



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.10 FRÜHLING 2022

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

In puncto Obstweinkonsum gibt es eine Region auf dieser Welt die einsame Spitze ist – Asturien in Nordspanien. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 50 l pro Jahr lässt sie alle anderen Nationen weit hinter sich. Die Briten bringen es im Schnitt gerade mal auf 13 l pro Jahr, von Deutschland reden wir besser nicht. Umso mehr freut es mich, wenn unsere WiesenObst Spezialitäten in der Obstwein-Hochburg Asturien die höchsten Auszeichnungen bekommen und gleich 6 von 16 Kategorien gewonnen haben.

Der Erfolg basiert auf der Art in der WiesenObst angebaut wird. Mit Zeit und Vertrauen: Zeit zum Wachsen – ein Baum entwickelt sich über Jahrzehnte zum waldartigen Baum und erst dann beginnt er intensiver schmeckende Früchte zu tragen. Und Vertrauen – auf das Funktionieren der Systemkreisläufe in der Natur und das Verständnis der nächsten Generation für das nachhaltige Erbe das Eltern und Großeltern ihnen mit WiesenObstbäumen hinterlassen haben. Unser Respekt gehört den WiesenObst Lieferanten, denen oft seit Generationen die Pflege dieser majestätischen Bäume obliegt und die weit mehr tun als die Ernte sortenrein bei uns anzuliefern.

Und mein Dank gilt meinem Team das sich jeden Tag aufs Neue für Perfektion und Passion bei der Herstellung unserer Spezialitäten einsetzt. Mitarbeiter, die auch zehn oder zwölf Stunden mit Energie und Engagement dabei sind, wenn die Natur der Sache es fordert. In den letzten Ausgaben der Genusszeit sind wir tief in die Zusammenhänge des Anbaus eingetaucht, heute



gilt es Ihnen die Menschen vorzustellen die in der Manufaktur die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte garantieren.

Nach Frosträchten im Frühjahr 2021 stand nur eine kleine Ernte an. Der regnerische Sommer hat zu einer weiteren Verringerung empfindlicher Früchte beigetragen und weniger Sonnenstunden bedeuten eben auch weniger Öchsle.

So war klar, fast die gesamte Ernte 2021 wird für unsere alkoholfreien PriSeccos verarbeitet. Keine Süßweine nach dem Portweinverfahren, nur wenige Destillationen und den Weg in die Champagnerflasche finden nur die Champagner Bratbirnen, damit es nach mindestens drei Jahren auf der Hefe Nachschub für die Königin unter den Alkoholfreien gibt. Das unterschiedliche Kleinklima und daraus resultie-

rend abweichende auch spätere Blühtermine innerhalb des Herkunftsgebiets Schwäbisches Wiesenobst, haben am Ende dann doch dazu beigetragen, dass die Fässer gut gefüllt sind. Trotzdem lässt sich absehen – im Jahr 2022 werden nicht immer alle Produkte verfügbar sein. Wir bitten hier um Ihr Verständnis. Es liegt bei uns nicht an einer internationalen Lieferkette, sondern an und in der Natur.

Entalkoholisierter aromatisierter Traubenwein ist unser neuestes Produkt. Bei der Weiterentwicklung für Sauvignon Blanc und Grenache reiste die bekannte Sommelière Claudia Stern nach Schlat – von einem inspirierenden Tag lesen Sie mehr auf Seite 4 und 5. Eine besondere Ehre für die Manufaktur ist es auf der Menükarte im Bundespräsidialamt als alkoholfreie Empfehlung präsent sein zu dürfen und dies nun schon seit vielen Jahren.

Alle Veranstaltungen finden Sie in unserem Genusskalender, buchen Sie frühzeitig – die Plätze sind leider begrenzt und erfreulich begehrt. Ein besonderes Schmankerl um WiesenObst im Sommer hautnah zu erleben bieten wir Ihnen dieses Jahr mit dem Cider Festival vom 15. bis 17. Juli 2022. Ich freue mich Sie in Schlat begrüßen zu dürfen.

Jörg Geiger

WIR STELLEN UNSERE SIEGER VOR!

Darauf können alle Mitwirkenden Stolz sein: Bei der diesjährigen „International Hall of GalaCiders“ (SISGA/IHGC) in Gijon/Spanien konnten unsere WiesenObst Produkte wiederum die Jury voll und ganz überzeugen. Alle acht eingereichten Produkte wurden im Wettbewerb auf der internationalen Messe der Cider und Apfelweinbranche prämiert!

Von unseren WiesenObst-Spezialitäten wurden sogar sechs der acht ausgezeichneten als Klassensieger mit dem Titel „Premium“ zum Gewinner der jeweiligen Kategorie gekürt, die beiden anderen erhielten die Auszeichnung ‚Gold‘. ‚Premium‘ ist die höchste zu erlangende Auszeichnung bei der SISGA und steht noch über der ‚Gold‘ Prämierung. 2021 wurden insgesamt über 16 Kategorien prämiert, 73 Cider Manufakturen und Hersteller haben an diesem wichtigsten internationalen Wettbewerb teilgenommen. Unter anderem wurden über 230 Cider Produkte aus 15 Nationen verkostet. So wurden unter anderem unser Schaumwein Champagner-Bratbirne, unser „HolzApfel“ sowie unser Apfelwermtwein !WEHMUT als ‚Premium‘ ausgezeichnet. Die Mitglieder der internationalen Jury rund um den Präsidenten Tribunal Manuel G. Busto kamen aus Spanien, Schottland, Portugal, Frankreich und Italien. Vier tragende Säulen in der Herstellung unserer WiesenObst Spezialitäten halten gemeinsam mit Jörg Geiger stolz die Gewinnertrophäen aus Spanien mit ihren Lieblingsprodukten in Händen.



vlnr: Michael (Mimi) Schübl, Rainer Fahrenschon, Jörg Geiger, Martin Recher und Philipp Holder.

SISGA'21 – BESTER ERZEUGER IN FOLGENDEN KATEGORIEN:

SWEET STILL CIDER
„HolzApfel“

PERRY
1797 C.-Bratbirne Alkoholfrei

CIDER LIQUOR
„Birne im Portweinstil“

FLAVORED CIDER
Schwäbischer WiesenObst Cider

COMPOSED OF CIDER / CIDER APPETIZER
! Wehmüt – Apfelwermtwein

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
RESPEKT VETRAUEN ACHTSAMKEIT
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
WARUM MIT MEHR WEIN
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
GESCHENKE IM FRÜHJAHR
FÖRDERUNG DER BIODIVERSITÄT
RETTET DIE CHAMPAGNERBRATBIRNE
PARTNER DER MANUFAKTUR
GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN
GUTE AUSSICHTEN
GENUSSKALENDER 2022



NEUE AUSSTATTUNG

C.-BRATBIRNE – DIE KÖNIGIN UNTER DEN ALKOHOLFREIEN

Die C.-Bratbirne alkoholfrei erfreut sich großer Beliebtheit. ‚Perfektion und Passion‘ steht nicht von ungefähr auf jedem Karton der Manufaktur Jörg Geiger. Aus Sicht des Chefs ist aber Gutes bei weitem noch nicht perfekt. Deshalb haben wir das Druckbild der Flasche in mindestens sieben Details noch weiter verfeinert. Ab 01. April gibt es dazu ein Gewinnspiel – unter den richtigen Einsendungen verlosen wir 7 Magnumflaschen in der Holzkassette.

Scannen Sie diesen QR-Code und kommen Sie direkt auf die Gewinnspielseite



oder folgen Sie diesem Link:
www.manufaktur-joerg-geiger.de/Informationen/Gewinnspiel

NEUES AUS DER MANUFAKTUR RESPEKT – VERTRAUEN – ACHTSAMKEIT

Der Kupferkessel unserer Brennerei im Keller des elterlichen Gasthofs und der dazugehörige Gewölbekeller zur Gärung der Obstmaischen war für mich immer ein magischer Ort. In der kalten Jahreszeit hat hier der Vater viele Stunden verbracht, um in aller Ruhe seine Brände herzustellen, der Duft von gemahlener Frucht, Gärung und Destillation wahr wohl prägend.

Vor 45 Jahren erbt die Familie ein Grundstück auf dem zwei über hundert Jahre alte Birnbaumriesen standen, die Sorte Stuttgarter Gaishirtle war eigentlich zum Frischverzehr sehr bekannt, aber ein zurück zum Tafelobstanbau mit Frischvermarktung kam für den Vater nicht mehr in Frage. Dieser wurde bereits in den 60er Jahren zu Gunsten der Gastronomie und der Extensivierung des Obstanbaus mit Veredlung über den Brennessel aufgegeben. So mussten also auch die feinen kleinen Gaishirtlesbirne gemischt, vergoren und destilliert werden.

Die Verwunderung nach der Destillation war groß, denn die Ausbeute war viel geringer als die Menge an Alkohol, die für die Brantweinsteuer hätte abgegeben werden müssen. Schnell war klar, möchte man diese Bäume weiter erhalten, werden kleinere Flaschen und höhere Verkaufspreise benötigt. Gaishirtle, eine Sorte die bei vielen Menschen in der Region eine Kindheitserinnerung wieder in Erinnerung rief. War doch diese Sor-



Michael „Mimi“ Schübl - der Fruchsafter an der Presse

te gerne in den Vorgärten in der Region Stuttgart zu Hause. Eine Sorte die sich für den Transport auf Grund ihrer kurzen Reifezeit nicht anbot und die durch ihre geringe Fruchtgröße nicht mehr attraktiv für den Anbau war, Geschmack und Duft aber offenbart der einzigartig ist – und wer einmal ein Gaishirtle vollreif vom Baum frisch gegessen hat, der vergisst diesen prägenden Eindruck nicht mehr. Diesen Geschmack der Kindheit haben wir, ohne es vorher zu wissen wieder abgerufen und so ist die erste Rarität der Brennerei entstanden.

Was macht der Schwabe wenn etwas gut nachgefragt wird, er versucht mehr davon herzustellen. So wurde die örtliche Baumschule beauftragt neue Bäume für uns herzustellen. Im heutigen Tafelobstanbau von Birnen wird die Quitte als Wurzelbildner verwendet und die eigentliche Edelsorte wird auf die Unter-



Unser Team steht nicht nur vor sondern auch hinter unseren Produkten.

lage – analog zu anderen Obstgehölsen oder zur Traube – aufgesetzt. Quitten wachsen nicht wie waldartige Birnenbäume die aus einem Samen wachsen und deren genetische Programmierung einen starken Wuchsimpuls in Sproß und Wurzel vorsieht, um die Kraft und Energie in den ersten Jahrzehnten in den eigenen Fortbestand und in das Bodennetzwerk zu investieren. Quitten haben einen schwachen Wuchs, der eben eher an einen Busch erinnert – so bleiben die Bäume klein, die Früchte werden dabei größer und bereits im zweiten Stand-

Glücklich mit der größeren Ernte an Gaishirtle wurde so munter destilliert. Bei mir selbst wuchs der Wunsch später einmal Stuttgarter Gaishirtle anzubauen. Doch auch nach dem 10. Standjahr konnte das Destillat von neuen Bäumen sensorisch nicht mit dem der beiden alten Mutterbäumen mithalten.

Für einen heranwachsenden Jugendlichen, der mit seinen selbstgefärbten Latzhosen in Zeiten des aufkommenden Waldsterbens vieles in Frage stellt, wurde immer mehr klar – „Streuobstwiesen geben warm“ wie manch einer es formuliert ist zu kurz gedacht. Wahrscheinlich liegt die Wahrheit des echten Geschmacks nicht nur in der Sorte begründet, sondern auch in der Art des Anbaus. So entstanden immer mehr Streuobstdestillate.

Durch die Krankheit des Vaters wurde ich im Alter von fünfzehn Jahren früh in die Verantwortung für Landwirtschaft und Brennerei genommen. Als letzter Sprößling von dreien war es dann seltsamerweise an mir, nachdem die deutlich älteren Geschwister schon fern der Heimat waren, eine Kochlehre in Stuttgart anzutreten. „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“, eine Ausbildung zu dieser Zeit in der Küche war im Allgemeinen noch kein Zuckerschlecken. Aber es hat mich geprägt, auch Entbehrungen auf mich zu nehmen, ein hohes Maß an Resilienz aufzubauen und vielleicht für das spätere Leben ein gutes Rüstzeug zu bekommen. Nach kurzen Lehr- und Wanderjahren war klar, dass es weiter schnell gehen muß in der beruflichen Entwicklung, die schwindende Arbeitskraft der Eltern ließ keine gro-

ßen Umwege mehr zu. Während der Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt ergab sich aber die Chance, mit einem verrückten Franzosen, einem genialen Erfinder – Georges Pralus – ein Garverfahren nach Deutschland zu bringen und über Seminare und Beratungen bekannt zu machen. An den Wochenenden war ich in der Regel am Herd in Schlat, um mitzuhelfen und mir das notwendige Geld zu verdienen, unter der Woche blieb aber immer noch Zeit, bei reduzierter Zuwendung zum studentischen Leben, sich mit Dingen außerhalb des Tellers zu beschäftigen. So wurden anfangs Unterlagen über das Cuisson Sous Vide über- setzt, Seminare organisiert und schlussendlich auch mal die einen oder anderen Präsenztage versäumt, um eben die Seminare zu moderieren und die Übersetzung tagsüber und abends am Laufen zu halten. Am Ende schlossen sich noch einige Monate in Frankreich an, mit dem Ziel später eine Kochschule für das Sous Vide Verfahren in Deutschland zu etablieren. Der Funke aus Frankreich war für mich aber noch mehr die Begeisterung für Regionalität, das Engagement großer Köche Frankreichs für den Unterschied in puncto Geschmack durch die Art der Landwirtschaft.

Diese Begeisterung wollte ich auch bei uns leben, die Landwirte mitnehmen. 1993 übernahm ich im Alter von 23 Jahren den Gasthof der Eltern. Es wurde um- und ausgebaut. Die ersten zehn Jahre vergingen wie im Flug. Im Jahr 1995 begann ich mit der Champagner Bratbirne zu experimentieren. Wieder aufleben lassen was es sonst nur noch in den Erinnerungen der Alten gab – einen ganz besonderen Schaumwein aus einer ganz raren Birne herstellen. Zwei

Jahre später gab es die ersten 1100 verkaufsfähigen Flaschen eines „Mostsekt in schicker Verpackung“. Ab dem Jahr 2000 kam etwas Gegenwind auf. Das Comité Interprofessionell du Vin de Champagne ließ gerichtlich prüfen, ob der Wortbestandteil denn nun zur Kennzeichnung des seltenen Schaumweins verwendet werden darf oder nicht. Aufzugeben war nur kurz eine Überlegung, den schmalen Grat entschlossen weiter zu gehen, meinen Weg zu suchen mit aller Entschlossenheit, das war fortan mein Naturell.

2003 kam dann die Entscheidung das Ersparte aus den ersten zehn Unternehmern Jahren wieder in den Betrieb zu stecken und die Manufaktur auf eigene Füße zu stellen. Als mein Vater mit mir dann an der großen Baugrube für den neuen Keller stand sagte er zu mir: „Oh Bua, wie kann ma bloß so bied sei und so viel schaffa wella“

Recht hatte er ja schon, aber meine Vision war Menschen wieder stolz zu machen auf das, was die Ur-großeltern oder Großeltern aufgebaut haben, dafür wieder ein Bewusstsein zu schaffen.

Das wirtschaftliche Ziel und die Vorschaurechnung war ebenso klar – 70 000 Flaschen Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne sollten es sein. Daraus wurde nichts, denn nicht nur die erste große Welle des Feuerbrands vernichtete viele Bäume, eine weitere Krankheit der Birnenverfall (pear decline) führte zum unwiederbringlichen Verlust der Jungen (also Bäume im Alter unter 60 Jahren).

