Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

# GENUSSZEIT

AUSGABE NR.7 FRÜHJAHR 2021

## LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

im Herbst 2020 durften wir unsere bisher größte Ernte in der Manufaktur verarbeiten. 318 Bauernfamilien und Obstwiesenbewirtschafter haben sich inzwischen dem Schwäbischen WiesenObst e.V. angeschlossen. Viele fleißige Hände halfen bei der Ernte und beim Sortieren, die Voraussetzung dafür, dass nur Früchte mit herausragender Qualität verarbeitet werden. Es war ein außerordentlicher Herbst, in dem wir von Mitte August bis Ende November (Bittenfelder Sämlinge und Grüne Jagdbirne) täglich viele Obstlieferungen bekamen. Unser Streben nach Perfektion, die sortenreinen Früchte weiter zu reifen, zu pressen und zu verarbeiten, erfordert ein Team mit viel Passion – dafür bin ich sehr dankbar!

In der täglichen Arbeit bleibt oft wenig Zeit um zu reflektieren, umso größer ist die Freude über die vielen anspornenden Rückmeldungen von Ihnen. Dafür gilt es auch an dieser Stelle Danke zu sagen, ebenso all jenen, die uns Hinweise zur Verbesserung gaben – Perfektion steht auf unserer Fahne. Und herausragend ist natürlich aus meiner Sicht, dass bei der internationalen Obstweinmesse in Spanien gleich mehrere Produkte der Manufaktur nicht nur die ‚Beste' Auszeichnung erhielten, sondern wir auch mehrfach Sieger der entsprechenden Produktklasse wurden – dazu mehr im Bericht SISGA Gewinner.

Ein Teil der Qualität unserer Produkte hat ihren Ursprung in den Früchten selbst und in den Bäumen auf denen sie wachsen. Und so haben unsere Mitarbeiter mitgeholfen die Website des Vereins WiesenObst e.V. noch interessanter für Sie zu gestalten, schauen Sie mal rein auf wiesenobst.org.

Ein Genusstüftler Haus auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt konnte es wegen der Corona Pandemie nicht geben. Also war klar, dass wir alle Anstrengungen unternehmen würden, in Schlat auf zwei Etagen eine WWw - WiesenObst Weihnachtswelt einzurichten, mit genügend Abstand zur Verkostung und zum weihnachtlichen Einkauf. Die WWw hat sich bewährt und wird 2021 wiederholt werden.

Die ständig wechselnden Herausforderungen des Jahres 2020 haben gezeigt, dass es gut ist als Unternehmen ‚breit aufgestellt' zu sein. Natürlich funktioniert das nur mit Mitarbeitern die bereit sind sich schnell auch in neue Bereiche einzuarbeiten. Die Bereitschaft und Flexibilität des Teams waren eine der Quellen des Erfolgs und so ist unser Jahresmotto für 2021 „Gemeinsam sind wir stark".

Wir blicken also nach vorne und bauen unsere Kompetenz im Alkoholfreien weiter aus. Nach Jahren des Probierens verschiedener Verfahren der Entalkoholisierung und Testläufen auf Anlagen verschiedener Hersteller ist die Entscheidung gereift. Ende Juli wollen wir im Rahmen unserer Genießertage die neue Technologie vorstellen. Die Umsetzung ist bereits in vollem Gang. Bevor die ersten Frühlingstage uns alle nach draußen locken genießen wir noch die kuschelige Wärme der Brennerei und destillieren: aber keinen Alkohol, sondern Wasser – mit Beigaben natürlich... Mal ist angewelktes Mädesüß mit in der Brennblase, mal Bio Orangen, später dann die frisch gemahlenen Wacholderbeeren oder der angeröstete Albkümmel.

Genuss und viel Freude wünsche ich Ihnen bei den Themen dieser Ausgabe.

Jörg Geiger

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
UNSER BODEN – LEBEN IM VERBORGENEN

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
WIESENOBST E.V. – FÜR DIE ZUKUNFT EINER BLÜHENDEN LANDSCHAFT UND EINE ERNTE DIE SICH WIEDER LOHNT

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE
ALKOHOLFREI IN DER FASTENZEIT – GANZ OHNE VERZICHT!

UNSERE MITARBEITER
WIESENOBSTSTUDIE – BESSERER NÄHRSTOFFGEHALT ALS TAFELOBST?

SCHWÄBISCHES WIESENOBST
ENGAGEMENT AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
ALKOHOLFREIER NACHWUCHS – DER NEUE BITTER

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
UNSERE SISGA GEWINNER

GUTE AUSSICHTEN
GENUSSKALENDER 2021


## WICHTIGE TERMINE FÜR 2021 – ZUM VORMERKEN!

GENIESSERTAGE IN DER MANUFAKTUR
23.07. BIS 26.07.2021

**Freitag 23.07.2021**
Einweihungsabend reserviert für unsere WiesenObst Lieferanten

**Samstag 24.07.2021**
Genießertag für Interessierte, unsere Kunden und Handelspartner

**Sonntag den 25.07.2021**
Genießertag mit einem Rahmenprogramm für unsere Handelspartner

**Montag 26.07.2021**
Genießertag für unsere Kunden aus der Gastronomie

# RUND UM DAS THEMA NATUR

## UNSER BODEN
## LEBEN IM VERBORGENEN

Von Jörg Geiger

Unsere Wahrnehmung beschränkt sich im Allgemeinen doch auf das Offensichtliche – das gilt auch für unsere Beobachtung der Natur. Beim Anblick einer tief verschneiten Landschaft denken wir an Winterruhe – aber ein Blick unter die Schneedecke lohnt sich, und manchmal braucht es nicht mehr als einen Spaten, um Verborgenes offensichtlich zu machen. Die Spatenprobe offenbart die Struktur des Bodens. Beim ‚garen' feinkrümligen Boden sind die Bodenschichten eingebunden – der ‚ungare' Boden klappt hingegen auseinander wie ein Buch und die einzelnen, groben Schichten verlieren Ihre Verbindung untereinander.

Der Spaten erlaubt auch erste Einblicke in die biologische Aktivität, ein für jedermann sichtbarer Indikator sind die Regenwürmer, deren Anzahl und Häufigkeit. Und selbst Ende Januar sind diese fantastischen Bodenarbeiter noch dabei das vom Herbst verbliebene Laub zu zerkleinern und zu verdauen. Damit tragen sie ihren Teil dazu bei, die Masse organischer Substanzen im Boden wieder einzubauen.

### ABER WARUM BESCHÄFTIGEN WIR UNS MIT DEM BODEN?

Alle Welt redet von der Klimakrise, mit verursacht durch die zu hohen CO2 Emissionen. Auch die Politik reagiert, eine CO2 Steuer ist kreiert worden. Übersehen wird dabei, dass guter, d.h. kohlenstoffreicher Boden die Grundlage für Pflanzenwachstum ist, eine natürliche Ressource die regenerative und bodenaufbauende Landwirtschaft fördert und nutzt. Wie CO2 als Kohlenstoff im Boden landet? Die Antwort heißt: mittels Fotosynthese, einem chemischen Prozess, mit dem Bäume und fast alle übrigen Pflanzen CO2 absorbieren und aufspalten. Der Kohlenstoff wird in einfache Zucker verwandelt. 30 - 70 % davon werden in die Wurzeln transportiert und dort als ‚Währung' eingesetzt, mit der die Pflanze Mineralien und andere Nährstoffe ‚einkauft'. Der Sauerstoff, O2, wird an die Luft abgegeben.

### KLEINE BODENKUNDE FÜR FORTGESCHRITTENE

Für die Einbindung des Kohlenstoffs im Boden sind aber nicht nur die Baumriesen und die Pflanzen in der Wiese darunter verantwortlich – es muss einen funktionierenden Kreislauf geben damit Humusaufbau langfristig gelingt. Die Menge an organisch gebundenem Kohlenstoff in Form von Bodenorganismen und Pflanzenresten in verschiedenen Stadien des Zerfalls wird als Humusgehalt eines Bodens angegeben. Hier streben wir einen Wert von mehr als 5 % an. Zur Ermittlung des messbaren Zustands bedienen wir uns der ‚Albrecht Boden Analyse' *. Dafür bin ich mit meiner Tochter Sofia auch mal am Sonntag mit dem Quad auf den Obstwiesen unterwegs. Wir stechen in jedem Stückle 15 - 30 Spatenproben, mischen diese und geben die Proben ins Labor. Zurück erhalten wir Aussagen zu den grundlegenden Bodeneigenschaften. So ist der Parameter der potenziellen und der aktuellen Kationen Austauschkapazität ein Indikator für die mikrobielle Besiedlung der Tonmineralien. Der potentielle und der aktuelle pH-Wert zeigen die Bodenatmung und damit die Stressfestigkeit des Bodens an. Über die Basensättigung mit den beiden größten basischen Nährstoffen, Kalzium und Magnesium, sind Rückschlüsse auf die Bodenporenbildung und auf die Stickstoffeffizienz möglich. Wenn dieses Gleichgewicht im Boden nicht mehr stimmt, verliert er seine Durchlässigkeit. Das Verhältnis der Makro-, Meso- und Mikroporen verschiebt sich hin zu den Mikroporen. Mikroporen sind aber für die meisten Bodenorganismen zu klein, um sie zu besiedeln. Deswegen verlieren solche Böden ihre lebensaufbauende Struktur und werden je nach Übersättigung schnell zu trocken, zu fest oder gar seifig schmierig. Mit dem Analyseergebnis kommen Empfehlungen, die aus den Messwerten abgeleitet werden: einzelne Mangelerscheinungen oder Übersättigungen können durch konkrete Maßnahmen zielgerichtet beseitigt und ausgeglichen werden.

Mindestens so wichtig wie die richtigen Mineralien sind die Bodenlebewesen, eigentlich eine riesige Herde mikroskopisch kleiner Nutztiere. Und die will gefüttert werden! Im Arbeitskreislauf der Manufaktur ist der anfallende Trester als Pressrückstand unser wahrer Schatz, wenn wir diesen im Herbst direkt in eine Fermentation bringen. Die spätere Ausbringung dieses ‚Superfutters' findet immer in einem wachsenden Bestand statt, so erfolgt schnell eine Umsetzung durch die vorhandenen Bodenorganismen. Dies führt zu langfristigem Humusaufbau durch organische Düngung. Die aktiven Pflanzen schaffen mit der Abgabe von Zucker, Aminosäuren und anderen organischen Säuren für die Bodenorganismen verbesserte Bedingungen, somit wird das Herauslösen der Bodenmineralien erhöht, der Abbau von organischem Material findet vermehrt statt und der Boden lockert sich.

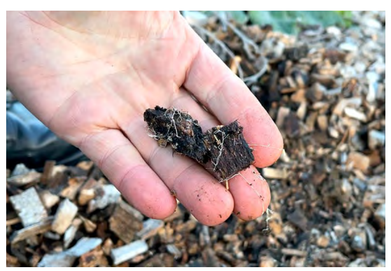
Guter Boden weist einen fließenden Übergang zum Unterboden auf und zeichnet sich durch gleichmäßige, meist runde Krümel aus. Guter Boden riecht gut, wie Waldboden oder Karotten. Er hat eine feuchte Struktur, ist aber nicht nass, auch wenn es geregnet hat. Pfützen finden sich nicht, auch nicht nach starkem Regen.

Bodenleben funktioniert in vernetzten Kreisläufen. Bei unserer Betrachtung steht am Beginn immer die wachsende Pflanze, die einen Großteil ihrer Fotosyntheseleistung in Form einfacher Kohlehydrate (Zucker) aber auch weiterer sekundärer Inhaltsstoffe über die Wurzel abgibt. Im Bodennahrungsnetz schließen sich dann die Mykorrhiza Pilze oder Bakterien an. Auf der 3. Ernährungsstufe finden sich pilz- und bakterienfressende Nematoden, aber auch ‚Räuber', die eine Kontrollfunktion haben damit bestimmte Bodenlebewesen nicht überhandnehmen. Regenwürmern und Insekten symbolisieren die 4. Ernährungsstufe, und diese liefert wiederum eine Nahrungsgrundlage für Maulwürfe und Vögel (Elaine Ingham 1999, The Soil Food Web).

» ES MUSS EINEN FUNKTIONIERENDEN KREISLAUF GEBEN DAMIT HUMUSAUFBAU LANGFRISTIG GELINGT «

Den Bodenpilzen (Mykorrhizen) kommt eine besondere Bedeutung zu, denn sie können Nitrat aufnehmen und tragen so zum Grundwasserschutz bei. Steht den Mykorrhiza Pilze genügend Kohlenstoff zur Verfügung, bilden sie Glomalin, ein Stoffwechselprodukt, dass die Hyphen wie eine Isolationsschicht umschliesst. Sterben die Hyphen ab, trägt das verbleibende Glomalin zur Bildung einer runden Krümelstruktur des Bodens bei. Diese Mittelporenstruktur fördert den Gasaustausch, die Wasserspeicherfähigkeit und das Versickerungspotential. Global betrachtet ist diese ‚biogene' langfristige Einbindung von Kohlenstoff entscheidend, denn nun schließt sich der Kreis wieder. Nicht nur für die Einlagerung von Kohlenstoff sind Mykorrhizen wichtig. Im Stoffaustausch gegen einfache Zucker liefern sie dem Baum die Mikronährstoffe, die er zum Wachstum und zur Immunabwehr braucht und selbst nicht erschließen kann. Ganz nebenbei reichern sich diese wertgebenden Inhaltsstoffe auch in den Früchten an. Leider hat es die industrielle Landwirtschaft global betrachtet, durch den Einsatz von chemischem Dünger und Pestiziden geschafft, innerhalb von 50 Jahren den gesundheitserhaltenden Wert der Lebensmittel um 80 % zu reduzieren. Satt zu sein ist nicht gleichzusetzten mit gesund, nicht für uns, nicht für den Baum, nicht für den Boden, nicht für das Klima, nicht für die Zukunft. Deshalb setzt Schwäbisches WiesenObst auch in Zukunft darauf, Bäume zu pflanzen die eben mehr als 10 - 20 Jahre zum Wachsen benötigen, ein gut verknüpftes Wurzelwerk ausbilden und den nächsten Generationen dafür aber Früchte mit Mehrwert – Mittel zum Leben – liefern.

* benannt nach William Albrecht, einem US-Agrarwissenschaftler an der University of Missouri, der bereits in den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts die Zusammenhänge zwischen Fruchtbarkeit und Bodenqualität untersuchte.



WEITERE BLOGARTIKEL ZUM THEMA WIESENOBST FINDEN SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG



# MANUFAKTUR ON TOUR UND BIODIVERSITÄT

## WIESENOBST E.V.
## FÜR DIE ZUKUNFT EINER BLÜHENDEN LANDSCHAFT UND EINE ERNTE DIE SICH WIEDER LOHNT

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

Streuobstwiesen mit hoch aufragenden Baumriesen kennzeichnen die Landschaft am Traufe der Schwäbischen Alb. In wenigen Wochen, wenn sich die Baumblüten öffnen, werden die Wiesen ein weiteres Mal fast verschneit anmuten. Aber die vielleicht schönste Jahreszeit hier ist der Herbst, wenn der Himmel oft ein tiefes Blau zeigt und die leuchtend gelben und roten Zeichnungen der reifen Äpfel und Birnen an den Zweigen der Obstbäume ein Kinderbuchidyll scheinbar zur Realität werden lassen.

‚Traditionelle Unternutzung' ist der Fachausdruck für Schafe, die auf Streuobstwiesen grasen dürfen.

Doch viele Stücklesbesitzer sehen sich inzwischen mit der finanziellen Realität konfrontiert: für 7 € / 100 kg lohnt sich das Auflesen und Ernten der Früchte nicht mehr. Aromastarkes, oft tanninreiches Obst alter und biswelen rarer regionaler Baumarten verfault ungenutzt auf und unter den Bäumen.

Oliver Schmid hat viele Gründe, WiesenObst e.V. Mitglied zu sein

Um das wertvolle Obst und die Streuobstwiesen mit ihren alten, hochstämmigen Bäumen zu bewahren wurde 2016 der WiesenObst e.V. gegründet. Für die Anerkennung als WiesenObst Fläche müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden: z.B. darf eine bestimmte Baumzahl pro Flächeneinheit nicht überschritten werden und die Bäume müssen stark wachsende Unterlagen haben. Außerdem müssen die Mitglieder zusätzliche Baumpflege- und Naturschutzmaßnahmen nachweisen, die nach einem Punktesystem bewertet werden. Die Einhaltung der Kriterien wird von einer unabhängigen Zertifizierungsorganisation (ABCERT aus Esslingen) überprüft. Inzwischen hat WiesenObst über 300 Mitglieder und rund 600 ha Obstwiesen mit mehr als 21.000 Bäumen konnten registriert werden. Und die Obsternte lohnt sich wieder: für zertifiziertes WiesenObst werden im Schnitt 13 - 15 € / 100 kg gezahlt! Aber nicht nur über den Preis ist WiesenObst dabei die Anerkennung zu bekommen, die diese wertvollen, geschmacksintensiven Früchte verdienen: Slow Food gehört zu den Gründungsmitgliedern des WiesenObst e.V.. Auf vielen der registrierten Flächen stehen noch Bäume der Sorte Champagner Bratbirne die zum Projekt ‚Arche des Geschmacks' der Internationalen Slow Food Stiftung für Biodiversität gehört. Und bald wird Schwäbisches WiesenObst hoffentlich noch ein weiteres Qualitätssiegel tragen: die Auszeichnung der EU für ‚geschützten Ursprung.' Das Anerkennungsverfahren läuft.

Der bessere Preis für die Ernte ist ein Grund, im WiesenObst e.V. Mitglied zu werden. Zunehmend wird der Verein jedoch auch zu einem Forum, in dem Ideen ausgetauscht, Probleme erörtert und Lösungen gefunden werden. Die Klimakrise ist ein Thema, das alle beschäftigt – die Folgen der trockeneren, heißeren Sommer, der späten Fröste und zu warmen Winter sind gerade bei Obstbäumen nicht zu übersehen.

Oliver Schmid ist mit Streuobst aufgewachsen und hat inzwischen drei biozertifizierte Stückle mit ca. 240 Bäumen. Die älteste Fläche bewirtschaftete schon Schmids Großvater. Sie ist im Tal gelegen, es gibt reichlich Wasser, und die meisten Äpfel sind alte Göppinger Lokalsorten: Maunzen, Börtlinger und Haux Apfel, Zabergäu Renette, dazu Oberösterreicher Weinbirne und Gelbmöstler – fast alles Mostsorten, die die Familie für Saft und Brände verwendet – was nicht selbst verarbeitet wird, findet in der Manufaktur Jörg Geiger Verwendung.

Über den Beitritt zum WiesenObst e.V. musste Schmid nicht lange nachdenken. Ihm geht es dabei nicht nur um den Erhalt alter Obstbäume, sondern auch um Erfahrungsaustauch und praxisbezogene Arbeit. Seiner Meinung nach ergeben sich durch die Klimakrise zunehmend Probleme auf den Obstwiesen. Bereits jetzt offenkundig ist der Wassermangel. Schmid hofft, dass der WiesenObst e.V. einen Beitrag dazu leisten kann, die Widerstandsfähigkeit des Ökosystems Streuobstwiese zu verbessern.

Bei Neupflanzungen müsse alles getan werden, damit der Baum gute Startbedingungen habe, sich schnell etablieren und Wurzeln bilden könne, sagt Schmid. Dadurch müsse auch in der Anfangsphase weniger gewässert werden. Gerade bei Hanglagen ist das Wässern oft schwierig oder unmöglich, weshalb weiterhin viele frisch gesetzte Bäume vertrocknen. Bäume pflanzen will gelernt sein. Und seit wir mehr über Bodenbiologie und die Funktion von Mykorrhizen wissen, gibt es gute Möglichkeiten, das Umfeld des Baumes und damit das Ökosystem insgesamt positiv zu beeinflussen.

Für Nisthilfen gibt es Bonuspunkte

Fotos: © M. Kunz

Die Faustregel für Schnitt-Anfänger lautet so viel Zeit auf Beobachtung des Baumes verwenden wie danach auf den Schnitt, sagt Schmid. Einem professionellen Baumpfleger kommen natürlich Wissen und Erfahrung zugute, aber auch Schmid beginnt seine Arbeit zunächst damit innezuhalten und den Baum an seinem Standort und in seiner Umgebung wahrzunehmen. Hat der Baum eine Südlage? Steht er am Hang oder in einem Tal? Fehlt ihm Wasser oder hat er ‚nasse Füße'? Um welche Baumart/ Unterlage geht es? Jede hat ihre eigene Wuchsform, die mehr oder weniger ‚stark' geschnitten werden muss. „Mein Ziel ist es, das natürliche Wachstum des Baumes nachzuempfinden und durch Schnitt dem Baum zu helfen, sein Wesen optimal auszudrücken".

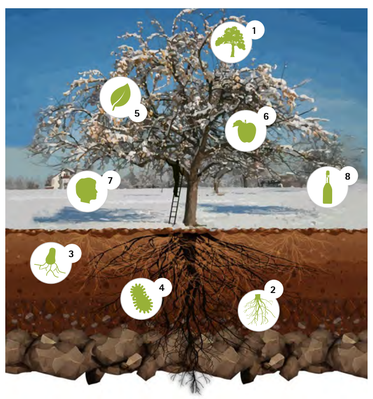
» MEIN ZIEL IST ES, DAS NATÜRLICHE WACHSTUM DES BAUMES NACHZUEMPFINDEN UND DURCH SCHNITT DEM BAUM ZU HELFEN, SEIN WESEN OPTIMAL AUSZUDRÜCKEN «

Oliver Schmid, Wiesenobst e.V.

**TIPP:** Wenn Sie mehr wissen möchten über Bodenleben, Klimawandel und regenerative Landwirtschaft dann sei Ihnen das Buch ‚Vielleicht haben wir noch 10 Jahre' von Marianne Landzettel empfohlen. Sie ist Agrarjournalistin, lebt in London und schreibt u.a. für Slow Food und den WiesenObst e.V.

Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Verlag. ISBN 978-3-930413-68-3, 320 Seiten, 22,- €

## SCHWÄBISCHES WIESENOBST
## BESTES FÜR MENSCH UND NATUR




### KLAR OHNE GLYPHOSAT

Das Verbot von Glyphosat und der Verzicht auf Bodenherbizide erhält die Fruchtbarkeit des Bodens in einem hohen Maße und fördert so die Biodervisität und die Mikrolebewesen einschließlich der Pilze und Bakterien.

### BIO ZERTIFIZIERT

Die Einhaltung der Richtlinien zur biologischen Landwirtschaft gewährleistet eine extensivere Herstellungsweise und trägt durch die daraus resultierenden Maßnahmen zur besonderen Qualität bei.

### VOGELSCHUTZ

Die Einrichtung von Nisthilfen für Vögel und die Anlage von Hecken trägt neben den Aspekten des Vogelschutzes in besonderem Maße zur Reduktion und Kontrolle der Schädlinge im Frühjahr bei.

### 1 – BAUM

WiesenObst-Bäume bekommen 20 Jahre Zeit zum Wachsen und erreichen oft eine Höhe von über 10 m.

### 2 – WURZELN

Die Wurzeln der WiesenObst-Bäume bilden ein weit verzweigtes starkes Wurzelwerk aus und überdauern Menschengenerationen. Sie werden oft über 150 Jahre alt und etablieren symbiotische Netzwerke mit anderen Pflanzen, Pilzen und Bakterien. Tiefe Wurzeln erschließen wasserführende Schichten auch in Trockenperioden und pumpen darin gelöste Mineralstoffe in die Leitungsbahnen und am Ende auch in die Frucht.

### 3 – MYKORRHIZA-PILZE

Geben der Wurzel im Austausch wichtige Mikronährstoffe aus dem Boden und sind wichtig für die Immunabwehr des Baumes.

### 4 – BAKTERIEN

Bakterien lösen Mineralität aus dem Gestein.

### 5 – BLÄTTER

Hohe Verdunstungsleistung durch viel Blattmasse trägt zu besserem Kleinklima bei, $CO^2$ Reduktion durch hohe Photosynthese-Leistung.

### 6 – FRÜCHTE

In den Früchten werden ganz natürlich deutlich mehr Mineralstoffe, Gerbstoffe, Säuren und Mikronährstoffe eingelagert.

### 7 – MENSCH

Mikronährstoffe sind wichtige Bausteine für unsere Gesundheitserhaltung und Immunabwehr. Gerbstoffe der typischen WiesenObst-Sorten reduzieren Herz-Kreislauf-Risiken, vermindern die Krebsgefahr.

### 8 – PRODUKT

Mehrwert, den Sie schmecken können - herb, sauer, bitter, mineralisch und aussagekräftig - in den meist flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

SCHWÄBISCHES WIESENOBST
tief verwurzelt

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

WWW.WIESENOBST.ORG

# ALKOHOLFREI AUF DER ÜBERHOLSPUR

## ES GEHT NÜCHTERN ZU
## ALKOHOLFREI IN DER FASTENZEIT – GANZ OHNE VERZICHT! SO GEHT DAS HEUTE!

Von Anna-Lisa Thanner

‚Mindful Drinking' oder ‚Dry January' sind Begriffe, welche einem in letzter Zeit öfters untergekommen sind. Diese erfreuen sich in den letzten zehn Jahren stetig immer größerer Beliebtheit. Aber was steckt dahinter? Mehr als nur die ‚gute, alte Fastenzeit'?

‚Mindful Drinking' bedeutet Achtsamkeit im Umgang mit Alkohol. Bewusstes überlegen, ob und wieviel Alkohol man trinken möchte. Das Bier zum Feierabend, der Sekt zum Geburtstag, das Glas Wein zum Abendessen – es muss nicht immer Alkohol sein. Eine neue Generation zeigt, wie es geht. Kalorien zählen, vegetarisch essen, Zucker, Gluten und Laktose vermeiden – aber auf den Drink am Abend bestehen – das war einmal. Die Studie eines bekannten Spirituosen Konzerns zeigt auf: 27 % der Deutschen trinken seit Beginn der Pandemie gleichviel oder weniger Alkohol als vorher. Mehr als 23 % der Deutschen gaben an, über die Feiertage weniger oder bewusster Alkohol konsumieren zu wollen. Die aktuelle Umfrage zeigt, dass das Interesse an Getränken mit wenig oder keinem Alkohol vor allem während der Feiertage sogar anstieg und dieser Trend sich auch im Jahr 2021 weiterhin hält. Ist alkoholfrei eine neue Bewegung oder einfach nur eine Fortführung der etwas in die Jahre gekommenen Fastenzeit? Nur 7 % der Befragten in der Studie gaben an, bereits in den vorherigen Jahren an einem ‚Dry January' teilgenommen zu haben, womit sich der Wunsch an einer Beteiligung in diesem Jahr verdreifacht.

**‚DRY JANUARY' – DARUM GEHT ES**

Der Vorsatz, im neuen Jahr weniger Alkohol zu konsumieren, ist nicht neu. Wer allerdings am sogenannten ‚Dry January' teilnimmt, verpflichtet sich ab Silvester einen Monat lang komplett auf Alkohol zu verzichten. Der Trend kommt aus Großbritannien: London bezeichnet sich selbst als das Epizentrum der Bewegung. Dies hat jedoch nicht nur ‚modebewusste' Auslöser. Auch politisch wurde die Bewegung beeinflusst. Denn dort ist Alkohol die häufigste Todesursache von Menschen im Alter von 15 bis 49 Jahren. Deutschland gilt als sogenanntes Hochkonsumland, da jeder ab 15 Jahren durchschnittlich 10,9 Liter Alkohol pro Jahr trinkt. Prinzipiell kann man also sagen, egal was die Motivation ist – es ist eine gute Idee, das eigene Trinkverhalten einmal kritisch zu reflektieren.

Es ist ganz klar, dass noch nicht jeder mit den vielfältigen Facetten des beschriebenen Trends vertraut ist, die der Bereich ‚Mindful Drinking' bietet. ‚Dry January' ist ein Teil des Bereichs ‚Mindful Drinking'. Die Bewegung geht jedoch einen Schritt weiter als nur puren Verzicht zu üben. Also ein völlig anderer Ansatz, als der spirituell geprägte Ursprung der Fastenzeit aus der kirchlichen Tradition heraus. Hier zeichnet sich die Fastenzeit aufgrund des bewussten Verzichts aus, nicht aufgrund spiritueller Glaubensfragen. Ursprünglich drückte sich dies vor allem im Verzicht auf Fleisch aus. Heute verzichten Menschen aus allen gesellschaftlichen und kulturellen Schichten bewusst auf verschiedene Arten des Konsums: von Süßigkeiten, über Alkohol bis hin zu Medien-Konsum. Eines haben alle Ansätze und Impulse gemeinsam: die Achtsamkeit auf sich selbst, seine Gesundheit und seines gesamten Bewusstseins.

Ein neuer und überaus wichtiger Ansatz, welchen wir vor allem in der neuen Trendbewegung jedoch ganz deutlich registrieren ist: Verzicht und Fasten muss nicht genussbefreit oder ohne Spaß und Freude sein. Denn Gesundheit und Genuss schließen sich trotz des Verzichts heutzutage nicht mehr aus. In 2021 ist das Angebot und die ‚verzichtende Gemeinschaft', also die Nachfrage, derart groß, dass es eher eine Frage des bewussten Konsums ist. Egal, ob die Menü-Begleitung im Gourmet Restaurant, der Aperitif bei der Feierlichkeit, der Gin Tonic in der Bar oder der passende Speisebegleiter zum Abendessen zu Hause. Die Antwort muss nicht immer alkoholhaltig sein. Dies hat inzwischen auch die Genussmittel-Industrie entdeckt. Der Trend geht deutlich zu alkoholfreien Getränken – gerade unter Millennials. Der Markt für alkoholfreie Getränke verzeichnet in den letzten Jahren ein exponentielles Wachstum, was durch verschiedene Studien belegt wird. Aus diesem Grund sind alkoholfreie Spirituosen zu einem festen Bestandteil nicht nur in der Gastronomie und Bar-Szene geworden, sondern auch im alltäglichen Gebrauch der Konsumenten.

» WAS WIR MIT UNSEREN VERSCHIEDENEN SORTEN DEM GAUMEN BIETEN IST GESCHMACK PUR... «

**Die Manufaktur Jörg Geiger beschäftigt sich schon seit über 20 Jahren als Pionier und Original mit dem Thema Alkoholfrei. Ein Auszug aus einem Interview mit Jörg Geiger (Quelle: Podcast All Media Channels mit Jörg Geiger):**

**WARUM WERDEN ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN EIGENTLICH IMMER BELIEBTER?**
Geiger: „Es findet ein gesellschaftlicher Wandel statt, der sich ‚Mindful Drinking' – also bewusstes Trinken – nennt ... gerade jüngere Leute bzw. die Millenials treiben den Wunsch nach interessanten, geschmackvollen Getränken ohne Alkohol voran ... aktiv und fit sein, einen klaren Kopf behalten, eine gesunde Ernährung und die Bedeutung für hochwertige Getränke ist viel mehr im Trend, als unkontrollierter Alkoholkonsum ... das verzeichnet auch die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung."

**WASSER, COLA, ALKOHOLFREIES BIER, DAS KENNEN WIR. ABER ALKOHOLFREIER WEIN ODER SCHAUMWEIN, DAS HÖRT SICH NACH VERZICHT AN... SCHMECKT DAS DENN UND WO LIEGT DER UNTERSCHIED?**
Geiger: „Die Ära, dass man auf zuckrige Getränke oder eindimensional schmeckende Virgin-Cocktails zurückgreifen muss, neigt sich glücklicherweise dem Ende ... gerade in edlen Bars und Restaurants ist die Nachfrage nach geschmackvollen, alkoholfreien Drinks vorhanden ... der Genuss steht im Vordergrund, sowie das Erlebnis – das bewusste Riechen und Schmecken aller Zutaten. Unser Birnenschaumwein mit der Champagner Bratbirne ist ohne Alkohol, hat aber eine feine Dörrbirnennote und eine gut eingebundene Säure."

**WIE WERDEN DIE ALKOHOLFREIEN SCHAUMWEINE HERGESTELLT?**
Geiger: „Bei uns wird sehr großen Wert auf hochwertige und nachhaltige Produktionsprozesse gelegt. Die alten Obstsorten, die wir verwenden, haben hohe Gerbstoff- und Säureanteile und sind niedrig im Zuckergehalt. Die Champagner Bratbirne ist eine traditionelle Flaschengärung, rund drei Jahre reift der Schaumwein auf der Hefe. Durch das Verfahren der Vakuumdestillation wird der Alkohol entzogen."

**ZUM ABSCHLUSS: FÜR WAS STEHT EIGENTLICH SCHWÄBISCHES WIESENOBST?**
Geiger: „WiesenObst ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung ... das heißt WiesenObst-Bäume bekommen 20 Jahre Zeit zum Wachsen und erreichen oft eine Höhe von über 10 m und bilden ein weit verzweigtes starkes Wurzelwerk aus ... sie überdauern Menschengenerationen und werden oft über 150 Jahre alt, sie ziehen ihre Kraft aus dem Boden und geben ihm aber auch Kraft zurück. Eine richtige Symbiose und die enthaltenden Nährstoffe sind gut für unsere Gesundheit. Das zeigt sich auch im Geschmack".


FOODPAIRING UNTER 0

**Alkoholfreie Essensbegleiter gekonnt kombinieren.**

Foodpairing ist die Formel für guten Geschmack. Diese Erkenntnis haben wir uns zu Herzen genommen und alkoholfreie Essensbegleiter komponiert.

Die Manufaktur Jörg Geiger ist von Haus aus kontinuierlich auf der Suche nach neuen Kombinationen und Kreationen um seine Gäste zu inspirieren und zu überraschen.

Bei der „4.6" kommt zum Beispiel die ungewöhnliche Komponente grüne Paprika hinzu oder bei der „4.7" die Chilli. Aromen, Gerbstoffe und eine gewisse Länge auf der Zunge kreieren das perfekte Geschmackserlebnis am Gaumen.

PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT

**Manufaktur Jörg Geiger:**
**Pionier der alkoholfreien Aperitifs und Speisebegleiter**

Sie wollen mehr erfahren?
Dann nehmen Sie an unseren Online-Verkostungen teil und sichern Sie sich jetzt einen Platz. Geben Sie bei der Buchung folgenden Gutscheincode an: GENUSSZEIT21 und Sie erhalten 15 € Rabatt auf Ihre Degustationsbox!

Alle Termine für unsere Online-Verkostungen finden Sie in unserem Online-Shop in der Rubrik ‚Veranstaltungen'.

Online-Verkostungen
**Gutscheincode** GENUSSZEIT21


WEITERE INFOS ZU DEN ONLINE VERKOSTUNGEN FINDEN SIE UNTER:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/VERANSTALTUNGEN



# ZUKUNFT & SOZIALES ENGAGEMENT

## WIESENOBSTSTUDIE
## BESSERER NÄHRSTOFFGEHALT ALS TAFELOBST?

**DIE STUDENTIN ALEX KÖHLER SCHREIBT IHRE MASTERARBEIT IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER**

**Name:** Alex Köhler

**Alter:** 27 Jahre

**Studium:** Bachelor Getränketechnologie, Hochschule Geisenheim University

**Aufgewachsen in:** Dächingen, einem kleinen Dorf auf der Schwäbischen Alb.

„Durch unseren Familienbetrieb, den Landgasthof Krone, war ich schon immer ortsverbunden mit dem Fokus auf Regionalität, Landwirtschaft und Nachhaltigkeit. Mein Bachelor Studium der Wirtschaft und Unternehmensführung habe ich in Edinburgh in Schottland absloviert. Dort bin ich auch auf Cider gekommen, welcher bei uns in der Region nicht überall als Getränk zu haben ist, obwohl Most auf der Schwäbischen Alb mindestens so traditionell ist wie Cider in Großbritannien. Das Missverhältnis zwischen eingeschlafener Tradition – Most – und wunderschönen aber oft ungenutzter Streuobstwiesen, führte zu meinem Wunsch, daraus ein Getränk – Cider – selbst herzustellen, der diese Lücke füllen kann. So bin ich auf mein Masterstudium und die Manufaktur gestoßen..."

Wir lieben Schwäbisches WiesenObst! Die traditionellen Anbauweisen, Unterlagen mit Wurzelwerk, welches weit in die Erde reicht, alte Apfel- und Birnensorten mit höheren Gehalten an Gerbstoffen, Antioxidantien und Mineralstoffen. In einer Zeit, in der sich Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung immer mehr auf Zusatzstoffe, Hilfsmittel und neue Züchtungen stützt, wird der Fokus auf den Ursprung – auf die Natürlichkeit der Rohstoffe – immer populärer. Die Gesellschaft hinterfragt mehr und mehr welche Auswirkungen hochgezüchtete und hochverarbeitete Lebensmittel auf unseren Körper haben. Und die Reaktion darauf ist oft blind zurück zu den Wurzeln zu gehen.

Deshalb fragen wir uns: stimmen diese Annahmen? Ist Wiesenobst wirklich reicher an gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen als Tafelobst oder Industriemostobst? Um diese Hypothese auf wissenschaftliche Beine zu stellen, hat die Manufaktur Jörg Geiger mit der Hochschule Geisenheim University ein Projekt in die Wege geleitet. Die zentrale Frage des Projekts ist, welche abgrenzenden, gesundheitsrelevanten Inhaltsstoffe Wiesenobst vermehrt aufweist. Dazu wird erforscht, ob ein Unterschied in Saftinhaltsstoffen festgestellt werden kann zwischen typischem Tafelobstpresssaft, Industriemostobstsaft und Wiesenobstsaft. Hierfür werden jeweils sorten- und unterlagentypische Äpfel verwendet. Außerdem wird erforscht, ob ein Unterschied in Saftinhaltsstoffen festgestellt werden kann zwischen Obst der gleichen Sorte, die auf unterschiedlichen Unterlagen (stark, mittel und schwach wachsend) angebaut werden. Hierbei werden Stuttgarter Gaishirtle und Champagnerbratbirne als Vergleichspartner herangezogen.

Untersucht wurden jeweils Zuckergehalt (in Grad Oechsle), Gesamtsäure (in g/L Weinsäure), Gesamtphenole (Folin-Test), TEAC (in mmol/L Trolox Äquivalent), Phenolgehalte (UPLC in mg/L) und die Mineralstoffgehalte Kalium, Calcium und Magnesium. Die Saftproben wurden aus Äpfeln und Birnen aus der Gemarkung hergestellt. Nach dem Saften wurden die gewonnenen Rohsäfte mit 25 % Methanol haltbar gemacht und eingefrogen bis zur späteren Analyse an der Hochschule Geisenheim.

Erste Ergebnisse kann die Studie bereits vorweisen. In den ersten Tests wurden vor allem Mischsäfte aus Äpfeln auf den Unterlagen von Sämling/Bittenfelder (stark wachsend) als Wiesenobstsaft, (mittelstark wachsend) als Industriemostobstsaft sowie (schwach wachsend) als Tafelobstpressaft miteinander verglichen. Zu den Anbauformen ‚Tafelobst' und ‚WiesenObst' auf ‚Sämlingsapfel' wurden ein typischer Sortenmix herangezogen, als Referenzsorte für den Industriemostobstsaft wurde die gängige und sehr säurereiche Sorte Rewena als Standard verwendet.

Bei Zuckergehalten wurde erwartet, dass das Tafelobst Spitzenreiter ist, allerdings zeigte die Analyse ähnliche Werte um 80°Oe auf. Dabei ist der Saft auf der Sämlingsunterlage sogar etwas gehaltvoller mit 81,5°Oe. Die Säuregehalte hingegen präsentieren ein etwas unterschiedlicheres Bild. Hier kann ein deutlicher Unterschied zwischen dem säurearmen Tafelobstsaft mit 9g/L und der sehr säurereichen Industriemostobstsorte und dem typischen Mischsaft aus Wiesenobst mit ±15g/L Gesamtsäure festgestellt werden.



Eine wohl eher weniger bekannte Messgröße ist der Phenolgehalt. Hierzu wurden zum einen die Gesamtphenole mit Hilfe des Folin-Ciocalteu-Reagenzes analysiert und zum anderen die einzelnen Stoffverbindungen, welche der Phenolgruppe angehören, mithilfe einer UPLC Analyse (Ultra Performance Liquid Chromatography). Polyphenole, umgangssprachlich auch Gerbstoffe genannt, sind zum einen für den adstringierenden Geschmackseindruck, das trockene Gefühl im Mund zuständig, zum andern sind es die Stoffe, die in Verbindung mit Luftsauerstoff zu einer Braunfärbung führen, also ‚braun gerben' – deshalb auch der Name. Um die 70er Jahre, als die Vorzüge dieser Polyphenole noch nicht erforscht waren, wurden ein Großteil des Tafelobstes gerbstoffarm gezüchtet, was der wohl geschmacklich deutlichste Unterschied zu den alten Sorten im Schwäbischen Wiesenobst darstellt. Heute schreibt die Wissenschaft den Polyphenolen viele gesundheitsfördernde Eigenschaften zu. Sie sollen Entzündungen hemmen, Fettablagerungen in Blutgefäßen vermindern, Zellschäden verhindern, Bakterienwachstum verringern und sogar das Wachstum bestimmter Krebszellen verlangsamen. Verantwortlich für viele dieser Funktionen ist die Eigenschaft als Radikalfänger (eine Art Staubsauger) der Polyphenole. Obwohl es in diesem Themengebiet noch einiges zu erforschen gibt, ist bereits jetzt klar, dass schon geringe Mengen an Polyphenolen eine positive Wirkung auf unsere Gesundheit haben können.

» DIE ANNAHME, DASS SCHWÄBISCHES WIESENOBST NICHT NUR UNSERE REGION FÖRDERT, SONDERN AUCH UNSEREN KÖRPER STÄRKT, KANN MIT NACHDRUCK VERTRETEN WERDEN. «

Flavanole, oft als Katechine bezeichnet, sind farblos, kommen vermehrt in Kakao und in Fruchtschalen vor und gehören zu den Flavonoiden. Vermutet wird, dass durch deren Stickoxidhemmung die kardiovaskuläre Gesundheit gefördert wird. Des Weiteren wird angenommen, dass sie die kognitive Leistung fördern und langzeitig das Gehirn schützen. Diese werden oft als Quercetine bezeichnet, sind gelb färbend und ebenfalls vermehrt in Fruchtschalen vorhanden. Den Quercetinen werden über ihre Antioxidationsfunktion verschiedene gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben. Sie sollen Diabetes vorbeugen und durch den Schutz der Zellen vor oxidativem Stress Herz-Kreislauferkrankungen und Krebserkrankungen bekämpfen. Dihydrochalcone, ebenfalls eine Untergruppe der Flavonoide, sind gelb bis weißlich und oft durch ihren süßlichen Geschmack erkennbar. Oft werden sie in der Medizin verwendet, da ihnen natürliche antimikrobielle, krebsbekämpfende, antituberkuläre und entzündungshemmende Eigenschaften zugesprochen werden. Unsere Untersuchungen zeigen die Gehalte der Hydroxyzimtsäuren (HZS). Diese gehören zur Gruppe der Phenolsäuren und ihre Bioverfügbarkeit ist abhängig vom Veresterungsgrad. Es wird angenommen, dass HZS meist erst im Dickdarm von Bakterien verstoffwechselt werden und so lokal ihre Wirkung entfalten. In-vitro Studien zeigen, dass HZS das Wachstum von gramnegativen Bakterien hemmt, weshalb ihnen bakterizide Wirkung zugeschrieben wird.

Vorsichtige Aussagen zu gesundheitsfördernden Eigenschaften können den verschiedenen Untergruppen bereits zugesprochen werden. Testergebnisse der Untersuchungen zeigen deutlich, dass typisches Wiesenobst ein signifikant höheres Level an Phenolen vorweist.

In einer TEAC Analyse wurde die Menge der Antioxidantien in den Saftproben gemessen. Antioxidantien sind Verbindungen, welche sich sowohl stofflich als auch funktional mit den Polyphenolen überschneiden. Sie verhindern, wie der Name schon sagt, die Oxidation. Oxidation sieht man am besten an einem Rotwein, welcher sich braun verfärbt hat – eine Alterungserscheinung. Ähnlich geht es unserem Körper. Durch UV-Strahlung und Umweltschadstoffe gelangen hochreaktive Sauerstoffverbindungen in unseren Körper, die so generell verstanden, für die Entstehung verschiedener Krankheiten und das Zellaltern mitverantwortlich sind. Nicht überraschend weist der Wiesenobstsaft einen um das 3-fache höheren Antioxidantien Gehalt als der Saft aus Tafeläpfeln auf.

