geschmackserlebnisse: Food Pairing mit 0% Alkohol ist der neue Trend und mit unseren Kompositionen gelingt das perfekte Zusammenspiel zwischen Getränk und Speise. Zu jeder Box erhalten Sie unser Poster mit der Übersicht zu den Kombinationsmöglichkeiten aller alkoholfreien Präsecco – still und prickelnd. Bewährte Sortimente finden Sie in den geprägten Holzkassetten, in der Deckelinnenseite mit jeweils abgestimmten Beschreibungen zur Herstellung, zum Geruch und Geschmack.



Die Degustationsbox zum „FoodPairing unter 0%“ Film

Sie haben sich bereits unseren Sensorik Clip auf YouTube als Schulung angeschaut, oder Sie interessieren sich schon länger für das Thema FoodPairing? Dann ist diese Box genau das Richtige. In unserer Verkostungsbox sind alle Produkte passend zu unserem FoodPairing-Video (Teil 2) auf YouTube enthalten. Alles was Sie zusätzlich noch benötigen: Fetakäse, Rauchmandeln, Parmesan und (Bitter-)Schokolade. Eine Vorbereitungsliste sowie Informationsmaterial liegen dabei. Die Sommelière Melanie verkostet mit Ihnen und leitet Sie professionell durch diesen Workshop.

Cuvée Nr. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,375 l) | Inspiration 4.2 Rote Johannisbeere | Apfel | Brombeere (0,75 l) | Cuvée Nr. 21 Birne | Apfel | Heublume (0,75 l) | Rotfruchtig WiesenObst | Sauerkirsche | Schwarze Johannisbeere (0,375 l)

Best. Nr. A083655 Bruttopreis 43,50 €



IM DEZEMBER: DER ONLINE-ADVENTSKALENDER

Jeden Tag online ein Türchen öffnen: vom 01. bis zum 24. Dezember im Online-Adventskalender, per QR-Code oder direkt zu:
www.manufaktur-joerg-geiger.de



„Von allem Ebbes“

Schwäbischer Kir (0,75 l) | Kirschmund (0,75 l) | „Rotfruchtig“ (0,75 l) | BIO-Birnschaumwein – CBB trocken (0,75 l) | Leon – Poirée artisan (0,75 l) | Schwäbischer Cider mild fruchtig (0,75 l) | in der Holzbox mit Schiebedeckel

Best. Nr. 752 Bruttopreis 88,90 €

BIO-Birnschaumwein

BIO-Birnschaumwein – CBB trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 004 39,33 €/Liter Bruttopreis 29,50 €

„Einfach Schwäbisch“

Schwäbischer Cider mild fruchtig handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75 l) | Schwäbischer Kir – Craft Cider Bohnapfel | Schwarze Johannisbeeren (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 751 Bruttopreis 29,90 €

Craft Cider Paket

Schwäbischer Cider brut handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75 l) | Apfel Kir – Craft Cider handverlesene Luikenäpfel | Schwarze Johannisbeeren (0,75 l) | BIO Cuvée aus Weinbirnen Oberösterreichischer Weinbirne | Schweizer Wasserbirne | Nägelesbirne (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 713 Bruttopreis 43,00 €

Schwäbischer Cider brut

„Schwäbischer Cider brut“ Handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75 l) | in der Präsenttragetasche

Best. Nr. A080360 16,67 €/Liter Bruttopreis 12,50 €

Rundgang durch die Streuobstwiese

Schwäbischer Kir Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere (0,75 l) | Sommernachtstraum Sämmlingsapfel | Holunderblüte (0,75 l) | BIO-Birnschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 703_3 Bruttopreis 51,50 €

Aperitif perfekt!

BIO-Birnschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klappdeckel-Holzkassette

Best. Nr. 761 Bruttopreis 40,90 €

WEITERE INSPIRATIONEN UND GESCHENKIDEEN FINDEN SIE IN UNSEREM ONLINESHOP

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE