

MESSEPLANUNG 2025

SIE FINDEN UNS AUF FOLGENDEN MESSEN:



09. - 10. MÄRZ
SONNTAG - MONTAG
EUROVINO IN KARLSRUHE
STAND C25



14. - 18. MÄRZ
FREITAG - DIENSTAG
INTERNORGA IN HAMBURG
BEIM FREAKSTOTABLE-STAND
201/303/401 IN HALLE B7



16. - 18. MÄRZ
SONNTAG - DIENSTAG
PROWEIN IN DÜSSELDORF
STAND A01 IN HALLE 1



26. APRIL | SAMSTAG
CIDER WORLD IN FRANKFURT



01. JUNI | SONNTAG
ZU TISCH IN WIRSBURG



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



Hier geht es zu
unserem Newsletter!



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

Eschenbacher Str. 1 | 73114 Schlatt
Telefon +49 (0) 7161 / 999 02 - 24
bestellungen@manufaktur-joerg-geiger.de



Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION



PERFEKTION UND PASSION

TERMINE 2025

FÜR DIE GASTRONOMIE

ONLINE TASTINGS 2025

Unsere abgestimmten Tastings eignen sich für Interessenten, aber auch für langjährige Partner unserer Manufaktur. Die Teilnehmer erfahren hier spannende Infos rund um die Manufaktur, unsere Geschichte, Anbau und Produktion und erhalten Tipps zur Verkostung, sowie zu den Einsatzmöglichkeiten unserer Genussmomente. Die Termine werden immer frühzeitig auch per Newsletter sowie im Online-shop zur Verfügung gestellt.

31. MÄRZ | MONTAG

ONLINE TASTING – AFTER PROWEIN

Keine Möglichkeit gehabt auf die ProWein zu kommen? Dann bringen wir die Highlights zu Ihnen! In diesem Tasting stellen wir unsere Top Fokusprodukte der ProWein vor. Seien Sie gespannt, es wird sicher wieder eine Neuerscheinung mit dabei sein!

Beginn: 15 Uhr | Dauer: 90 Minuten | Anmeldeschluss: 17. März

13. OKTOBER | MONTAG

ONLINE TASTING – HERBST & FESTTAGE

Bei unserem Herbst- bzw. Wintertasting fokussieren wir uns auf vollmundige Geschmackserlebnisse aus der Manufaktur, mit Blick auf die Festtage.

Beginn: 15 Uhr | Dauer: 60 Minuten | Anmeldeschluss: 29. September

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



Dieudonné Duffrin
Telefon +49 (0) 7161 / 999 02 - 38
dduffrin@manufaktur-joerg-geiger.de



Christopher Geringer
Telefon +49 (0) 7161 / 999 02 - 35
cgeringer@manufaktur-joerg-geiger.de

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

UNSER SPEISEKARTENSERVICE



Dieser exklusive Service ermöglicht es Ihnen als Gastronomiekunden, uns Ihre Speise- oder Menükarten zuzusenden. Basierend auf Ihren individuellen Gerichten empfehlen wir die passenden Getränke! Sei es ein erfrischender Aperitif, eine raffinierte Begleitung zum Hauptgang oder ein passender Digestif. Unser Team erstellt ein maßgeschneidertes Angebot nur für Sie, dass je nach Umfang mit attraktiven Mengenrabatten und zusätzlichen Flaschen versehen wird. So können Sie sicher sein, dass Ihre Gäste durch die ideale Abstimmung von Getränk und Speise verwöhnt werden. Kontaktieren Sie uns, um in Erfahrung zu bringen, welche köstlichen Kombinationen nur darauf warten, entdeckt zu werden!

WEITERE ANGEBOTE FÜR SIE:

- Saisonal abgestimmte Online Tastings
- Food Pairing Service – schicken Sie uns Ihre Speisekarte, wir schreiben Ihnen zu den einzelnen Gerichten unsere Empfehlungen
- Mitarbeiterschulungen durch auf Ihren Betrieb abgestimmte, ressourcenschonende Online Tastings
- Newsletter mit aktuellen Angeboten, sowie Events für die Gastronomie
- Direkte 24/7 Bestellmöglichkeit über unseren Onlineshop mit aktuellen Verfügbarkeiten



Hier unsere Verkostungsvideos ansehen!

MANUFAKTUR ERLEBEN

MIT UNSEREM GASTRONOMIETAG!

19. MAI | MONTAG

GASTRONOMIETAG IN DER MANUFAKTUR

Erleben Sie die Manufaktur Jörg Geiger hautnah! Spannende Tastings, außergewöhnliche Food Pairings, interessante Führungen und ein Genussmenü zum Abschluss.

Anmeldeschluss: 01. Mai

	VARIANTE 1 12:15 UHR	VARIANTE 2 14 UHR
BEGINN		
CHECK IN	X	X
APERITIF		
FÜHRUNG		
1) WIESE	X	
2) KELLER		X
WORKSHOP		
FOOD PAIRING	X	X
FÜHRUNG	X	X
PRODUKTION		
MENÜ	X	X
3-GANG MIT BEGLEITUNG		
ENDE	21 UHR	



Hier geht es zu unseren Events!