Wirtschaftlich hatte ich alles auf eine Karte gesetzt, nun war Kreativität gefragt. Diese Übung liebte ich ja schon beim Kochen, mit wenigen und gegebenen Zutaten etwas Überzeugendes zu schaffen. Ohne nun in diesem Fall als eben echter Quereinsteiger zu wissen wie es geht, wusste ich zumindest was ich erschaffen will. Etwas alkoholfreies zum Anstoßen, mindestens gleichwertig zu einem guten Sekt ist, nein besser – es muss die Menschen wirklich begeistern.

NEUES AUS DER MANUFAKTUR RESPEKT – VERTRAUEN – ACHTSAMKEIT



Auf diese Zeit blicke ich mit viel Dankbarkeit zurück, denn ohne die vielen Wegbegleiter, die mir Rede und Antwort standen, die mit Respekt für meine Idee mir viel Wissen entgegengebracht haben, hätte ich den Weg nie weiter so beschreiben können.

Natürlich war es immer eine Holschuld, aber jedes Mal wenn ich an einem Punkt angekommen war, an dem ich selbst nicht mehr weiter wusste und auch Fachbücher keine sachdienlichen Informationen boten. Sie erinnern sich es gab auch eine Zeit vor www., gab es doch ein Telefon und am anderen Ende galt es einen vertrauensvollen Gesprächspartner zu finden.

Achtsamkeit heute ist für mich jeden Moment bewusst zu beachten, wie ich früher jedes Gericht gekocht habe und wie ich jeden Wein begleiten mag oder ich jeden Tag aufs Neue bei der Fertigstellung eines Produkts dabei sein will, ohne darüber nachzudenken ob dies Entbehrung oder Freude ist – dafür brennen ohne auszubrennen. Immer tief einzutauchen in das was wir tun. Die Kraft dafür empfinde ich in der Natur. Im WiesenObst fühle ich mich geborgen. Balsam für die Seele. Schwäbisches WiesenObst, eine halboffene Landschaft die

mir durch unsere Hanglagen stets einen Blick in die Weite anbietet, mit den Baumriesen Geborgenheit und Schutz bietet, eine Vielzahl an Eindrücken offenbart. Die scheinbare Stille des Winters bringt gleichzeitig Ruhe und gibt Zeit zur Entspannung, dann die schier unbändige Kraft des Neuaustriebs im Frühjahr, wenn aus Knospen wieder blühende Bäume erwachen. Der Frühsommer mit seinem wilden Liebesleben, dem Werben der Vögel, den eindrucksvollen Farben und Klängen verleiht einem selbst Hochgefühle, da gibt es fast nichts Schöneres als in die Wiese zu liegen und die Natur auf uns wirken zu lassen. Im Hochsommer geben die Bäume nicht bloßen Schatten und Kühle, der schönste Platz für unsere Seele ist unter dem schützenden Blätterdach des Baums. Im Herbst fasziniert der Duft der alten Apfel- und Birnensorten, nicht nur die außergewöhnlichen Formen, die Farben, die Haptik von glatt bis rau, von ledriger bis gepunkteter Schale. All dies können wir nicht in die Flasche transportieren, aber vielleicht empfindet man doch ein bißchen unserer Achtsamkeit am Ende wieder. Den Geschmack auf jeden Fall, den können sie in veredelter Form erleben.

Heute bin ich froh und dankbar, daß viele meiner Mitarbeiter in ihren Aufgabenbereichen ein weit höheres Maß an Wissen und Fertigkeit entwickelt und

sich angeeignet haben, als ich wahrscheinlich „en Detail“ erreichen werde, dafür haben sie meinen Respekt. Die vielfältigen Themen in einem Unternehmen aus Querdenken entstanden sind so vielfältig, daß es langjährige Wegbegleiter braucht die heute Stützen des Unternehmens und Garanten für Kontinuität sind. Alle meine Mitarbeiter haben mein Vertrauen jeden Tag auf's neue bei der Vielzahl der zu bewältigenden Aufgaben ihre richtigen Entscheidungen zu treffen unter der Prämisse die Dinge achtsam – also konzentriert und konsequent zu tun.

In jeden Fehler liegt eine noch größere Chance – hurra ! Es ist dann an mir gemeinsam eine Lösung zu finden. Es ist eine Reflexion, so wie ich früher im Dialog mit anderen Mentoren profitieren konnte und am Ende den weiteren Weg gestärkt mit neuer Entschlossenheit gegangen bin.

Meine Aufgabe nach dreißig Jahren Unternehmertum ist es, Menschen dazu zu bringen, jeden Tag eine Kleinigkeit besser zu tun als zuvor.

Jörg Geiger



Die Gewinner des Facebook Gewinnspiel EatBerlin Festival Dorothee und Frank aus Berlin riechen an Hackschnitzeln, Erde und Weinbirnen.



MANUFAKTUR ON TOUR

Während Corona konnten wir uns durch unzählige Online Tasting und Zoom Konferenzen mit den Kunden weiterhin zumindest virtuell vernetzen, jedoch kann dies einfach nicht den Kontakt und die Stimmung direkt wie bei einem Termin vor Ort ersetzen.

Diesen Herbst war es endlich wieder soweit: Von Düsseldorf bis Wien über Salzburg nach Berlin und zurück nach Schlat ging es – immer in Mission des Schwäbischen Wieseobstes und der Manufaktur.

In Düsseldorf trafen wir nach langer Zeit endlich mal wieder auf Vertreter aus der Gastronomie. Von Sterneköchen über Sommeliers bis hin zu zukünftigen Gastro-Anwärtinnen konnte man sich nach langer Zeit mal wieder über das Thema alkoholfreie Speisebegleiter austauschen. Gemeinsam mit den JRE Origins, dem Genussnetzwerk bestehend aus

qualitätsbewussten Produzenten und Lieferanten der Junges Restaurateure, konnten wir vor allem unsere alkoholfreien Produkte gut platzieren. Unser Chef reiste sogar mit seinem Cider-Bulli an und konnte das wissbegierige Publikum bei einer Master-class zum Thema Nachhaltigkeit und Genuss mit original Schlatter WiesenObst Boden und frisch geernteten „rasen“ Birnen begeistern.

In Österreich gab es die Möglichkeit den Wienern mehr zum Thema alkoholfrei zu zeigen. Zukünftig werden auf dem Wiener Kutschkermarkt nun auch WiesenObst Produkte mit und ohne Alkohol aus der Manufaktur ausgeschrieben. Im Salzburger Land lud die Familie Döllner mit Ihrem alteingesessenen Wein- und Genussimperium zum alljährlichen Heimspiel ein. Master Sommelier Alexander Koblinger sowie natürlich auch der Hausherr Raimund

Döllner sind seit geraumer Zeit überzeugte Vertreter der Alkoholfreien Speisebegleiter und stehen für Alkoholfrei 2.0 in Österreich – eben Genuss ganz ohne Reue.

In Berlin konnten wir nicht nur dem international bekannten Schloss Bellevue einen Besuch abstatten. Berlin ist immer spannend und hat einiges an Vielfalt zu bieten, egal ob Gastronomisch oder im Handel. Gemeinsam mit Sternekoch Andreas Widmann, von Widmann's Albleben und dem Restaurant Ursprung, hatten wir auch die Ehre, schwäbische Kultur und Gastlichkeit direkt am Brandenburger Tor Berliner Publikum zu servieren. Ein wunderschöner Abend an welchem natürlich genügend flüssiges WiesenObst zu gehobener regionaler Schwäbischer Küche floss.

Anna Thanner



Martin Recher prüft Geruch und Geschmack bei der Abstimmung



Rainer Fahrnschon und Philipp Holder bei der Qualitätskontrolle in der Abfüllung

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENObST-PRODUKTE FINDE SIE UNTER

WWW.WIESENObST.ORG

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENObST-PRODUKTE FINDE SIE UNTER

WWW.WIESENObST.ORG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER WARUM MIT MEHR WEIN

ALKOHOLFREIER WEIN – NEU GEDACHT

DIE ALKOHOLFREIEN STILLEN DER MANUFAKTUR

Alkoholfreie Essensbegleiter – damit beschäftigen wir uns in der Manufaktur bereits seit über 15 Jahren. Zu Beginn waren sie noch allesamt prickelnd, die Cuvée Nr.8 – Stachelbeere und Douglasienspitze als Begleiter zu Lachs, Garnelen und Hummer, die Nr. 10 mit Holunder und Mostbirne passend als Begleiter zu kräftigen Wildgerichten oder die Nr. 13 geprägt von den erdigen Noten der Rote Beete und Zweigelt, oft kombiniert mit milchsauer fermentiertem Gemüse im Vorspeisenbereich.

Bei einem Besuch des Sommeliers vom Königshof in München waren wir gerade in der Fertigstellung der Nr. 24. Er konnte direkt bei der Komposition mit uns probieren und war von dem Produkt noch ohne Kohlendioxid bereits absolut begeistert. Genau das würde er benötigen als Essensbegleiter, weil eben Kohlendioxid in vielen Fällen das Foodpairing unter 0 bei rohem Fisch oder nur wenig gegartem Fleisch erschwert oder gar unmöglich macht. Hier wirkt Kohlendioxid nämlich oft in Verbindung mit Eiweiß metallisch.

So entstand für die Gastronomie die Serie Inspiration – inspiriert von Weinstilen. Immer basierend auf der frischen Frucht mit der notwendigen Stille im Glas bei immer wei-

ter reduzierter schmeckbarer Süße. Der Erfolg unserer alkoholfreien Champagner Bratbirne hat mich angespornt, weiter über das Thema „alkoholfrei“ nachzudenken, diesmal aber in Bezug auf Wein und basierend auf Trauben, da es doch hartnäckige Verfechter gibt die Trauben der Birne vorziehen. Zwei leichte Vertreter einer neuen Linie in der Bordeauxflasche haben wir im Juli 2021 mit Riesling und Regent bereits geschaffen. Dagegen wollte ich nun zwei kräftig opulente Weine stellen. Entgegen der Philosophie alles aus dem Rohprodukt selbst herzustellen und in einer engen Region zu bleiben, haben wir hier nach Weingütern gesucht die langfristig authentische Bioweine für uns ausbauen. Diese Weine sind nach der Entalkoholisierung für uns eine gute Basis für unsere Arbeit, das Endprodukt das daraus in der Manufaktur entsteht ist das Ergebnis von langjähriger Erfahrung. In der Kombination mit Wiesenobst, Mirabelle oder Zwetschge, der dezenten Verfeinerung mit Kräutern, Blüten und Gewürzen erreichen wir wieder einen Genuss der Vielschichtigkeit nicht vermissen lässt und ohne spürbare Süße auskommt.

HERKUNFT DER WEINE

HOCHWERTIGE QUALITÄTSWEINE BILDEN DIE BASIS

Ausgewählte französische Qualitätsweine bilden die Grundlage unserer neuen Stillen. Ein entscheidendes Element ist hier das Augenmerk auf ein hervorragendes Ausgangsmaterial zu legen.

Französische Klassiker wie „Bordeaux Blanc“ oder ein „Cote du Rhone“ waren hierbei nicht nur Inspiration sondern auch Zutat. In der ökologisch arbeitenden Winzergenossenschaft Cave de Rauzan, haben sich mehr als 312 Winzer mit über 4060 Hektar Land im Bordeaux zusammengeschlossen. Sie liefern uns einen wirklichen Klassiker.

Der AOC Bordeaux Blanc 2020, ist eine typische Bordeaux Cuvée und das Traubenmaterial stammt aus Guillac (Gironde). Der biologisch bewirtschaftete Weinberg umfasst 24 Hektar, die Böden hauptsächlich von Lehm und Kalkstein geprägt, liefern ein typisches Bordeaux Terroir. Dies zeigt sich vor allem durch eine lebendige Mineralität sowie eine frische Frucht. Neben Sauvignon Blanc (50 %) stecken im weißen Bordeaux vor allem die Rebsorten Sémillon (40 %) und Muscadelle (10 %), die ihm sein charakteristisches Aroma verleihen: Dank der Kraft der Sémillon-Rebe kommt weißer Bordeaux vielschichtiger und komplexer daher als üblicherweise der reinsortige Sauvignon Blanc, gleichzeitig aber auch weniger markant und unaufdringlich. Das für weiße Trauben ideale Klima im Bordelais

schenkt den Trauben zudem eine feine Säurestruktur und sorgt für Mineralität und aromatische Frische. Der weiße Bordeaux eignet sich daher ideal zu Fischgerichten oder leichten Sommersalaten.

Für den neuen „Rouge“ haben wir ebenfalls einen im Charakter typischen Franzosen genommen: einen AOC Côtes du Rhône Rouge 2020, vom ebenfalls ökologisch arbeitenden Familienweingut Xavier Henry, welches bereits seit 1880 in 5. Generation Bio Weinanbau betreibt. Das Weingut ist bekannt für seine aussagekräftigen, typischen Rotwein Cuvées wie der AOC Côtes du Rhône.

Im Herzen des südlichen Rhone Tals gelegen prägen vor allem die Lage des Weinbergs sowie auch die Ton- und kalkhaltigen Böden, welche die Weine kräftig vollmundig sowie einen charakterstarken Ausdruck geben.

Die Appellation Côtes du Rhône mit ihrem einzigartigen Terroir, sowie eben die typischen Rebsorten Grenache (75%), Syrah (20%) und Cinsault (5%) ergeben einen Wein mit satter dunkelroter Farbe, einem prächtigen Bouquet geprägt von Cassis aber auch dezenten Kräuternoten und dem kernigen, kräftig-würzigen Auftritt am Gaumen. Ein „Rhône Rouge“ par excellence!

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER EMPFEHLUNG FÜR'S FRÜHJAHR

Der ROUGE

In der Nase viel dunkle Johannisbeere, ein wenig Lavendel und ordentlich Würze. Damit hinterlässt er einen ausdrucksstarken Eindruck der Lust auf den ersten Schluck macht. In der zweiten Nase dann dunkle gute Brotkrumme, viel Zwetschge und wieder Lavendel.

Dann wird es frisch mit Eukalyptus, tiefgründig mit Aromen von dunkler Original Beans Piura Schokolade, fruchtig wie Granatapfel und erdig nach Roter Bete.

Am Gaumen dann richtig energetisch. Kräftig zupackende Säure gepaart mit feinem Tannin bauen eine anspruchsvolle Struktur auf. Der erste Eindruck wird untermalt von frischen dunklen Kirschen, etwas Kakao, dunkler Pfeffer und Gewürzen im Abgang.

Hier hat Jörg Geiger den Duft Südfrankreichs mit viel Lavendel und Rosmarin in den Wein geholt. Man hat sofort ein Bild der Lavendelfelder Südfrankreichs vor Augen. Komplex. Spannend. Die Essensempfehlungen sind vielseitig und zwei Verkoster hatten sofort den gleichen ersten Gedanken.

Drink & Drive kein Problem! Und in der Speisenkombination macht der Grenache richtig Freude.

Der Grenache passt wunderbar zu Geflügel, wie Ente, Gans oder mal einen Kapaun, wenn es dazu einen kräftigen Jus als Begleiter gibt. Unser Tip: Kirschen in Geiger Rouge eingelegt und kurz gebratenem Spitzkohl dazu. Das wäre doch etwas für die Festtage.

Dann Schwarzer Trüffel, Rote Bete und dunkler Tasmanischer Pfeffer auf einem Selleriepüree. Es muss nicht immer Fleisch sein. Der Pfeffer bringt die „fleischige Komponente“.

Der BLANC

In der Nase ein intensiver Auftakt von hellen Holunder- und Kirschblüten verbunden mit reifen Litschis. Der Blanc wirkt sehr energievoll positiv.

In der zweiten Nase etwas griffigere grüne Eindrücke von Stachelbeeren, gelber und grüner Paprika. Dann auch gelbe Steinobstfrucht – da ist sie die Mirabelle. Blüten kommen dann ganz selbstbewusst hinten vor. Man denkt sofort an Gewürztagetes aber auch an Salicorn (Meeresspargel). Am Gaumen ist der Blanc trocken und dabei zugänglich und weich. Sehr deutlich Strukturgebend ist eine gelbe, langanhaltende Zitrusnote und etwas Stachelbeere. Im Abgang verbindet sich Zitrusfrucht mit einem fein herben kräutrigem Eindruck der lange anhält. Wenn ich es nicht wüsste, würde ich fast einen Hauch Heu und Brennessel vermuten.

Drink & Drive kein Problem! Und in der Speisenkombination macht auch der Sauvignon Blanc richtig Freude.

Er kombiniert sich perfekt als Speisebegleiter zu einem Thai-Glasnudel-Salat mit frischem Gemüse und Thai Basilikum, Garnelen und einem Dressing aus Fischsauce, Limette, Ingwer und Chili.

Einen Wunderpfeffer zu diesem Wein ist der wilde Andaliman Pfeffer aus Indonesien. Damit würzen wir Geflügel, Fisch, Gemüse und geben diesem einfachen den vollfruchtiger „BITZEL“ auf die Zunge. Dieser pure Wahnsinn ist ein seltener indonesischer Zitruspfeffer, der mit dem Szechuan verwandt ist. Der Geiger Blanc passt damit auch perfekt zu komplexen Gerichten der Sternküche mit Aromakick

Bald ist Borretschzeit. Gurke, Griechischer Joghurt, Borretsch und der Alkoholfreie Sauvignon – ganz fantastisch.

Claudia Stern



EINE PRISE ZÜNDSTOFF DER PFEFFER MACHT'S

Meine Passion für besondere Gewürze treibt mich schon seit einigen Jahren. Neben der Zubereitungsart sind Gewürze die ausschlaggebenden „Matchmaker“ zum Wein.

Und ich liebe es, wenn ein Pfeffer oder ein Salz oder eine Gewürzmischung nicht nur scharf macht, sondern auch Akzente setzt. Allzu viel banales gibt es auf dem Markt zu kaufen, was mich immer verrückt gemacht hat. Dann ergab es sich wirklich durch Zufall, dass ich David Rein, den jungen Gewürzscout traf, der mir aus den spannendsten Provenienzen Gewürze anbot, die mich einfach umgehauen haben.

Pfeffer und Wein haben viele Gemeinsamkeiten. Es gibt viele Arten, die in Kombination mit Klima, Bodenverhältnissen, Pflege oder Erntezeitpunkt sehr unterschiedliche Charaktere bilden. So wie ein Riesling von der Mosel anders schmeckt als der Riesling aus der Wachau, genauso verhält es sich mit dem Pfeffer. Und säurebetonte, kräftige Rieslinge wirken in der Kombination mit frisch zerstoßenem schwarzem Pfeffer viel milder und fruchtiger. Wenn man zwischen den Weinen einen Andaliman Pfeffer reicht, ist der zunächst unglaublich stark einnehmend, doch mit Einsetzen des elektrisierenden Bitzels, macht er plötzlich den Gaumen klar, wie ein frischer Gebirgsbach.

Andaliman Pfeffer
Mein absoluter Lieblingspfeffer ist ein Wunder der Natur. Der wild gewachsene und mühsam gesammelte Pfeffer ist ein seltener indonesischer Zitruspfeffer und Verwandter des Szechuan. Aber viel leichter und duftiger und er prä-

ckelt so schön im Mund. Dieser edle Pfeffer wird bis heute nicht kultiviert. Die Vermehrung geschieht ganz einfach, denn die Pfeffer-Beeren werden von Vögeln gefressen und durch die Ausscheidung verbreitet. Da dies nicht einheitlich an einer Stelle geschieht, ist die Ernte entsprechend aufwendig. Generell sind die Gewürze zum Wein eben meistens die „Matchmaker“ zur Speise. Beim Andaliman Pfeffer ist es aber eine Wunderwaffe für Aroma und Tiefe des Geschmacks. Aufgrund seiner Struktur dauert der Trocknungsprozess des Andaliman Pfeffers sehr lange. Er wird auf luftigen Bambus-Betten getrocknet, wobei die hohe Luftfeuchtigkeit nicht unterstützend wirkt. Das

Aroma ist zitronig-frisch, jedoch ohne eigene Schärfe. Die Zunge wird leicht betäubt, wie eben auch beim Szechuanpfeffer. In der Sternküche „spielt“ man gern mit diesem Effekt, da gleichzeitig der Speichelfluss angeregt wird und man dadurch intensiver Geschmacksnoten wahrnehmen kann. Er intensiviert die Speisen auf positive Art. Gibt richtig Länge und begeistert jeden, der ihn neu kennen lernt.

Tasmanischer Pfeffer
Zum Rotwein passen natürlich nicht die hellen Zitrusnoten wie beim Andaliman. Hier muss es dunkler werden in der Aromatik, deshalb war sofort die Assoziation mit der handverlesenen Wildernte mit purpurfärbender Kraft aus Tasmanien.

Fruchtig, würzig, pfeffrig scharf, Nelkenähnlich, Zedernholz und Tabak, Heidelbeeren, Cassis, Kirsche, süßlich, getrocknete Cassisbeeren, halt so wie der Wein nach der Entalkoholisierung schmecken sollte.

Tasmanischer Pfeffer, auch Australischer Bergpfeffer genannt, überzeugt mit einer ganz besonderen Geschmackskomposition. Zu Anfang vernimmt man eine fruchtige Süße, dann eine intensive Schärfe. Erst nach und nach entdeckt man die ganze Vielfalt an Aromen, die in diesen außergewöhnlichen Körnern steckt. Es empfiehlt sich die Pfefferkörner von Hand mit dem Mörser zu zerkleinern, da sie wegen ihrer weichen Beschaffenheit sonst das Mahlwerk der Mühle verkleben können.



Claudia Stern

1990 Bester Sommelier Deutschlands – Trophée Ruinart
1991 Sommelier des Jahres Guide Gault Millau
2000 Gewinnerin der Hennessy Trophy mit dem ganzen Teams des VINTAGE
2003 Diploma in Wines & Spirits – Weinakademikerin
2011 Gastronomin des Jahres – Warsteiner Preis
Seit 2012 Genussbotschafterin des Landes Nordrhein-Westfalen
Seit 2018 Culinary Cologne Botschafterin
NUDE GLAS Ambassador
ORIGINAL BEANS Ambassador

Claudia Stern



VERKOSTUNG DURCH CLAUDIA STERN EIN TAG IN DER EXPERIMENTIERKÜCHE MIT JÖRG GEIGER

Die alkoholfreien Weine „Rouge“ auf der Basis von Grenache aus dem Rhôneetal sowie „Blanc“ Sauvignon Blanc auf der Basis von Sauvignon Blanc aus dem Bordelais sind die neuesten Kreationen aus der Manufaktur Jörg Geiger. Schonend wird dem Wein unter Vakuum der Alkohol entzogen. Danach beginnt der Denkprozess. Bei der Entalkoholisierung wird dem Wein die Struktur und die Frucht fast gänzlich genommen. Das ist auch die Erklärung, weshalb so viele alkoholfreie Weine eher nach einfachem Brot schmecken.

Jörg Geiger kennt sich hingegen mit Gewürzen, Kräutern und Biofrucht aus den heimischen Gärten bestens aus. Das zurückführen von Biosäften, Gewürzen und Kräutern in das Cuvée bringt den fast ursprünglichen Geschmack. Vielleicht ist er sogar etwas besser. Auf jeden Fall intensiver im Duft und einladend von Schluck zu Schluck.

TRINKANLÄSSE UND GESCHENKE DEN FRÜHLING VERSCHENKEN UND SELBER GENIEßEN

Wenn der Frühling beginnt und die Blumen und Blüten wieder anfangen zu blühen, dann lassen sich die ersten Sonnenstrahlen hervorragend mit unseren alkoholfreien Kreationen genießen. Wir haben Ihnen zwei ideale Probierpackets zusammengestellt, so dass Sie sich den Frühling direkt ins Glas holen können. Überzeugen Sie sich selbst von den erfrischenden Frühlingbegleitern mit unseren Probierpacketen!

Zusätzlich gibt es für Sie ein Probierpaket mit unseren alkoholfreien Weinen, denn Genuss ohne Reue geht nun auch still. Probieren Sie unsere neueste Kompositionen ...

Probierpaket „Schmeck den Frühling“

„Frühlingsduft“ Erdbeere | Holunderblüte | Waldmeister (0,75l)
„Cuvée Nr.23“ Rhabarber | Apfel | Blüten (0,75 l)
„Weißduftig“ WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,75l)

Best. Nr. A089016 Nettopreis 20,25€, **Bruttopreis 25,00€**

Probierpaket "Birnen zu Ostern"

„Poiré Artisanal“ Birne | Molke | Himbeere (0,75 l)
„Cuvée aus Weinbirnen“ Poiré artisanal - vegan (0,75 l)
„Cuvée Nr.10“ Mostbirne | Wilder Holunder (0,75 l)

Best. Nr. A089017 Nettopreis 24,30€, **Bruttopreis 30,00€**

Probierpaket „Alkoholfreie Weine“

0–Rouge Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75 l)
0–Blanc Sauvignon Blanc | Mirabelle | Blüten (0,75 l)
0–Rouge Regent | Dornfelder | Mostbirne (0,75 l)
0–Blanc Riesling | Apfel | Kräuter (0,75 l)

Best. Nr. A089018 Nettopreis 32,40 €, **Bruttopreis 40,00 €**



Geschenkset „Aperitif perfekt!“

BIO–Birnen­schaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l)
„Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klapptüte-Holzbox

Best. Nr. 761 Nettopreis 30,17 €, **Bruttopreis 35,90 €**

Geschenkset „Elegant und Prickelnd“

C.–Bratbirne Birnen­schaumwein alkoholfrei aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75 l)
„Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75 l) | in der Klapptüte-Holzbox

Best. Nr. A089019 Nettopreis 25,92€, **Bruttopreis 32,00€**

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN ENTALKOHOLISIERTEN PRODUKTEN FINDE SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MEHR INFORMATIONEN ZU UNSEREN NEUHEITEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

WIESENOBST ZUR FÖRDERUNG DER BIODIVERSITÄT RETTET DIE CHAMPAGNERBRATBIRNE UND DAS SCHWÄBISCHE WIESENOBST



VERLEIHUNG DER EDUARD LUCAS-MEDAILLE FÜR DIE JAHRE 2020 UND 2021

Am 30. Oktober 2021 empfing Willy Müller, der Leiter des Obstbaum Museums in Glems- Metzlingen im Kreis Reutlingen, die Kandidaten für die Eduard-Lucas-Medaille und die zur Verleihung geladenen Gäste. Die Besonderheit war, dass dieses Jahr auf Grund der Corona Pandemie die Medaille für 2020 und 2021 gleichzeitig vergeben wurde.

Das Obstbaumuseum war für diese Verleihung ein würdiger Ort, da es unter anderem ein Herzstück des Schaffens vom diesjährigen Preisträger, Ulrich Schroefel ist. Das Ambiente wurde noch vollkommener durch den Jakob-Fischer-Urbaum, der durch den Künstler Bernhard Schmid für die Nachwelt als Skulptur erhalten wurde. Für den Erhalt des Erbguts vom Urbaum des Jakob-Fischer hat sich der Preisträger für 2020, Alexander Ego, besonders hervorgetan.

Vor 60 geladenen Gästen begrüßte der Vorstand des Vereins zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten, Thomas Hepperle, die Preisträger und Gäste. Landrat Dr. Ulrich Fiedler ließ es sich nicht nehmen, nachdem er lange Oberbürgermeister von Metzlingen war, nun auch als Landrat nach Glems zu kommen. Besonders begrüßt wurde Frau Staatssekretärin Sabine Kurtz vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, die später dann die Verleihung der Urkunde vornahm.

Die Eduard Lucas - Medaille wird jedes Jahr gemeinsam vom Verein und vom Ministerium an Persönlichkeiten oder Vereinen verliehen, die sich um die Erhaltung des Streuobstbaus oder alter Obstsorten Verdienste erworben haben. In ihrer Laudatio brachte Frau Kurtz dann zum Ausdruck, dass durch die Verleihung an Herr Ego und Herr Schroefel nun die Latte sehr hochgelegt wurde, denn beide haben sich neben ihren Berufen als Kreis-

fachberater für Obst- und Gartenbau noch weiter außerordentliche Verdienste erworben.

So ist der Preisträger des Jahres 2020 Alexander Ego aus Biberach seit 2009 noch zusätzlich Leiter der Obst- und Gartenbauakademie Biberach. Er hat zudem auf verschiedenen weiteren Gebieten Verdienste erworben: Er engagiert sich bei Fortbildungen zu alten Obstsorten und deren Pflege, hilft beim Aufbau stabiler Ehrenamts-Strukturen und setzt sich für den Erhalt alter Sorten ein. Sein besonderes Engagement gilt dem Urbaum von 'Jakob Fischer'

Auch Ulrich Schroefel aus Reutlingen engagiert sich weit über seine Arbeitszeit hinaus. Er ist seit dem Jahr 1996 Geschäftsführer des Arbeitskreises Obstbau und Baumwarte (heute: Fachvereinigung Obstbau) und seit 2001 auch Geschäftsführer des Kreisobstbauverbandes Reutlingen und ist auch noch auf verschiedenen weiteren Gebieten des Obstbaus tätig: durch sein Zutun ist das Pomologische Institut und Wohnhaus von Eduard Lucas wieder für obstbauliche Veranstaltungen nutzbar. Durch das Wirken von Herr Schroefel wurde das Obstsortenmuseum Pleizhausen mit über 80 alter Apfel und 30 Birnen Sorten initiiert. Unermüdet hat er das Förderprojekt „Biodiversität und Erhalt alter Obstsorten“ auf den Weg gebracht.

Mit der Vergabe der Eduard-Lucas-Medaille sollen ihre vielfältigen Arbeiten gewürdigt werden, verbunden mit der Hoffnung, dass beide noch lange für die Erhaltung der Streuobstweiden und der alten Obstsorten tätig sein werden.

Text: Hannes Steffen van der Meide und Dr. Walter Hartmann
Foto: Sebastian Fettig

PARTNER DER MANUFAKTUR GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN



ZU BESUCH BEIM KÜCHENCHEF DES BUNDESPRÄSIDENTEN

Während meines Besuches in Berlin durfte ich unter anderem als ein Highlight meiner geschäftlichen Reise das Schloss Bellevue von innen sehen. Mit großer Freude und natürlich auch etwas Stolz trat ich meinen Termin beim Küchenchef des Bundespräsidenten an. Denn auf einer Vielzahl der Empfänge und servierter Menüs, bei Staatsbesuchen und Ehrenrindern mit dem Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier werden eben nicht nur korrespondierende alkoholische Menübegleitungen angeboten, sondern wird immer Wert auf eine gleichwertige alkoholfreie Menübegleitung gelegt.

Hier stimmt der gastronomische Leiter und Sommelier Jan-Göran Barth seine Begleitung gerne auch mal seine Auswahl mit alkoholfreien stillen und prickelnden Spezialitäten aus der Manufaktur ab. Für die Manufaktur Jörg Geiger ist es eine besondere Freude und Ehre, dass internationalen Gästen im Schloss Bellevue unter anderem die besonderen Aromen von schwäbischem WiesenObst im Glas kredenzt werden. Zu den Favoriten von Jan-Göran Barth – Seine Empfehlung: Inspiration 4.4 „Grüne Jagd-birne-Weißbörn-Holz“

Anna-Lisa Thanner

CHEFKOCH DES DEUTSCHEN BUNDESPRÄSIDENTIALAMTES JAN-GÖRAN BARTH

Noch in der Ausbildung zum Koch im Berliner Hilton-Hotel gewann Jan-Göran Barth mehrere Preise, war Koch-Jugendmeister und 2000 Sieger mit der deutschen Küche-Jugendnationalmannschaft. Nach seiner Zeit bei der Bundeswehr zuerst als Koch, dann als Chefkoch einer Bundeswehr-Kantine in Potsdam bewarb er sich beim Bundespräsidentialamt.