Wir lieben Wiesenobst also mit gutem Grund? Die ersten Ergebnisse deuten definitiv darauf hin. Die Annahme, dass Schwäbisches Wiesenobst nicht nur unsere Region fördert, sondern auch unseren Körper stärken kann, sollte also mit Nachdruck weiter nachgegangen werden. Während dies lediglich ein Zwischenbericht ist und weitere Analysen noch auf ihre Auswertung warten, sind wir zuversichtlich, dass unser Tun von der richtigen Überzeugung gesteuert wird.

WEITERE STUDIEN UND TESTERGEBNISSE IM DETAIL FINDEN SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG/WIESENOBST-STUDIE-BESSERER-NAEHRSTOFFGEHALT-ALS-TAFELOBST

SCHWÄBISCHES WIESENOBST

# ENGAGEMENT AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

Nachtrag zum Artikel Herzenssache aus Genusszeit Winter Ausgabe 6/2020.

SPENDENPROJEKT FÜR DIE MUKOVISZIDOSE-HILFE

## HERZENSSACHE

Am 25.01.2021 hat sich Jörg Geiger von der Manufaktur Geiger zur Scheckübergabe mit Verena Nägele, Vorsitzende der Regional Gruppe Mukoviszidose Göppingen e. V. getroffen. Wir sind überwältigt von dem Ergebnis. Denn gerade in Zeiten wie diesen ist es sehr schwer für gemeinnützige Vereine, welche von Spendengeldern oftmals stark abhängig sind, an Unterstützung zu erlangen. Aus diesem Grund freuen wir uns umso mehr, im Jahr 2020 einen erneuten Rekord für unsere Spendenedition Engelsflügel zu verzeichnen. 19058 verkaufte Flaschen unserer Spendenedition haben ein stolzes Spendenergebnis verzeichnet:

Herr Geiger über das Projekt: „Unsere Produkte und meine Tätigkeit als WiesenObst Verarbeiter und Bewirtschafter sehe ich als eine sinnstiftende Tätigkeit an. Und so ist es mir ein großes Bedürfnis nicht nur unsere Böden und Bäume nachhaltig und gesundheitserhaltend zu bewirtschaften, sondern auch, mit den daraus resultierenden Produkten nachhaltig gesundheits- und verantwortungsbewusst umzugehen. Daher war es für mich eine Herzensangelegenheit, gerade Kindern deren Start ins Leben durch die Krankheit Mukoviszidose erschwert wurde, ein Produkt zu widmen, welches nicht nur Genuss, sondern auch noch sinnstiftend ist. Nicht nur im Konsum des Produktes selbst sondern eben auch als Spende durch den Verkauf. Umso erfreulicher, dass die Spendenedition Engelsflügel sich so erfolgreich etabliert hat.

Frau Verena Nägele fasst zusammen: „Das tollste für mich an diesem Projekt ist, dass es eines der wenigen Spenden Projekte für Mukoviszidose ist, welches das Thema Genuss und Freude trotz dieser Krankheit behandelt. ‚Muko-Kinder' müssen sich nämlich ‚Hoch-Kalorisch' ernähren, da das Thema Ernährung ein ganz wichtiger Punkt in Ihrem Alltag darstellt. Ein problematischer Punkt ist, dass die hochkalorische Ernährung sehr anstrengend für die Kinder ist und oftmals eine schwierige und herausfordernde Thematik zu Hause darstellt. Die Spendenedition Engelsflügel verbindet hier als Brücke den Genuss zu der so notwendigen hochkalorischen Ernährung. Wir freuen uns sehr über die jahrelange gemeinsame Zusammenarbeit und vor allem das stetig wachsende Interesse an dem PriSecco Spendenedition Engelsflügel, vielen Dank!"

### SPENDENEDITION-ENGELSFLÜGEL

Apfel | Pfirsich | Johannisbeere

GERUCH: Feine rote Früchte und Waldbeeren mit mentholiger Frische. Kräuterbetont würzig mit Nuancen von roter Paprika.

GESCHMACK: Feinfruchtig mit leicht herben Noten. Erfrischende Säure am Gaumen mit kräuterwürzigem Charakter und eleganter Schärfe im Nachhall.

## UNSERE CHAMPAGNER BRATBIRNE BEKOMMT EIN NEUES KLEID – GANZ OHNE DIE BISHERIGE GOLDKAPSEL

Liebe Fans unserer Königin unter den Alkoholfreien… die Tage sind gezählt!

Obwohl die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol sich jetzt zu unserer am meisten beachteten Spezialität entwickelt hat, wird es Sie bald nicht mehr in der bisherigen Ausstattung mit Sektkapsel geben. Lobende Berichterstattungen und die Präsenz in den Medien haben wohl dazu beigetragen, dass der Deutsche Sektverband und die vertretenen Mitglieder ihre Interessen durch die Verwendung der Alufaltkapsel kurz vor Weihnachten verletzt gesehen haben und im ersten Schritt eine Einstellung des Verkaufs erwirken wollten.

Nun war für uns die Frage, ob es sich lohnt für unsere Rechtsauffassung zu streiten – Sie erinnern sich vielleicht, es gab bereits einen Rechtsstreit über rund 7 Jahre mit dem CIVC, dem Dachverband der geschützten Herkunftsbezeichnung Champagne bei der nach höchstrichterlicher Entscheidung vom Bundesgerichtshof im Jahr 2005 am Ende ein Vergleich vereinbart wurde, der uns auch zukünftig die Namensnennung der Sorte Champagner Bratbirne zugesteht. Aber lohnt es sich für eine zwar hochglänzende aber trotzdem nicht nachhaltige Alukapsel, die bei uns technisch gar nicht notwendig ist, zu streiten und vielleicht über längere Zeit nicht ausliefern zu können? Nein!

Unser Ziel war klar – in jeder Veränderung liegt eine Chance – weniger Müll und einfach besser machen. Im Sommer 2021 präsentiert sich unsere Diva (Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol) im neuen Dresscode auf dem ‚Schlater Catwalk'… seien Sie gespannt!

Mit dem Sektverband konnte Mitte Januar eine Vereinbarung getroffen werden, die den weiteren Verkauf im bisherigen Kleid ermöglicht – am besten Sie sichern sich schnell noch die bald historische Ausstattung.

Jetzt noch schnell bisheriges Design mit Goldkapsel sichern.

### CHAMPAGNER BRATBIRNE

FREI VON ALKOHOL

GERUCH: Feiner Duft der Champagner Bratbirne, 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.

ERDBEEREN, HOLUNDERBLÜTE, WALDMEISTER

## DER FRÜHLING NAHT

So bunt und unterschiedlich wie die Jahreszeiten, so präsentieren sich auch die saisonalen PriSecco Variationen der Manufaktur Jörg Geiger. Aufgrund der Abhängigkeit von klimatischen und saisonalen Gegebenheiten, spielen für uns die Jahreszeiten eine ganz besondere Rolle.

Bald kommt er wieder… der Frühling und mit ihm unser herrlich fruchtiger Frühlingsduft. Wer kann ihn schon riechen? Üppiger Duft süßer Erdbeeren, krautiger Waldmeister und duftiger Holunderblüte – einfach Frühling pur! Die idealen Begleiter der Erdbeerzeit finden wir in unseren Wäldern. An den lichten Stellen gedeiht der Waldmeister und blüht der Holunderstrauch. Der Rhabarber verstärkt die Säure des Apfels. Ausfällungen sind ein Zeichen der Natürlichkeit, Oxalsäure des Rhabarbers reagiert über einen längeren Zeitraum mit dem Calcium des Apfels bei großen Temperaturschwankungen.

**TIPP:** Wir freuen uns schon auf die erste Mai Bowle mit selbst gesammeltem Waldmeister, frischen Erdbeeren und natürlich unserem Frühlingduft, denn es geht auch ganz ohne Alkohol!

### FRÜHLINGSDUFT

alkoholfrei | 0,75 l

GERUCH: Üppiger Duft nach süßen Erdbeeren, Waldmeister, voller Holunderblüte und Tonkabohne.

GESCHMACK: Reifer frischer Apfel vereint mit der Süße von Erdbeeren. Blumig, üppig langer, frühlingshafter Nachhall mit Holunderblüte am Gaumen.

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

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

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

# GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN

WILLKOMMEN IN DER ‚ALKOHOLFREI' FAMILIE

## ES KÜNDIGT SICH NACHWUCHS AN: UNSER NEUER BITTER

Auf der ProWein 2015 gab es schon eine erste Probe von ‚Geigers alkoholfreiem Gin' der bei allen ausgewählten Verkostern Begeisterung ausgelöst hatte, wahrscheinlich auch weil das Produkt eigenständig zum Genuss geeignet war. In den nachfolgenden Wochen wurde dann im eigenen Restaurant die Akzeptanz bei den Gästen getestet, also die 0,5 Liter Flaschen mit auf den ‚Desti-Wagen' genommen und los gings. Die Begeisterung der Gäste konnten wir nur drei Wochen teilen, dann entwickelte unser alkoholfreier Gin ein neues Eigenleben, so wie es eben Wasser nach derselben Zeit auch tun würde – eine sehr unangenehme Richtung. Es war klar, entweder muss auf Portionsminiflaschen gefüllt werden oder Säuerungsmittel und Konservierungsstoffe finden Verwendung, um die notwendige Haltbarkeit im geöffneten Zustand zu erreichen. Klar war uns aber auch, Konservierungsstoffe die aktuell in den alkoholfreien Gins allgemein Verwendung finden scheiden bei uns generell aus, weil wir eben nicht wissen was wir dem menschlichen Organismus mit dem Verzehr auf Dauer antun. So ist die Idee wieder in der Schublade verschwunden.

Eine gute Idee lässt dich nicht los und so haben in den letzten Jahren in dem ein oder anderen alkoholfreien PriSecco die Hydrolate aus Johannisbeer-Holz, Douglasie oder Mädesüß als zarte Komponente ins Rezept Einzug gehalten. Gut Ding braucht Weile, und jetzt ist es an der Zeit einen neuen selbstbewussten alkoholfreien Nachwuchs in die Flasche zu bringen bei dem die Hydrolate* den Ton bereits in der Nase angeben.

Die Idee war klar – die beliebten Geschmacksnoten eines Gin Tonic einzufangen – aber ohne Konservierungsstoffe oder Säuerungsmittel, natürlich ganz alkoholfrei, bio und ohne Zusatz von Zucker.

» GUT, BESSER, BITTER «

Über mehrere Jahre haben wir immer wieder die entwickelte Rezeptur herausgezogen, neu angesetzt, wieder ein bisschen verbessert und wieder abgelegt. Nun sollte die Zeit reif sein und mit den bestehenden Hydrolaten aus Orange, Minze, Anis, Ingwer, Lorbeer, Angelika Wurzel, Rose, Limette und Douglasie. In der Brennerei wurde die Rezeptur mit den Säften von Stachelbeere Gurke und saurem Apfel aufgebaut. Die dominanteste Kopfnote kommt aber natürlich vom Hydrolat der Wacholderbeeren, weil diese ‚Frucht' eben auch prägend für die trockenen und kargen Hochtäler der Schwäbischen Alb ist. In unserem Tonikum* aus 19 Gewürzen finden sich mit der Orangenblüte, Enzian, Wermut und Chinarinde auch echte Bitternoten für den Geschmack und den Nachhall. All diese Elemente vereinen sich wunderbar mit unserem Bio Apfel aus 100 % schwäbischem WiesenObst zu einem aussagekräftigen Bittergetränk. Natürlich ganz ohne Alkohol. Denn Bitterstoffe stimulieren nicht nur die Geschmacksknospen, sie sind auch gut für unsere inneren Organe und unser Immunsystem. Bitterstoffe können sogar in Stresszeiten unser Wohlbefinden positiv beeinflussen. Wir setzen lieber auf alkoholfreie Bitter statt auf Hochprozentiges.

*Als Tonikum (neulateinisch aus gr. tonikós, ‚gespannt'; Plural Tonika) werden ‚kräftigende' Mittel oder so genannte Stärkungsmittel bezeichnet. Als Synonym wird auch der Begriff Roborans (lat. roborare, ‚stärken'; Pl. Roborantia) verwendet. In der Regel sind es Tinkturen, also Auszüge aus einem oder mehreren pflanzlichen Stoffen. Quelle: Wikipedia

* Ein Hydrolat entsteht bei der Gewinnung von ätherischen Ölen durch Wasserdampfdestillation. Bei diesem Prozess werden alle fettlöslichen und auch die leicht flüchtigen Inhaltsstoffe der Pflanze im Öl konzentriert. Pflanzen enthalten aber auch viele wasserlösliche Bestandteile, die sich im destillierten Wasser, also im Hydrolat, sammeln. Quelle: Wikipedia

THE INTERNATIONAL HALL OF GALA CIDERS

## UNSERE GEWINNER

The International Hall of Gala Ciders (SISGA/IHGC), ist eine internationale Messe sowie auch ein Wettbewerb für die internationale Cider und Apfelwein, sowie auch Destillat Branche. Hier trifft sich jedes Jahr das internationale ‚who-is-who' der Cider-Welt. Jedes Jahr tauschen sich Cidre Experten aus der ganzen Welt in Gijon über diverse Herstellungsmethoden aus, über verschiedenste Geschmäcker, Produkte, Aromen und Verfahren. Auch das unterschiedliche ‚Terroir'* der ausstellenden Länder ist ein interessanter und spürbarer Faktor. (*Terroir: Ausdruck der klimatischen Gegebenheiten im Produkt durch die unterschiedlichen klimatischen, bodentechnischen und landwirtschaftlichen Bedingungen, welche der Apfelbaum schließlich durch die Frucht an das Getränk weitergibt). Schon seit 2008 sind wir ein fester Bestandteil der Messe sowie auch dem Wettbewerb inklusive einer abendlichen Apfel-Gala und senden unsere Produkte jedes Jahr bei der SISGA ein. Auch hier beweist sich, dass unsere Werte und Philosophie wie hohe Qualität, Nachhaltigkeit und das Streben nach kontinuierlicher Verbesserung in unseren Produkten wahrnehm- und schmeckbar sind. So haben wir uns auch in diesem Jahr die Jury in vollem Umfang überzeugt. Leider konnten wir die Preisverleihung 2020 nicht persönlich wahrnehmen, haben uns jedoch umso mehr über die Ergebnisse gefreut.

Hochdekoriert sind Sie unsere WiesenObst Schätze. Sie wollen wissen, wie ein echter Champion schmeckt? Wir schenken Ihnen gerne den Gold Gewinner der SISGA 2020 zum Probieren ein…

### EIN ECHTER GOLDJUNGE

Unser Eisapfel hat auch die Jury der SISGA International auf ganzer Linie überzeugt! Nur in wenigen Jahren bietet uns die Natur die perfekten Bedingungen zur richtigen Zeit, um den EisApfel herzustellen. Der ‚Bittenfelder Sämling' gehört zu den seltenen schwäbischen WiesenObst-Sorten, die bis in den späten Herbst hinein am Baum hängen. Das gibt den gelben, rotbackigen Früchten viele zusätzliche Tage, um Zucker und Säure zu bilden. 2009 schoben wir die Ernte aus Platzgründen auf, um plötzlich von einem frühen Wintereinbruch überrascht zu werden. Doch die Nachtfröste der folgenden drei Wochen schadete den Früchten überhaupt nicht. Im Gegenteil, die Aromen verdichteten sich noch mehr und ihr Duft erinnerte an Bratäpfel. In der Literatur fanden wir Hinweise darauf, dass schwäbische Bauern um die positiven Auswirkungen von Frost auf diese Apfelsorte wussten und sie bei der Verarbeitung berücksichtigten.

Nach der Ernte am Ende der Frostperiode im Dezember pressten wir den konzentriert ablaufenden Saft. Die anschließende Teilvergärung stoppten wir erneut durch Kälte ab. Die Herstellung des EisApfels ist nur in wenigen Jahren möglich. Der EisApfel kann über viele Jahrzehnte gelagert werden, die Reife der Säurestruktur erfolgt ganz allmählich in der Flasche bis zur perfekten Harmonie von üppiger Süße, ausdrucksstarker Säure und leichter Herbe.

### CUVEE AUS WEINBIRNEN

BIO Cuvée aus Weinbirnen 0,75 l
BIO-DE-ÖKO-006

FARBE: Intensives Strohgelb, mit feiner Perlage.

GERUCH: Saftig voller Duft nach reifen Birnen, würzige Noten an Gras und Heu erinnernd.

GESCHMACK: Sehr würzig-süßer und üppiger Geschmack der Oberösterreicher Weinbirne, abgerundet von der Milde der Schweizer Wasserbirne mit nussigen Anklängen und zitronenfrischem, harmonischem Frischekick durch die feinperlende Kohlensäure.

EMPFEHLUNG: Sehr harmonisch zu kräftigem Blauschimmelkäse oder auch zu Weichkäse mit Birnengelee, Zitronencreme, auch als Torte mit frischen Beeren kombiniert.

### EISAPFEL

EisApfel 0,375 l

FARBE: Leuchtend bernsteinfarben mit bronzefarbenen Reflexen.

GERUCH: Sehr intensiver konzentrierter Apfelduft mit karamelligen fast honigartigen Anklängen, leichte Exotik, an Passionsfrucht erinnernd.

GESCHMACK: Spannendes einzigartiges Süße-Säure-Verhältnis im Auftakt durch vollreife verdichtete Apfelfrucht geprägt, im Nachhall erinnert er an Zitrone und Passionsfrucht mit Honignoten.

EMPFEHLUNG: Gewürzapfel mit Karamelleis, warme Apfeltarte, Desserts von dunkler Schokolade und Sorbet geprägt, Zuckeräpfel u. v. m. oder als alkoholarmer Digestif mit spannend konzentrierter Säure.

RZ ca. 220 g, 4,5 % vol., enthält Sulfite

Die Früchte für dieses Cuvée von Weinbirnen stammen von den Sorten Oberösterreicher Weinbirne, Schweizer Wasserbirne und Nägelesbirne. Durch die eingesetzte Kälte wird in der aromaschonenden Teilvergärung nur ein moderater Alkoholgehalt erreicht.

RZ ca. 85g, alc. 2,0 % vol.,
enthält Sulfite

### HOLZAPFEL

Der Bittenfelder, auch Bittenfelder Sämling genannt , ist aus Waiblingen in Baden-Württemberg und zählt zu den besten Sorten für Gär- und Süßmost, da die saftigen Früchte einen hohen Zucker- und Säuregehalt aufweisen. Die Sorte zeichnet sich durch robuste und langlebige Bäume aus, die eine hohe Widerstandskraft gegen Krankheiten und Frost aufweisen. Der Bittenfelder eignet sich daher gut für den Anbau auf Streuobstwiesen. Die ursprünglich süddeutsche Sorte bildet zwar erst nach drei Jahren einen Stamm, wächst danach jedoch verhältnismäßig stark. Dadurch eignet sie sich gut als Unterlage beim Pfropfen, wobei sie alle Sorten gut annimmt.

Unser Holzapfel hat auf der SISGA 2020 die Gold-Medaille gewonnen. Holen auch Sie sich unseren Champion nach Hause.

WEITERES ZU UNSEREN SISGA CHAMPIONS FINDEN SIE UNTER:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/GESCHENKIDEEN

GUTE AUSSICHTEN

# GENUSSKALENDER 2021

## APRIL

**Fr 09.04. | 18.30 Uhr**

### EINFACH SCHWÄBISCH

Wir starten um 18.30 Uhr mit einem 1,5-stündigen Rundgang und verraten Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 3 Gängen - gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch - aber gut.

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

Mit Führung **50,–€ p.P.**
Ohne Führung **45,–€ p.P.**

**So 11.04. | 9.00 Uhr**

### GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Starten Sie mit unserem Genießer-Frühstück in einen schönen und entspannten Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr. Von herzhaft bis süß ist für jeden Geschmack etwas dabei und unsere WiesenObst-Spezialitäten finden Sie selbstverständlich sowohl im Glas als auch auf dem Teller.

Servierte Frühstücksauswahl, inkl. Kaffee, Tee, Champagner Bratbirne, PriSecco & Wasser. **30,–€ p.P.**

**Fr 16.04. | 19.00 Uhr**

### SAISONALER THEMENABEND »FRÜHLINGSERWACHEN«

Zu unserem Frühlingsmenü erwarten wir Sie um 19.00 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein frühlingshaftes Menü.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,–€ p.P.**

**Sa 17.04. | 18.30 Uhr**

### REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten um 18.30 Uhr mit einem 1,5-stündigen Rundgang und verraten Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Natürlich steht an diesem Abend unser Klassiker - der Birnenschaumwein - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne im Mittelpunkt.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,–€ p.P.**

**GENUSSKALENDER** APRIL BIS JULI 2021

**So 18.04. | 12.00 Uhr**

### DER GUTE SONNTAGSBRATEN IM GASTHOF LAMM

Wir erwarten Sie um 12.00 Uhr mit einem Gläschen unserer WiesenObstSpezialitäten im Gasthof Lamm. Gekocht nach den traditionellen Rezepten der Oma - vorweg eine feine Flädlessuppe, im Anschluss der klassische Sonntagsbraten und zum Abschluss frisch gebackene Apfelküchle.

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **44,–€ p.P.**

**Fr 23.04. | 18.00 Uhr**

### FOOD PAIRING UNTER 0%

Zur Einstimmung starten wir um 18 Uhr mit einem Aperitif und beginnen den Workshop mit einer kleinen Einführung zum Thema. Im Anschluss verkosten wir - zu 5 servierten Gängen - je zwei Getränke und versuchen uns im Food Pairing, fachlich geleitet und moderiert von unserer Sommelière.

Workshop inkl. Arbeitsmappe, Sensorik Training, Menü in 5 Gängen, Getränkebegleitung. **99,–€ p.P.**

## MAI

**Fr 07.05. | 18.30 Uhr**

### REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,–€ p.P.**

**Sa 08.05. & Sa 21.05. | 18.30 Uhr**

### EINFACH SCHWÄBISCH

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

Mit Führung **50,–€ p.P.**
Ohne Führung **45,–€ p.P.**

**So 09.05. & 23.05. | 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 Führung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst-Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und beobachtet mit Ihnen die Natur. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine sowie ein „schwäbisches Tapas Buffet".

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung. **59,–€ p.P.**

## JUNI

**Fr 04.06. | 18.30 Uhr**

### REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,–€ p.P.**

**So 06.06. | 9.00 Uhr**

### GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Servierte Frühstücksauswahl, inkl. Kaffee, Tee, Champagner Bratbirne, PriSecco & Wasser. **30,–€ p.P.**

**Fr 18.06. | 18.30 Uhr**

### EINFACH SCHWÄBISCH

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung.

Mit Führung **50,–€ p.P.**
Ohne Führung **45,–€ p.P.**

**So 20.06. & 27.06. | 11.30 Uhr**

### SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung. **59,–€ p.P**

**Fr 25.06. | 19.00 Uhr**

### SAISONALER THEMENABEND »SOMMER«

Zu unserem Sommermenü erwarten wir Sie um 19.00 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein sommerliches Menü in 5 Gängen.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung. **89,–€ p.P.**

## JULI

**So 04.07. & 18.07. | 11.30 Uhr**

### SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

Wanderung & Führung durchs WiesenObst, inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung. **59,–€ p.P.**

**Sa 24.07. & So 25.07. | ganztägig**

### TAG DER OFFENEN TÜR

Die Manufaktur öffnet Tür und Tor. Sie wollten schon immer mal einen Blick hinter die Kulissen der Manufaktur werfen und sehen wie und wo die feinen WiesenObst-Spezialitäten kreiert und produziert werden – dann kommen Sie vorbei. Sie sehen unsere neue Entalkoholisierungsanlage und testen die ersten Neuheiten. Natürlich wird unser Küchenteam für Sie ein paar feine Köstlichkeiten vorbereiten und für die Getränke der Manufaktur ist bei diesem Fest bestens gesorgt.

Einfach dabei sein und einen genussvollen & spannenden Tag erleben.

**Termine online buchbar**

### URLAUBSTAG IM WIESENOBST MIT PICKNICK

Wir laden Sie auf ein WiesenObst-Erlebnis ein. Ihr Begleiter – ein Picknickkorb vollgepackt mit Köstlichkeiten. Einfach die einzigartige Natur- und WiesenObst-Landschaft genießen und richtig entspannen. In unserer Manufaktur erhalten Sie einen Geländeplan und beginnen mit einem ½ stündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch - gefüllt mit gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus unserer Küche.Termine unter: 07161/999 02-24 oder www.lamm-schlat.de

Picknick-Menü im Glas inkl. korrespondierender Getränkebegleitung.

Freitag & Samstag **35,–€ p.P.**
Sonntag **39,–€ p.P.**

## FEIERN IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Nicht nur der Produkte wegen lohnt sich der Weg nach Schlat. Die Räume des 1900 erbauten Fachwerkhauses bieten einen einzigartigen Rahmen für Ihre Feste. Wir schaffen für Sie ein individuelles, festliches Ambiente in vier eigenständig nutzbaren Räumen.

| | |
|---|---|
| Restaurant | für 20 bis 55 Gäste |
| Nebenzimmer | für 15 bis 28 Gäste |
| Scheuer | für 15 bis 55 Gäste |
| Festsaal | für 35 bis 130 Gäste |

Jeder Raum verfügt über zusätzliche Lounge- oder Außenbereiche, welche sich zur Begrüßung und zum zwanglosen Verweilen anbieten.

Für Ihre Feier stehen Ihnen unsere Gastgeber unter **veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de** zur Verfügung.

## MANUFAKTUR ERLEBEN

Unser Genusskalender 2021 bietet Ihnen die Möglichkeit die Manufaktur live zu erleben und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen oder einfach einen entspannten und genussvollen Abend oder Morgen in einer gehobenen Atmosphäre zu genießen.

Vom einfachen schwäbischen Abend, saisonalen Themenabenden, kulinarischen Highlights bis hin zu Führungen durch die Manufaktur oder das WiesenObst ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Besuchen Sie uns mit Ihren Gästen in Schlat und schenken Sie Freude. Alle Veranstaltungen sowie Gutscheine sind online über **www.lamm-schlat.de** „Genusskalender" direkt buchbar.

Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION


**MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH**
Gasthof Lamm
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat / Göppingen
Telefon + 49 (0) 71 61 999 02-24
veranstaltungen@manufaktur-joerg-geiger.de
www.manufaktur-joerg-geiger.de


**ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO**
Telefonisch sind wir erreichbar:
Montag bis Freitag von 9 - 12.30 Uhr und 14 - 17 Uhr

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

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