Seitdem kocht er für die Bundespräsidenten Johannes Rau, Horst Köhler, Christian Wulff und Joachim Gauck und nunmehr Frank-Walter Steinmeier. Zu seinen Aufgaben gehört es auf Auslandsreisen des deutschen Staatsoberhauptes auf möglicherweise gesundheitsgefährdende Speisen zu achten. Nach Vorgaben der Protokollabteilung in Berlin achtet die Küche streng darauf, z.B. indischen Gästen kein Rindfleisch und muslimischen Gästen kein Schweinefleisch zu servieren.

Hier wird ähnlich wie in Frankreich oder den USA darauf geachtet, dass unser deutsches Staatsoberhaupt seine Gäste mit landestypischen Gerichten bewirtet. Barth kauft deutsche Weine, Fleisch vom Biometzger, Kartoffel- und historische Tomatensorten sowie Raps- oder Traubenkernöl, um den Gästen des Bundespräsidenten einen Eindruck von der Vielfalt und Qualität deutscher Lebensmittel zu geben. Brot wird selbst gebacken, Reis und Nudeln werden nicht als Beilagen serviert. Portwein wird in der Pfalz und Whisky aus Bayern eingekauft. Statt Aceto balsamico wird Schwarzessig aus Mecklenburg-Vorpommern verwendet. Da zu allen Gängen immer auch alkoholfreie Essensbegleiter angeboten werden, freuen wir uns, dass auch unsere Alkoholfreien inzwischen auf den Menükarten ihren Platz gefunden haben.



DER WIESENOBST E.V. „SCHÜTZEN DURCH NÜTZEN“

Die Champagner Bratbirne gehört zu den alten schwäbischen Obstsorten, die dank des hervorragenden Schaumweines, der in der Manufaktur Geiger daraus hergestellt wird, seit Langem weit über die Grenzen Schwabens hinaus bekannt ist.

2016 war die Frage wie die Wertigkeit von Produkten auch aus anderen Streuobst-Sorten erhöht werden könnte, damit sich die Pflege der Obstweiden wieder lohnt. Aus den ersten Überlegungen entstand die Idee für den WiesenObst e.V., der Stücklesbesitzer und Verarbeiter zusammenbringt, und eine Kollektivmarke „Schwäbisches WiesenObst“ vergibt, die bei Verbrauchern für die besonderen Werte und Qualität der traditionsreichen Obstsorten steht. Am 1. April 2016 wurde der WiesenObst Verein gegründet. Zu den Gründungsmitgliedern gehörte auch Slow Food Deutschland, vertreten durch die Doyenne der SlowFood

Bewegung, die leider früh verstorbene Ursula Hudson. Vorstandsvorsitzender ist Jörg Geiger, im Vorstand zur Seite stehen ihm BioGourmet Geschäftsführer Oliver Schuhmacher, Baumschnittexperte Rolf Heinzelmann und Dr. Martin Kunz, FairTrade Pionier und Exil-Schwabe. Dem Kriterienkomitee, dem u.a. der renommierte Züchter Walter Hartmann angehört, oblag die Aufgabe, handhabbare, überprüfbare Kriterien zu definieren, die auch für den Markenschutz tauglich sind. Mit einem Zuschuss des Landes Baden Württemberg konnte eine Datenbank erstellt werden – das wichtigste Arbeitsmittel für Karin Schimmel, die die Kontrollbesuche durch eine unabhängige Zertifizierungsorganisation organisiert, die Daten auf dem neusten Stand hält und den Mitgliedern eine freundliche und kompetente Ansprechpartnerin ist.

Text: Marianne Landzettel



IM TANK WIESENOBST ERNTE 2021

800 Tonnen WiesenObst lieferten die Stücklesbesitzer in diesem Jahr ab, rund 600 Tonnen waren Äpfel, bei den Birnen waren es 200 Tonnen. Mit 23,5 Tonnen war der Anteil des biozertifizierten WiesenObst Anteils höher als noch im vergangenen Jahr. Das Ernteergebnis insgesamt blieb jedoch unter dem des Jahres 2020 zurück. Ein Grund dafür waren Frostnächte während der Blütezeit – die Blüten fielen ab und die Bäume setzten deutlich weniger Früchte an. Während des verregneten Sommers fehlte es an Sonnenstunden, so dass die Früchte oftmals klein blieben. Auch die Zahl der Ochsle ist geringer. Dass die Tanks dennoch gut gefüllt sind zeigt die Stärken des WiesenObstes: auf den Wiesen wurden traditionell stets sehr unterschiedliche Sorten gepflanzt. Jede Apfel- und jede Birnensorte hat ihre eigenen Qualitäten und Aromen, manche blühen früher, andere später, und insgesamt gesehen, als Obstweide, schaffen sie ein eigenes Mikroklima. Die hohe Biodiversität führt dazu, dass Blühtermine in einer Region auch innerhalb einer Sorte variieren und ein später Frost wird viele, aber bei weitem nicht alle Bäume treffen. Das diesjährige Ernteergebnis zeigt auch, wie wichtig die sorgsame Pflege der Bäume ist: gesunde Bäume haben eine bessere Blütenqualität, und ein reiches Bodenleben hilft die Bäume mit Nährstoffen zu versorgen, was die Frostresistenz steigert. Außerdem ist der bessere Preis für WiesenObst Anreiz, auch kleine Obstmengen zu ernten und abzuliefern.

Text: Marianne Landzettel

LIEBLINGSPRODUKT INSPIRATION 4.3 PHOENIX RESTAURANT DÜSSELDORF / PHILLIP WOLTER



Im PHOENIX Restaurant & Weinbar setzt das achtköpfige Küchenteam Küchenchef Philipp Wolters Philosophie folgend, kompromisslose Qualität kreativ um. Neben modern interpretierten Klassikern am Mittag liegt der Fokus am Abend ganz klar auf dem Wesentlichen: ausgewählte Produkte sowie der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen. Neben den ideologischen Gründen konzentriert sich die Küche auch auf komplexe, Aroma intensive, alleinstehende vegetarische Gerichte, wobei hier nicht der Eindruck des Weglassens entsteht. Die Komplexität der Gerichte werden unterstützt durch Fermentationen oder auch durch Frucht- und Gemüsesäfte die oft als Basis vegetarischer Gerichte dienen.

Bereits seit 2007 gehört Philipp Wolter zu den Mitgliedern der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe. Aufgrund unserer City Lage und des Mittagsgeschäfts, haben wir eine starke Nachfrage an alkoholfreien Getränken. Neben den Inspirationen oder Prisecco von Jörg Geiger, bieten wir auch eigens kreierte Cocktails oder Mischgetränke an. Hieraus gibt es zur Weinbegleitung auch immer eine Getränkebegleitung ohne Alkohol.

Es ist schwer zu sagen welches unser Lieblingsprodukt ist, denn die Produktpalette ist so groß, dass zu jedem Anlass das passende alkoholfreie Getränk dabei ist. Derzeit lieben wir und unsere Gäste die Champagner Bratbirne, da auch in der aktuellen vegetarischen Vorspeise Bratbirne verarbeitet wird. Im Sommer aber kombinieren wir gerne die Inspiration 4.3 mit Muscheln und Fischgerichten.

Unsere Philosophie und die von Jörg Geiger haben sehr viele Schnittpunkte. Die hohe Qualität der verwendeten Produkte steht immer im Mittelpunkt ebenso die liebevolle Weiterentwicklung des Portfolios. Nicht zu vergessen ist das sympathische Team um Jörg Geiger und die professionelle Abwicklung aller Belange. Außerdem unterstützen wir gerne die Projekte, die sich mit Nachhaltigkeit dem Erhalt der Ressourcen beschäftigen.



ALKOHOLFREI GENIEßEN – AUCH INTERNATIONAL

Seit Frühjahr 2021 haben wir mit SIMPEX Middle East einen Partner für den Vertrieb unserer Produkte in die Vereinigten Arabischen Emirate und Saudi Arabien.

Unter dem Namen VIRGIN SECCO wird dort unser alkoholfreier PriSecco vertrieben. Da in der dortigen Kultur der Konsum von Alkohol für Muslime verboten ist, finden die alkoholfreien Variation aus der Manufaktur Jörg Geiger großen Anklang.

Der Markteintritt ist pünktlich zur Eröffnung der EXPO2020 erfolgt und noch bis zum 31. März 2022 werden unsere alkoholfreien Genussmomente im Baden-Württemberg Pavillon auf der EXPO ausgetrennt. Derzeit werden 4 Sorten im Mittleren Osten angeboten – Rosenzauber, Weißdüftig, Cuvée 7 und Cuvée 8. Rosenzauber und Cuvée 7

LIEBLINGSPRODUKT TEASECCO RESTAURANT FAELT BERLIN / BJÖRN SWANSON



Euer Restaurants Faelt in Berlin ist bekannt für produktbezogenen Purismus – seit wann gibt es euch? Unser kleines Restaurant Faelt haben wir im Oktober 2020 eröffnet. Vielleicht nicht unbedingt der günstigste Zeitpunkt um sich selbstständig zu machen, für einen der begehrten Sterne im Guide Michelin hat es dennoch gereicht. Seit Juni 2021 freuen wir uns wieder unsere Gäste auf unserer Terrasse und im Innenbereich begrüßen zu dürfen.

Bei unserem monatlich wechselnden 9 Gang Menü steht für uns Nachhaltigkeit an erster Stelle. Wir möchten zeigen das Fine Dining nicht immer Etepetete sein muss, sondern überzeugen mit absoluter Bodenständigkeit und dem Verzicht auf Luxusprodukte.

Wie wichtig ist das Thema Alkoholfrei oder alkoholfreie Menübegleitung in eurem Betrieb? Unser kleines Restaurant Faelt haben wir intensiv genutzt, um uns darüber Gedanken zu machen, was es neben gutem Wein noch braucht. Und das sind authentische und einfach so richtig leckere Alternativen neben der klassischen Saftschorle. Und so wurden die Produkte der Manufaktur Jörg Geiger fester Bestandteil unserer Getränkebegleitung.

Was ist denn euer Manufaktur Lieblingsprodukt? Björn's absoluter Favorit ist ganz klar der Teasecco. Sharin's Herz schlägt für den alkoholfreien Schaumwein aus Champagner- Bratbirne.

Warum arbeitet ihr gerne mit der Manufaktur Jörg Geiger zusammen? Die Frage können wir ganz kurz und knackig beantworten: Wir lieben die Philosophie die hinter der Manufaktur Jörg Geiger steckt. Sie stehen für absolute Regionalität und nachhaltige Produkte.

kommen aufgrund ihrer feinen Aromatik besonders gut an. Ab Januar 2022 bietet auch das Four Seasons Jumeirah die VIRGIN SECCO zum Afternoon-Tea an. Eine Vielzahl von Hotels, Restaurants und Cateringbetriebe nehmen die Produkte der Manufaktur Jörg Geiger in ihr festes Sortiment auf. Aber auch auf arabischen Hochzeiten, die oft mit mehreren Hundert bis Tausend Gästen gefeiert werden, ist die VIRGIN SECCO ein gern gesehener Gast.

Der Anfang war schwierig, bis den Behörden die doch ungewöhnlichen Zutaten wie unreifer Apfel, Schafgarbe oder Birkenblätter erklärt werden konnte, aber letztendlich wurde auch diese Hürde geschafft und der VIRGIN SECCO feiert sein Dasein in den besten Häusern des Mittleren Ostens.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST FINDE SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDE SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GUTE AUSSICHTEN GENUSSKALENDER 2022

FEBRUAR 2022

Führung und Verkostung in der Manufaktur

26.02.2022 | 15 Uhr

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.

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

18,-€ p.P.

MÄRZ 2022

Reise zur Champagner Bratbirne

18.03.2022 | 18.30 Uhr

Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur um 18.30 Uhr. Gegen 20:00 Uhr begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker - den Birnenschaumwein - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

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

94,-€ p.P.

Einfach Schwäbisch

25.03.2022 | 18.30 Uhr mit Führung

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 Destillation und der Süßweine. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 3 Gängen - gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

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

55,-€ p.P. mit Führung | 50,-€p.P. ohne Führung



GENUSSKALENDER FEBRUAR BIS JULI 2022

APRIL 2022

Saisonales Menü „Frühlingserwachen“

15.04.2022 | 19 Uhr

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 5 Gängen.

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

97,-€ p.P.

Messe Slow Food in Stuttgart

21.04. - 24.04.2022

Führung und Verkostung in der Manufaktur

30.04.2022 | 15 Uhr

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

18,-€ p.P.



MAI 2022

Versteckte Liebe, Käse & Cider

12.05.2022 | 18 Uhr

Wir freuen uns Sie um 18 Uhr mit einem Aperitif in unserem Hof zu empfangen.

Im Anschluss geht es in unseren Fasskeller und Sie werden 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.

Inkl. Aperitif, 5 Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

39,-€ p.P.

JUNI 2022

Einfach Schwäbisch

03.06.2022 | 18.30 Uhr mit Führung

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

55,-€ p.P. mit Führung | 50,-€p.P. ohne Führung

Saisonales Menü „Sommer“

24.06.2022 | 19 Uhr

Zu unserem sommerlichen Menü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem feinen Menü in 5 Gängen.

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

97,-€ p.P.

JULI 2022

WiesenObst Picknick

01.-03.07.2022 | 11 - 16 Uhr

08.-10.07.2022 | 11 - 16 Uhr

22.-24.07.2022 | 11 - 16 Uhr

Genießen Sie die romantisch, 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.

Inkl. 5 Gänge Picknick-Menü im Glas, korrespondierender Getränkebegleitung.

42,-€ p.P.



Sonntagsführung mit dem Chef

03.07.2022 | 11.30 Uhr

10.07.2022 | 11.30 Uhr

24.07.2022 | 11.30 Uhr

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 ein ‚Schwäbisches Tapas Buffet‘.

Inkl. Wanderung und Führung durch das WiesenObst, Schwäbisches Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

62,-€ p.P.



SOMMER – SONNE – CIDER

CIDER FESTIVAL 2022

VOM 15. BIS 17.07.2022

„Sommer, Sonne, Cider“ ist auch das Motto im Sommer 2022. Läuten Sie gemeinsam mit uns die Sommersaison und somit auch die Cider-Saison ein. Wir freuen uns mit Ihnen entspannte Tage in einer sommerlichen, leichten Atmosphäre mit Live-Musik zu verbringen. Neben unseren flüssigen WiesenObst-Spezialitäten wird Matthias Walter mit seinem Team für das leibliche Wohl sorgen.

Buchen Sie unter:

www.manufaktur-joerg-geiger.de/veranstaltungen

COCKTAILS FÜR DEN FRÜHLING

TRICKY TINE UND SARAH DEUSS



Besondere Cocktail-Kreationen

Unsere Alkräuter Linie hat nicht nur uns inspiriert. Was man alles so mit Spirituosen und Weinen auf Apfel Basis herstellen kann haben uns diese zwei Mädels gezeigt: TrickyTine, Foodbloggerin und Fotografin aus Stuttgart, hat sich gemeinsam mit Sarah Deuss, Bartenderin und Spirituosen Expertin in der Spirituosen-galerie Stuttgart, unserer Alkräuter Linie gewidmet.

Heraus kamen nicht nur wunderschöne Bilder, sondern auch geniale Drink-Rezepte, welche den Charakter unserer Produkte voll widerspiegeln und nach mehr verlangen! Diese Rezepte haben wir für Sie in einem kleinen „Büchlein“ zusammengestellt.

Edle Spirits aus regionalen Kräutern und Gewürzen

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 schmecken, woher sie kommen. Die Manufaktur Jörg Geiger hat drei dieser Botanicals eine eigene Linie gewidmet. Das raue Klima, die kargen Böden und die Höhenlage bieten vielen Kräutern und Gewürzen einen Lebensraum. Dazu gehören: Wacholder, Wermut und Kümmel. Rohstoffe aus unseren Wäldern, Heiden, Feldern und Wiesen sind die Hauptdarsteller unserer Produkte.

Die Rezeptideen der beiden können Sie herunterladen unter:



Mehr Informationen über die kreativen Köpfe hinter den Rezepten und Bildern finden Sie hier:

www.trickytine.com

www.spirituosengalerie.de



MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/VERANSTALTUNGEN



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 9.00 - 12.30 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr