



# Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

## GENUSSZEIT

AUSGABE NR.9 HERBST/WINTER 2021

### LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

kein Jahr ist wie das andere und das macht unsere Arbeit mit den Bäumen umso spannender. Die Ernte ist ein Spiegelbild des Jahresverlaufs, der Frost im Frühjahr hat vor allem die früh blühenden Sorten stark getroffen – so fallen Jakob Fischer, Boskoop, Karcherbirne und die Oberösterreich Weinbirne fast ganz aus. Mit den spätblühenden Sorten wie Bittenfelder und Bohnapfel, die wir bis Ende November ernten, werden wir zumindest eine kleine Apfelernte bekommen. Wir hoffen, dass wir am Ende genug WiesenObst haben werden, um die Verfügbarkeit unseres Sortiments im Wesentlichen gewährleisten zu können. Bei den Birnen freuen wir uns nach einem Jahr Fruchtpause auf die Dörrbirnen Nägelesbirne und Palmische Birne. Diese üppigen nussigen Noten verleihen unserem Winterbirnen-raum seinen besonderen Charakter.

Wetterbedingt gestaltete sich die Beerenenernte „schwierig“. Aber dank der guten Partnerschaft mit unseren Landwirten war es uns trotzdem möglich, schwarze und rote Johannisbeeren, Aronia, Stachelbeeren, Holunder und Himbeeren aus der Region zu pressen.

Durch die kalten Nächte Ende August wurde auch die Ernte von Mirabellen und Zwetschgen zur Herausfor-

derung. Auch hier war Entschlossenheit gefordert, wir ernteten die Zwetschgen unreif, wohl wissend, dass ein Destillat oder gar ein Süßwein aus der Zwetschge im Jahr 2021 ein Wunschtraum bleibt.

Vieles war schneller ausgetrunken als geplant, und trotz des vollen Engagements der Mitarbeiter schaffen wir es kaum, Schritt zu halten. Daher wird es sicher auch in den kommenden Monaten immer wieder heißen müssen: „leider ausgetrunken“. Das Problem liegt in ‚der Natur der Sache‘: die Ressourcen an WiesenObst sind begrenzt. Und natürlich liegt es auch an Ihnen und vielen weiteren begeisterten Kunden, die unsere Produkte gerne genießen. Unsere neue Homepage bietet Ihnen dafür jetzt die Möglichkeit, sich sofort informieren zu lassen, sobald das gewünschte Produkt wieder verfügbar ist.

Die Genießertage Ende Juli waren für mich und meine Mitarbeiter eine Herausforderung, aber das überwältigende positive Feedback aller Teilnehmer hat uns alle begeistert. Vielen Dank!

Auch unter den schwierigen Vorzeichen eines Corona-Jahres haben wir es geschafft, die neue Entalkoholisierungsanlage einzuweihen und vielen Gästen fünf Tage

lang zu zeigen. Warum haben wir in eine eigene Anlage investiert? Weil wir ein bisschen qualitätsverrückte sind. Es war und ist auch eine Herausforderung für den Anlagenbauer, aber nur gemeinsam kann man wachsen und die Qualität steigern. Die Ideen, wie man die Qualität des entalkoholisierten Weins verbessern kann, entstanden bereits rasch nach der Inbetriebnahme – vielleicht nicht von ungefähr, die Brennerei in unserem Keller ist mir von klein auf vertraut und mit dem Destillieren von Stuttgarter Gaishirtle Birnen im Erwachsenenleben verwirklichte ich einen Kindheitsraum. Und Vakuumverfahren?

Das Garen unter Vakuum lernte ich bereits vor 30 Jahren als junger Koch in Frankreich kennen. Der Erfinder, Georges Pralus, konnte den Siegeszug des ‚Sous Vide‘ und des geschmacksschonenden Garens leider nicht mehr miterleben.

Daran musste ich beim Blick zurück auf das Jahr 2003 denken, als wir ‚alkoholfrei‘ neu erdacht haben. „Wer braucht das?“, war oft die Frage. Unbeirrt sind wir den Weg zu besserer Qualität gefolgt und haben versucht, neue Geschmackserlebnisse aufzubauen. Uns ging es nie um hübsche Marketingfloskeln, sondern komplexe Priséccos sollten es sein. Daraus ist eine



neue Geschmackswelt entstanden. Der Trend zu Alkoholfreiem scheint ungebremst, viele haben sich angeschlossen, spät, wie ich finde, und häufig scheint das investierte Kapital größer zu sein als die Zahl der vorhandenen Ideen.

Beim Thema ‚alkoholfrei‘ wollen wir in Sachen Qualität weiter führend bleiben. Deshalb denken wir jetzt auch über alkoholfreie Weine neu nach. Wir sind dabei, eine neue Kategorie zu schaffen:

Entalkoholisierter aromatisierter Traubenwein. Diese Weine schmecken auf jeden Fall besser als dieses Wortungetüm vermuten lässt. Für uns ist es mehr als einen Versuch wert – für alle, die – im doppelten Sinne – trockene Essenbegleiter suchen.

Die Kraft der Natur in der Nahrung wiederfinden, ihre Ursprünglichkeit und Wildheit in einem Getränk zu schmecken, das reizt mich an Wiesenobst.

Die besonderen Stunden des Herbstes haben wir für Sie genutzt, um einen Film für Sie zu drehen. Die Produktion hat mir großen Spaß und viel Freude gemacht – lesen Sie mehr dazu in dieser Ausgabe der Genusszeit

Ihr  
*Jörg Geiger*

Bilder: Martin Kunz



### WIESENObST WEIHNACHTSWELT

Bald ist es wieder soweit: die Vorweihnachtszeit beginnt und mir ihr laden wir Sie herzlich ein, uns in unserer WiesenObst Weihnachtswelt zu besuchen. Ab dem 23.11.2021 öffnen wir wieder Tür und Tor für unsere Weihnachtswelt.

[www.wiesenobstweihnachtswelt.de](http://www.wiesenobstweihnachtswelt.de)

Oder an unserem Aromentresor dort verköstigen wir Sie wie gewohnt an unserem Stand auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt ebenfalls ab dem 23.11.2021.

[www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/home](http://www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/home)  
[blog.schwoererhaus.de/die-genuss-tueftler-schwoererhaus-baut-aromatresor-fuer-den-stuttgarter-weihnachtsmarkt](http://blog.schwoererhaus.de/die-genuss-tueftler-schwoererhaus-baut-aromatresor-fuer-den-stuttgarter-weihnachtsmarkt)



NEUES AUS DER MANUFAKTUR  
RUND UM DAS THEMA NATUR

MANUFAKTUR ON TOUR  
WIESENObST UND BIODIVERSITÄT

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER  
ALKOHOLFREIE WEINE NEU GEDACHT

PARTNER DER MANUFAKTUR  
GESCHMACKVOLLE SYNERGIEN

GUTE AUSSICHTEN  
GENUSSKALENDER 2021

SONDERBEILAGE  
EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN DER MANUFAKTUR



Bilder: Jürgen Lippert

## NEUES AUS DER MANUFAKTUR RUND UM DAS THEMA NATUR

### UNSER MOTTO URSACHEN VERSTEHEN STATT SYMPTOME BEHANDELN

von Jörg Geiger

Grundlage für alles, was wir tun, ist genaue Beobachtung. Es ist der Schlüssel zum Verständnis von Natur und wer das eine Weile praktiziert, begreift Natur und natürliche Kreisläufe auf eine neue, tief reichende Weise. Blätter muss man begreifen, Boden muss man riechen und spüren. Meine bloßen Hände in den Boden zu graben, ist eine vielfältige sensorische Erfahrung. Der erdige und doch frische, würzige Geruch ist eine Wohltat und Belohnung für unsere Mühe zu gleich.

Die Bodenanalyse im Frühjahr ist die Grundlage dessen, was wir tun um gegebenenfalls das Bodengleichgewicht wieder herstellen zu können. Danach bedarf es einer mehrfachen Validierung, um zu sehen, wie der Baum auf unsere Arbeit im Jahresverlauf reagiert.

Das Blatt glänzend und in dunklem, kräftigem Grün zu sehen, macht mich stolz, weil ich weiß, dass wir keine Stickstoffdüngung dafür eingesetzt haben, sondern dass es uns gelungen ist, das Potential der Natur zu nutzen, indem wir das Bodenleben aktivieren und stimulieren. Das Blatt des Birnbauers zu fühlen, dessen Festigkeit und Stärke eher an ein Lorbeerblatt erinnert, macht mich sicher, dass meine Bäume auf einem guten Weg sind, resilient zu werden, also eine funktionierende Immunabwehr aufzubauen.

Aber sind wir nicht doch alle Zahlenmenschen und möchten alles gerne mit Indizes und Zuwachsraten belegt haben? Es ist großartig, dass es über Pflanzensafteanalysen die Möglichkeit gibt, das, was wir sehen und fühlen, auch mit Zahlen zu belegen. Novacrop in Holland ist der ausgewiesene Spezialist und betreut eine Vielzahl von Landwirten mit den unterschiedlichsten Feldfrüchten – mit WiesenObst sind wir der eher exotische Außenseiter. Aber wissenschaftliche Ansätze sind wichtig, sie helfen, unser Tun im Nachhinein zu validieren und Bezüge herzustellen zwischen Intention, angewandten Praktiken und Ergebnis – damit wir in den folgenden Jahren unter „lessons learned“ davon profitieren können.

Pflanzensafteanalysen sind eine komplexe Sache. Morgens vor 9 Uhr pflückt man 200 Blätter – je Trieb stets 2 Blätter und jeweils das 4. und 5. Blatt. Sauber in Tütchen mit vorgefertigtem Etikett, gekühlt und mit möglichst wenig Luft verpackt gehen die Blätter dann umgehend auf die Reise ins Labor. Wenige Tage später bekommt man das Ergebnis in Form einer E-Mail mit vielen Datenanhängen und jeder Menge Zahlenwerte, die es richtig zu lesen und zu interpretieren gilt.

Der Zuckergehalt selbst gibt Aufschluss über die Photosynthese, Leistung der Pflanze, das vorgegebene Optimum für die Fruchtart zu erreichen widerspricht jedoch der Idee eines extensiven Anbaus im WiesenObst – der nicht auf Ertragsoptimierung, sondern auf außerordentliche geschmackliche Qualität abzielt. Die elektrische Leitfähigkeit (EC) gibt Aufschluss über die Bodenaktivität, hier ist die Freude über hohe Werte groß, denn dies ist ein Indikator für ein funktionierendes Bodenmikrobiom im Zusammenspiel mit dem Baum – viele Mineralien sind dem Baum verfügbar und wurden aufgenommen. Funktioniert der Austausch gut, ist der Baum in der Lage, komplexe Nährstoffstrukturen aufzubauen – ein geringer Nitratwert (NO3) ist hier ein wichtiger Indikator. Weniger Nitrat bedeutet weniger Insekten, denn die mit großzügiger Nitratzufuhr gebildeten Einfachzucker im Pflanzensaft sind für viele Schadinsekten wie Läuse eine hoch attraktive Nährstoffquelle, die sie magisch anzieht. Mit langkettigen Verbindungen können sie nichts anfangen, denn sie besitzen nicht das Enzym zur Nährstoffaufspaltung. Neben den Aussagen zu den vorhandenen Hauptnährstoffen finden sich seltene, aber für den vollständigen Resilienzaufbau wichtige Mikronährstoffe wie Silizium, Bor oder Molybdän wieder.

Um zu sehen, wie unsere Maßnahmen – Bodenbelegung mit Tresterbokashi, Ansaat, hacken – und Pflanzenstärkung mit Extrakten und Auszügen wirken, wurden im Mai, Juni und Mitte August Pflanzensafteanalysen durchgeführt. Die Trends zeigen uns, ob wir mit unserer Arbeit auf dem richtigen Weg sind.



Grundvoraussetzung für gesunde Bäume ist, das Bodenleben gut zu füttern. So wurde im Mai unser selbst hergestelltes Tresterbokashi ausgebracht, auch mit dem Ziel, Humus aufzubauen. Beim Ausbringen mit dem Kompoststreuer mischen wir noch gut 1/3 Hartholzhackschnitzel mit unter, gelegentlich auch Urgesteinsmehl und Pflanzenkohle. Die zweite Welle des Wurzelwachstums startet jetzt im Herbst nach der Ernte. Die Knospenbildung ist längst abgeschlossen, der Baum besitzt noch seine Blattmasse und es findet noch immer Photosynthese statt. Der Überschuss des damit gebildeten Zuckers kann in die Wurzel verlagert und dort über die Wurzelabscheidungen abgegeben werden. Mykorrhizapilze nutzen diese C-Energiequelle (Zucker werden aus Kohlenstoff gebildet) und bilden verstärkte Hyphen, um neue Quellen von Mikronährstoffen (darunter ‚verarbeiteter‘ Tresterbokashi) zu erschließen. Nährstoffe, die sie in symbiotischem Austausch dem Baum zur Verfügung stellen. Es gilt den Zeitraum mit noch ausreichend warmen Bodentemperaturen zu nutzen. Mikroorganismen können noch auf Hochtouren arbeiten, sie erschließen das Tresterbokashi schnell und machen damit wertvolle Mikronährstoffe wie Silizium oder Eisen für die Pflanzen zugänglich.

Pflanzenstärkung heißt das Zauberwort, um die Resilienz der Pflanzen zu unterstützen. Dies funktioniert nicht nur über den Boden. Über unsere Pflanzensauzüge können den Bäumen wertvolle Nährstoffe über die Blätter zugeführt werden. Uns so hat den modernsten und größten Sprayer im Dorf auch der Betrieb, der gar keinen „Pflanzenschutz“ mehr betreibt, die Manufaktur Jörg Geiger .

Die gewonnenen Auszüge aus Brennnessel, Beinwell und Ackerschachtelhalm liefern wichtige Mikronährstoffe. Samentragende Brennnessel und siliziumreicher Ackerschachtelhalm werden im Sommer geerntet und mit effektiven Mikroorganismen angesetzt bis der Auszug versprüht werden kann.

Doch nicht alle benötigten chemischen Elemente sind löslich, andere sind in unseren Böden kurzfristig nicht verfügbar, oder zumindest nicht in einer Form, die die Pflanzen aufnehmen können . Hier kann konzentriertes Meerwasser helfen. Ein Tipp, den ich von Michael Phillips, einem Vordenker für biologischen Apfelanbau und Mykorrhizzen in den USA bekam:

„Viele Mineralmischungen werden hier mit konzentriertem Meerwasser angewendet, um die Aufnahme und die biologische Wirksamkeit zu erhöhen. Zwei Forschungsreferenzen über SeaCrop, die mir im vergangenen Winter aufgefallen sind, betrafen

die Unterdrückung von Viren und die Unterdrückung von Feuerbrand. Dementsprechend habe ich eine Gallone konzentriertes Meerwasser pro Acre hinzugefügt. Dies ist kein Produkt, das wir herstellen können, aber es lohnt sich, es zu kaufen.“

Seit 2005 vertreibt Hak Agro Feed, ein 80 Jahre altes niederländisches Unternehmen, SeaCrop in Nordeuropa für Agrar- und Tierernährung unter dem Markennamen Immutines. Barend Hak beschreibt das Meerwasserkonzentrat als „Ein natrium- armer, flüssiger Mineralkomplex aus dem Meer, mit allen notwendigen Elementen und Spurenelemente in einer direkt resorbierbaren Form, verfügbar für Pflanzen und Tiere. Das Meer ist die größte Mine auf der Erde und wird kaum genützt. Abgesehen von den verfügbaren Mineralkomplexen, enthält das Meer immense Mengen an Fulvinsäure.“

Die in Meerwasser enthaltenen Mineralien sind auch für die menschliche Gesundheit von zentraler Bedeutung und daher ergibt es durchaus Sinn, diese zurückzugewinnen und als Nahrung für Pflanzen, Mensch und Tier zu nutzen. Ein weiteres hilfreiches Puzzelstück war gefunden. Kleine Menge – große Wirkung. Das Ganze ist ein bisschen wie Autotuning: Pflanzen, Bodenlebewesen und Mykorrhizen müssen einen gleichgewichtigen Austausch haben und für alle Prozesse müssen die richtigen ‚Nahrungsmittel und Rohstoffe‘ zur Verfügung stehen.

Der größte Unterschied im Wachstum der neu gepflanzten Bäume bei sonst gleichen Maßnahmen lag jedoch in der Art der Bewirtschaftung unter den Bäumen begründet. Gewöhnlich werden Bäume nur in bestehende Wiesen gepflanzt und oberflächlich gehackt, um die Konkurrenz der Gräser auszuschließen und den Boden zu belüften. Wir gingen auf zwei Grundstücken bei der Neuanpflanzung jedoch bewusst neue Wege. Im Jahr der Baumpflanzung wurde die gesamte Fläche bearbeitet, um die bisherige Grünlandstruktur aufzubrechen. Neben den neu gepflanzten Baumalleen wurde als Schnellbegrünung Buchweizen und Phacelia eingesät. Beides diente zunächst zur Blütezeit als Bienenweide und konnte aber bereits im Sommer als Biomasse in den Boden eingearbeitet werden. Einige Tage später wurde in Direktsaat Roggen eingesät.

Über Herbst und Winter hat sich dieser mit einem dichten Wurzelwerk prächtig entwickelt und den Oberboden gut gelockert. Im Mai mit einer Höhe von gut 1,60 m wurde wieder gemulcht. Das Aufsprühen von effektiven Mikroorganismen (MÖs) mit dem Namen „Bodenverjünger“ bewirkte dabei eine ‚Rotteleknung‘. 80% der Bodenbakterien können auf- und abbauende Vorgänge umsetzen – sie sind sozusagen grundsätzlich ‚unentschlossen‘. Nur 20% der Bodenbakterien sind ‚festgelegt‘.

die Hälfte hat den Humusaufbau fördernde Funktionen, die anderen 10% sind an Abbauprozessen beteiligt. Kann man den Prozentsatz der ‚aufbauenden‘ Mikroorganismen auch nur leicht steigern, gewinnen diese die Oberhand und die 80% richten sich nach der Mehrheit der Meinungsbildner unter den Mikroorganismen – dies nennt man den Quorum Sensing Effekt – kommt Ihnen das nicht auch sonst bekannt vor?

Auf den Roggen folgt die finale Begrünung mit Rotklee – dieser soll die Netzwerke im Boden verbessern und bindet N im Boden ein. Gelber Steinklee, der nicht nur langfristig immer wieder eine perfekte Bienenweide ist, sondern darüber hinaus auch den Ruf genießt, das Stücker für Mäuse unattraktiv zu machen, ist der zweite Anteil und eine angepasste Blümmischung darf natürlich auch nicht fehlen, um langfristig einen bunten Mix anzubieten. Bei allen Bearbeitungen des Bodens wird darauf geachtet, dass stets nur die oberen 5 cm bearbeitet werden. Die Wurzeln der Bäume und insbesondere die feinen Pilzmycelle sollen nicht stark geschädigt werden. Ebenso wird die Zeit minimiert, in der der Boden bloßliegt, ohne eine schützende Pflanzendecke. Bei der Direktsaat wird in einem Arbeitsgang bearbeitet, eingesät und abschließend mit einer Walze der Boden wieder verschlossen – so werden Nährstoffverluste vermieden. Jede dieser Pflanzenarten hat ihre Funktion und trägt dazu bei, dass ein Bodenmikrobiom entsteht, in dem die Pilze die Oberhand bekommen – back to nature – Wiesenobst kommt aus waldartigen Landschaften!

Der Bewuchs des Bodens hat noch weitere natürliche Funktionen, die oft vergessen werden. Kommt Starkregen auf offenen Boden, verschlammten die Poren schnell, das Wasser kann nicht einsickern und läuft ab oder staut sich. (Wenn das großflächig passiert, kann es zu Überflutungen kommen). Bewuchs verhindert dieses Verschlämmen erfolgreich, das Wasser kann eindringen (Infiltration) und in guten Böden mit hoher Speicherfähigkeit in den oberen Bodenschichten gehalten werden. Pflanzen in solchen Böden steht in Trockenzeiten mehr Feuchtigkeit zur Verfügung.

Alles reine Theorie? Mitnichten: die Ausprägung der Blätter verrät es uns, ihre Größe, Färbung und die Stärke. Die Länge des Jahrestriebes macht es unübersehbar, was diese Art der Bodenvorbereitung ausmacht. Bei sonst gleichen Rahmenbedingungen waren die Triebe mehr als doppelt so lang – der Boden macht den Unterschied.

Im WiesenObst denken wir darüber nach, dass Lebensmittel nicht nur gut aussehen und satt machen, sondern wir entdecken auch die gesundheitsfördernden Eigenschaften wieder. Auf dass Lebensmittel für uns Menschen wieder Mittel zum Leben werden. Auf den Geschmack der Birnen wirken aber auch die umliegenden Sträucher und Stauden – auch sie stellen eine Annäherung an die Waldlandschaften dar, aus denen die Wildformen entstanden sind. Für die Verbesserung der Netzwerke im Boden haben wir in die großen Baumzwischenräume Gehölz gepflanzt – Kornelkirsche, Vogelbeere, Holunder, Schlehe, Weißdorn und Grauerlen für den besseren Wasser- und Nährstoffaustausch. Das perfekte Zusammenspiel der effektiven Mikroorganismen und der Stoffaustausch wird durch Stauden wie Beinwell, Baldrian und Melisse noch weiter verbessert.

## NEUES AUS DER MANUFAKTUR RUND UM DAS THEMA NATUR

### WALD- UND WIESEN Obst KULTIVIERTE WILDNIS

von Jörg Geiger

Apfel- und Birnbäume stammen ursprünglich aus waldartigen Landschaften. Über Jahrtausende haben Menschen aus bitteren, sauren Wildäpfeln süße Tafeläpfel mit hohen Ertragsleistungen gezüchtet. Durch den Anbau auf kleinen Buschformen wie der Quitte, wurden aus kleinen, herben Wildbirnen große feinschmelzende Tafelbirnen für den Frischverzehr.

Die kleine Eiszeit in Europa führte durch die klimatische Abkühlung Mitte des 17. Jahrhunderts zu einem Rückgang des Anbaus von Weintrauben in vielen Bereichen Württembergs. Man ging daran, Alternativen zum Traubenwein zu suchen. Auf Geheiß des Hauses Württemberg wurde die Solitude als Baumschule angelegt. Mit dem Aufbau betraut wurde Caspar David Schiller, der Vater des Dichters Friedrich Schiller. Seine Erfahrungen hielt Schiller senior in einem Buch fest: „Die Baumzucht im Großen, Betrachtungen im Kleinen.“

Zu dieser Zeit rückten außerhalb von Gärten und Klostermauern wilde Zufallsammlinge von Apfel und Birne immer mehr ins Zentrum des Interesses. Und damit kommt nun unsere herbe Wildbirnen aus dem Wald ins Spiel: Menschen nutzten, was sie in der Natur – im Wald – vorfanden. Früchte, die neben Süße durch feine Säure, Bitternoten oder ausgeprägte Gerbstoffgehalte sich auszeichneten und somit bestens zur Herstellung von Obstweinen und später auch Obstschäumen geeignet waren.

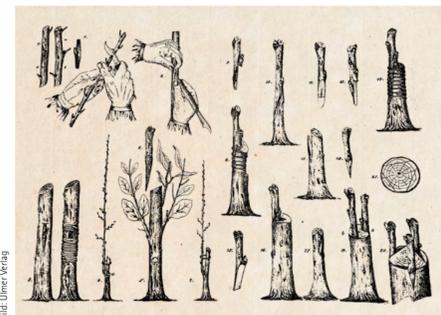
Dazu weniger Alkohol als im Traubenwein, anregender als Bier und sicherer als Wasser – Obstweine waren gesünder als die Alternativen und damit war es möglich, „die Volksgesundheit zu verbessern und nicht nur die Arbeitskraft zu erhalten.“

Wurden anfangs die Früchte einzelner Bäume noch gesammelt und verarbeitet, so wurde später daraus die kultivierte Wildform ‚WiesenObst‘. Aus langer Erfahrung ergab sich, dass einzelne Bäume Früchte von besonderer Güte lieferten. Oft wurden sie aufgrund der Verwertung mit einem entsprechenden Sortenamen benannt – so wurde von Pfarrer Christ im ‚Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre‘ 1797 die Champagner Weinbirne mit Namen zur Sorte ernannt.

In waldartigen Landschaften wuchsen ganz natürlich aus dem Samen starke, neue junge Bäumchen – sogenannte Sämlinge. Sie haben das natürliche Wuchsverhalten eines Waldbaumes: sie werden schnell groß, denn sie müssen sich gegen die Konkurrenz durchsetzen. Deshalb verwenden sie in den ersten Jahrzehnten alle Energie auf das eigene Wachstum.

Die gut gewachsenen, kleinen Wildbäume wurden von den Baumschulen ausgegraben und mit ‚Reisern‘ der neuen Wenshorte veredelt. Dazu wurden einjährige Triebe dieser autochtonen, also von Menschen nicht züchterisch bearbeiteten, zufällig entstandenen Mutterbäume geschnitten und den kleinen Wildbäumen aufgepfropft.

Zunächst wurde Ackerbau unter den Bäumchen betrieben. Mit zunehmendem Wuchs wurde auf die Unternutzung auf Wiese umgestellt. So überlebten diese ‚veredelten‘ Wildbäume viele Menschengenerationen und WiesenObst wurde landschaftsprägend. Doch die meisten Baumriesen sind überaltert, und wenn man heute nicht nachpflanzt, werden manche Sorten der einstigen Wildformen in Zukunft nicht mehr existieren.



Diesen naturnahen Wuchs zulassen und Bäume in Balance bringen – bis heute wird bei diesen Obstsorten mit der Natur gearbeitet, ohne sie zu unterwerfen. Man lässt die Birnbäume am besten nach dem Bauplan der Natur wachsen.



Mit ihrem Luftraum und den Nistmöglichkeiten bieten diese Wildbäume Platz für besonders schützenswerte Vogelarten. Zugvögel wie der Halsbandschnäpper, die sich auf diese halboffenen Landschaften spezialisiert haben, um hier Schädlinge wie Larven, Raupen und Insekten in Schach zu halten und sie als Eiweißquelle für die Aufzucht der eigenen Brut zu nutzen. Blühende Pflanzen von Frühjahr bis Herbst sind Nahrungsquelle für Bienen und für weitere Nützlinge, die Schädlinge dezimieren.

### » AUS KULTIVIRTER WILDNIS WIEDER MITTEL ZUM LEBEN SCHAFFEN, ERZEUGER STOLZ MACHEN UND BEI KONSUMENTEN BEWUSSTSEIN SCHAFFEN – DAS IST UNSER ZIEL.. «

Verdunstung über die Blätter. Durch diesen Massenstrom an Verdunstung nimmt der Baum im Wasser gelöste Nährstoffe und Mineralien über sein ausgeprägtes tiefes Wurzelwerk auf. Mineralien – auf die es gerade ankommt.

Viele Mikronährstoffe kann der Baum sich nicht selbst erschließen. Er ist auf Partner angewiesen, auf Netzwerke. Diese Mikronährstoffe kann er nur im Stoffaustausch und in Symbiose mit anderen bekommen. Der Baum produziert durch die ständige Photosynthese C-Verbindungen. Der Überschuss wird in die Wurzel eingelagert und kann über Wurzelabscheidungen auch an Mykorrhizapilze abgegeben werden. Diese sind auf diese Quelle für ihr eigenes Wachstum angewiesen und geben dem Baum dafür Mikronährstoffe und schwer lösliche Mineralien. Mikronährstoffe benötigt der Baum um komplexe Nährstoffe aufzubauen. Diese machen ihn unattraktiv für Schädlinge und der Baum lagert diese auch in die Früchte ein.

Das Bodenmikrobiom ist somit der eigentliche ‚Booster‘ für den Faktor Terroir. Im WiesenObst kommt heute erneut die volle Aufmerksamkeit dem Boden zu. Boden kann man fühlen: feinkrümelig, rund, elastisch. Er nimmt Wasser auf und stellt es den Pflanzen in Trockenphasen zur Verfügung. Guten Boden kann man riechen – das Aroma ähnelt dem guten Waldbodens.

Über 22.000 Bäume sind heute als WiesenObst Bäume zertifiziert für eine garantierte Herkunft, tief verwurzelt im Boden und in der schwäbischen Kultur. Dass sie bis heute in diesem Terroir, in dieser Wildform kultiviert werden, ist auch die Quelle für ihren besonderen Geschmack.

Diese genetische Vielfalt der alten Sorten spiegelt sich ebenfalls in der aussagekräftigen Sensorik wider. Die herben Noten und Gerbstoffe dieser einzigartigen Raritäten bieten uns den Stoff, aus dem wir auch in Zukunft einzigartige Spezialitäten erzeugen wollen. WiesenObst – aus kultivierter Wildnis wieder Mittel zum Leben schaffen und Erzeuger stolz machen und bei Konsumenten Bewusstsein schaffen – das ist unser Ziel.



Bild oben: Jede Sorte hat ihre typisches markantes Aussehen – und die Tettranger Mostbirne wird gerne mit einem Apfel verwechselt. Bild unten: Jede autochthone Birnensorte zeigt ihren wilden eigentlichen Wuchs.

Bilder: Andreas Geiger

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

WWW.WIESENObST.ORG

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

WWW.WIESENObST.ORG

# MANUFAKTUR ON TOUR WIESEN Obst UND BIODIVERSITÄT



Foto: Marianne Landstetzel | Bilder: Martin Kunz

## WIESEN Obst e.V. PRAXISABEND BODEN

Mehr als 40 Mitglieder des WiesenObst e.V. folgten Ende August der Einladung Jörg Geigers nach Schlat zu einem geführten Bodenspaziergang über die Obstwiesen der Manufaktur.

Das Kernanliegen des Vereins ist die Erhaltung traditioneller Obstsorten mit Bäumen auf stark wachsenden Unterlagen. Am Rande der Alb wachsen noch Tausende der alten säure- und tanninreichen Apfel- und Birnensorten, die die Grundlage für alles sind, was in der Manufaktur Jörg Geiger produziert wird. Die Obstwiesen werden intensiv bewirtschaftet, aber die Bäume selbst bedürfen einer Reihe von Maßnahmen zur Erhaltung und Pflege. Und in einer Zeit, in der die Folgen der Klimakrise immer deutlicher werden, ist das keine leichte Aufgabe.

Alle Obststückelbesitzer haben mit ähnlichen Problemen zu kämpfen und der WiesenObst e.V. ist ein gutes Forum für den Austausch von Informationen und Fortbildung. Gerade wegen der sich verändernden klimatischen Bedingungen spielen Bodenqualität und Bodengesundheit eine zentrale Rolle, nicht nur im Obstbau, sondern in allen landwirtschaftlichen Systemen. Jörg Geiger hat deshalb in den vergangenen Jahren eine Vielzahl von Maßnahmen ergriffen, um die Bodenqualität zu verbessern und damit den WiesenObstbäumen die bestmöglichen Bedingungen zu geben. Beim „Bodenspaziergang“ ging es darum, die gemachten Erfahrungen mit Mitgliedern des Vereins zu teilen.

Jörg Geiger begann mit einer theoretischen Einführung über das Zusammenwirken von Mikroorganismen, Mykorrhizen, Wurzeln und Blättern – Bäume füttern die Bodenlebewesen und umgekehrt ernähren die Bodenlebewesen die Bäume. Das reibungslose Funktionieren dieser Nahrungskreisläufe kann durch eine Reihe von Maßnahmen unterstützt werden, deren Wirkung Geiger dann während des Spaziergangs durch die Obstwiesen demonstrierte und erklärte. Die Teilnehmer hatten nicht nur Fragen zur Anwendung von Komposttee und Brennnesselsud, sondern auch zu Baumschnitt, Mulchen, Blatterkrankungen und der Sortenwahl bei Nachpflanzungen. Trotz des intensiven Austausches und des Fokus auf Bäume und Boden – niemand konnte sich der Schönheit der Landschaft an diesem Spätsommerabend entziehen. Manchmal hieß es einfach innehalten und den Blick über das Tal und die Kaiserberge schweifen zu lassen.



Weitere Praxisabende sind geplant.

## FRANZISKA KUCH

Die WiesenObst Bäume der Manufaktur und der Boden in dem sie wurzeln bekommen seit einigen Monaten die ungeteilte Aufmerksamkeit einer neuen Mitarbeiterin. Im Frühjahr war Franziska Kuch noch dabei, die Abschlussarbeit für ihre Weiterbildung zur Landwirtschaftstechnikerin fertig zu schreiben, was sie nicht daran hinderte, sich bereits nebenher in ihr neues Aufgabengebiet einzuarbeiten. Mit dem Examen in der Tasche ist sie seit Juli Vollzeit Teil des Teams der Manufaktur Geiger.

Ihre ursprünglichen Berufspläne sahen ganz anders aus. Von der Oma hatte sie Nähen gelernt und entschied sich für die Ausbildung zur Modenäherin. „Das ist ein schöner Beruf“, sagt Franziska Kuch, „aber man arbeitet den ganzen Tag in geschlossenen Räumen, oft nur mit Kunstlicht. Das war nichts für mich.“ Die Kolleginnen waren einigermaßen verblüfft, als sie sich für eine Landwirtschaftslehre (Schwerpunkt Milchvieh, Ackerbau und Grünland) entschied.

Ihre Zeit auf einem Biobetrieb auf der Schwäbischen Alb wurde zum prägenden Erlebnis. Seit über 30

Jahren waren dort in der Milchkuhhaltung keine Antibiotika mehr eingesetzt worden. Ein gutes Gefühl für Franziska Kuch, die als Kind erlebte, dass Antibiotika zwar Symptome lindern, aber auch das Gleichgewicht des Körpers empfindlich stören. Auf dem Hof lernte sie funktionierende ökologische Kreisläufe kennen. „Und ich verstand, dass wir im Biolandbau mit dem Boden arbeiten, wir ernähren den Boden und der ernährt die Pflanzen“, sagt sie. Eine zentrale Einsicht, die sie heute mühevoll auf die Pflege der WiesenObst Bäume überträgt.

Nach einem Jahr auf dem Demeter zertifizierten Sonnenhof (von dem die Manufaktur einige Zutaten bezieht) arbeitete Franziska Kuch auf einem Bio-Obstbaubetrieb am Bodensee, bevor sie sechs Monate auf zwei Betrieben in Kanada verbrachte. „Ich wollte einfach meinen Horizont erweitern, sehen, wie man dort arbeitet“, sagt sie.

Nach ihrer Rückkehr entschied sie sich für die Zusatzausbildung zur Landwirtschaftstechnikerin. Es war die Recherche für ihre Abschlussarbeit, die sie auf die Webseite der Manufaktur führte, wo



Bild: 2002 | Foto: Marianne Landstetzel

sie neben Informationen zu WiesenObst auch eine Stellenanzeige entdeckte.

Die Auswertung der Pflanzensaftanalysen gehörte zu ihren ersten Aufgaben. Sie ist weiterhin fasziniert vom Bodenleben und den vielfältigen Kreisläufen, die von Mikroorganismen und Mykorrhizen über die Wurzeln bis in die Blätter reichen. Nur Tiere fehlen ihr. Kühe werden auf den Obstwiesen der Manufaktur in absehbarer Zeit nicht weiden, aber wie wäre es mit Hühnern? Schließlich beseitigt niemand Birnengallmückenlarven so effizient wie eine Schar Hennen.

## PROJEKT ELISABETH MOSTBIRNENSÄMLINGE MÜSSEN ZEIGEN WAS SIE KÖNNEN

Im Herbst nächsten Jahres ist es soweit: die nächste Phase des Projekts ‚Elisabeth‘ kann beginnen, die ersten durch Kreuzung entstandenen Birnbaumsämlinge sind dann bereits 2 Jahre gewachsen und können ausgepflanzt werden. Die Pflege der kleinen Bäume werden wir von der Manufaktur übernehmen.

Worum es geht: eine Folge der Klimakrise sind ‚Extremwetterlagen‘, heiße Sommer, zu milde Winter, später Frost, Starkregen oder lange Dürrephasen... Seit einigen Jahren bekommen Landwirte und Obstbauern weltweit die Auswirkungen dieser Veränderungen zu spüren: Ernteerträge gehen zurück, Schädlingsbefall und Krankheiten nehmen zu. Die Zucht neuer, angepasster Obst- und Gemüsesorten, die mit den neuen Bedingungen besser fertig werden, ist eines der wichtigsten ‚Werkzeuge‘ die uns im Kampf gegen die Klimakrise zur Verfügung stehen.

Pflanzenzüchtung ist extrem zeitaufwendig, schon die Zucht einer neuen Gemüsesorte dauert etwa 10 Jahre. Die Zucht einer neuen Apfel- oder Birnensorte braucht um ein Mehrfaches länger. Das liegt daran, dass die Sorten bis auf wenige Ausnahmen nicht ‚samenfest‘ sind: ein aus einem Birnenkern gezogener Baum trägt meist Früchte, die völlig anders aussehen und schmecken als die des ‚Elternbaums‘. Züchter müssen oft tausende von ‚Sämlingen‘ pflanzen und heranwachsen lassen, bis sie anhand der Früchte entscheiden können, ob eine gute neue Sorte dabei ist. Wegen des hohen Aufwands konzentrieren sich die Züchter auf Tafelobst oder Wertungsobst mit starker wirtschaftlicher Nachfrage, Zuchtprojekte für herbe Mostbirnen gibt es hingegen de facto gar nicht.

Wer wie Jörg Geiger regelmäßig auf den Obstwiesen unterwegs ist, der erfährt direkt, welchem Stress die oft hundert Jahre alten Bäume durch das sich verändernde Klima ausgesetzt sind. Auch die Champagner Bratbirne leidet inzwischen sehr häufig unter der Bakterienkrankheit Feuerbrand, die Infektion führt allzu oft zum kompletten Verlust der Bäume. Auf die Initiative von Martin Kunz vom WiesenObst e.V.-Vorstand hat Jörg Geiger deshalb gemeinsam mit dem renommierten Obstbaumzüchter Dr. Walter Hartmann und Dr. Michael Neumüller vom Bayerischen Obstzentrum 2019 das Projekt ‚Elisabeth‘ gestartet. Ziel ist, eine Mostbirnensorte zu finden, die die geschmackliche Qualität der Champagner Bratbirne hat, den klimatischen Veränderungen angepasst ist und gleichzeitig gegen die neuen Krankheiten weniger empfindlich ist, also das Potential der Natur zur Anpassung zu nutzen.



Foto: Marianne Landstetzel | Bilder: Martin Kunz

Walter Hartmann hat in mühevoller Kleinstarbeit Pollen von ausgewählten ‚Vaterbäumen‘ präpariert und die Blüten der ‚Mutterbäume‘ damit von Hand bestäubt. Aus den Kernen der so entstandenen Früchte wurden im Obstbauzentrum bei Michael Neumüller Sämlinge gezogen, die ab Herbst 2022 in der Nähe von Schlat ausgepflanzt werden sollen: die Bäume sollen gleich unter Realbedingungen des Standortes und des Klimas, als auch des möglichen Krankheitsdrucks aufwachsen. Ebenso ist für die Selektion des am besten geeigneten Sämlings die weitere Fruchtreifung und -verarbeitung sehr wichtig. Aus diesem Grund sind wir auf der Suche nach etwa einem Hektar Ackerland zum Kauf oder zur langfristigen Pacht. Birnbäume wachsen langsam, ob unter den Sämlingen eine krankheitsresistente ‚Weinbirne ersten Ranges‘ sein wird, werden wir vermutlich frühestens in 20 Jahren wissen. Dann kann wieder mit der Vermehrung neuer Bäume begonnen werden, die dann wieder als landschaftsprägendes WiesenObst angepflanzt werden können.

Das Projekt ‚Elisabeth‘ ist eine wirkliche Investition in die Zukunft des nachhaltigen Anbaus zum Erhalt unserer Kulturlandschaft mit den Birnbaum-Riesen.

## POMIDENT BESTIMMUNGSHILFE FÜR APFEL- UND BIRNENSORTEN

Mit PomIdent wurde eine webbasierte Bestimmungshilfe erstellt, mit der Apfelsorten und demnächst hoffentlich bald auch Birnen bestimmt werden können, ohne eine Bibliothek von Fachbüchern wälzen zu müssen.

Die PomIdent-Apfeldatenbank umfasst derzeit ca. 550 Sorten, darunter auch seltene Lokalsorten. Es sind je Frucht bis zu 55 Merkmale auf-

geleitet. Zur Eingabe der Merkmale genügen geringe Kenntnisse, wobei die ausführliche Anleitung hier auch eine Hilfe ist.



Die Merkmale sind jeweils in Register zusammengefasst, wie zum Beispiel in Fruchtgröße, Fruchtform, Schalenoberfläche, Stielgrube, Stiel usw. Hierdurch ist die Eingabeoberfläche klar gegliedert, wodurch die Eingabe der Merkmale erleichtert wird.

Das Programm kann aber auch als Nachschlagewerk, also gewissermaßen als Ersatz von Fachbüchern verwendet werden: wird der Name einer Apfelsorte eingegeben, so werden alle Fruchtmerkmale und die dazugehörigen Bilder angezeigt.

Die Programmweiterung um Birnen soll noch in diesem Jahr zur Verfügung stehen.

[pomident.rinntech.com](http://pomident.rinntech.com)

## GUTER MORGEN

### DER WIESEN Obst BECHER IST DA!

Sie wollten schon immer wissen, wie sich die Ulmer Butterbirne von der Oberösterreichischen Weinbirne unterscheidet, oder das Stuttgarter Gaishirtle von Clapps Liebling? Vielleicht beschäftigen Sie auch die subtilen Unterschiede zwischen Brettacher und Bittenfelder, Bohnapfel und Jakob Fischer? Die Antwort auf derlei kritische Fragen können Sie jetzt finden, während Sie Ihren (Morgen-) Kaffee oder Tee aus einem original Dunoon WiesenObst Becher trinken.



Auf der Basis alter Zeichnungen naturgetreu abgebildet und benannt sind auf dem Becher 21 verschiedene Apfel- und Birnensorten.

Der ungewöhnliche Becher, hergestellt aus feinstem, fast transparentem Porzellan, wirkt durch die Verbreiterung nach unten sehr stabil und ausgewogen. Die ‚Jona‘ Becherform hat einen ähnlichen Kultstatus wie die Hebriden-Insel, nach der sie benannt ist. Die Herstellerfirma Dunoon produzierte ursprünglich in Schottland, inzwischen wird in der Grafschaft Staffordshire (von jeher das Zentrum britischer Porzellanherstellung) gefertigt.

Der Becher fasst 0,4 l Tee, Kaffee, Milch, Kakao – oder was immer Sie daraus trinken möchten. Und bei dieser Größe bleibt Zeit zum Genießen und zum Studium von WiesenObst Sorten.

Im Auftrag des WiesenObst e.V. erhältlich im Shop der Manufaktur Jörg Geiger [www.manufaktur-joerg-geiger.de/Tasse-+Alte-Obstsorten/A090520](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de/Tasse-+Alte-Obstsorten/A090520)

Foto: Marianne Landstetzel

# MANUFAKTUR ON TOUR WIESEN Obst UND BIODIVERSITÄT

23. BIS 26. JULI 2021  
GENIESSERTAGE



## ZEIT FÜR EIN DANKESCHÖN!

Liebe Freunde der Manufaktur, unsere Genießer-Tage liegen nun schon ein paar Wochen zurück. Mit Freude und auch mit ein wenig Stolz blicken wir auf drei wundervolle Tage mit Ihnen zurück. Gerne möchten wir daher auf diesem Weg noch einmal an alle ein herzliches Dankeschön senden, welche die Tage mit uns verbracht haben und Ihnen nochmals einen kleinen Einblick mit auf den Weg geben. Die Planung und Organisation und Durchführung waren intensiv für das gesamte Team der Manufaktur. Ihr Feedback und die wundervollen Erlebnisse haben uns gezeigt, dass sich dies definitiv gelohnt hat.

Den Einstieg in unsere Genießer-Tage haben wir mit der offiziellen Einweihung unserer neuen Entalkoholisierungsanlage am Freitag begonnen. An diesem Tag haben wir nicht nur mit Vertretern der Politik, sondern vor allem auch gemeinsam mit unseren WiesenObst-Lieferanten zelebriert, denn ohne Ihren Einsatz wäre die Herstellung unserer vielen alkoholfreien Produkte nicht möglich. Jahr für Jahr liefern diese Ihr WiesenObst zuverlässig in der Manufaktur an und stellen so die Grundlage für unsere WiesenObst-Spezialitäten.

Mit der neuen Entalkoholisierungsanlage ist es uns nun möglich, eine neue Ära der alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten einzuläutern. Es hat uns daher besonders gefreut, Ihnen unsere neuesten alkoholfreien Kreationen vorzustellen. Unsere alkoholfreien Weine O Blanc und O Rouge sowie aber auch unseren Klassiker, den Schwäbischen WiesenObst Cider, diesen gibt es nun auch endlich in einer alkoholfreien Variante. Zu guter Letzt konnten wir Ihnen unsere ‚Königin unter den Alkoholfreien‘ endlich in einem neuen Flaschendesign präsentieren. Der ‚Birnenschäumwein – Frei von Alkohol‘ zeigt sich nun modern, elegant und zeitlos.

Weitere neue und spannende Varianten, insbesondere als Longdrink oder einfach mal für Zwischendurch, sind unsere Hydrolat-Produkte: Mit Wacholder-Hydrolat verfeinert und der Bitterkeit von Angelika-Wurzel und Enzian abgerundet ist unser Bio [Dz]n Bitter eine ideale Alternative zum alkoholischen Longdrink. Auch der Bio Aecht Kimmel präsentiert sich äußerst feingliedrig und spannend durch den feinen Einsatz des Alkimmell-Hydrolates. Dill sowie Stachelbeer- und Gurkensaft runden das Produkt auf WiesenObst-Basis ideal ab.

Zudem konnten wir Ihnen auch den alkoholphaltigen ‚ALBKÜMMEL‘, unsere schwäbische Antwort auf einen klassischen Aquavit, vorstellen. Der Fassgelagerte Kimmel kam nicht nur als Digestif, sondern auch in unserem Drink- und Cocktail-Workshop richtig gut an.

In unseren angebotenen Workshops konnten unsere Gäste die Manufaktur und unsere Produkte sehr vielseitig in einer Kombination aus Wissen und Genuss kennen lernen.

Beispielsweise im Workshop ‚Food Pairing unter 0%‘ mit der Sommelière Melanie Weber, welche die Teilnehmer schulte, die idealen alkoholfreien Essenbegleiter zu unterschiedlichsten Kombinationen zu entdecken.

Auch der Workshop ‚Sommerdrinks‘ mit Spirituosen- und Cocktail-Expertin Sarah Deuss brachte nicht nur viel Farbe ins Glas. Ihre eigens entwickelten Kreationen vom Schlatter Mojito mit unserem Albkümmel bis hin zur Heu-Bowie haben nicht nur unsere Gäste erfreut.

Im Workshop ‚Destillate und Süßweine‘ zeigte der Destillat-Experte und Brennerei-Consultant Klaus Hagmann, auf was es bei Destillaten und Süßweinen ankommt und wie diese zu verkosten sind.



Ein herzliches Dankeschön an alle Wegbegleiter und Akteure, an alle Mitarbeiter, Kollegen und Freunde der Manufaktur. Ohne Euch wäre der Tag nicht durchführbar gewesen und Ihr alle habt für ein erfolgreiches Gelingen gesorgt. Ein besonderer Dank geht hier auch an unsere Isa, welche federführend die Organisation und Umsetzung der gesamten Tage übernommen hat.



Am Montag durften wir unsere gastronomischen Kunden und Freunde in der Manufaktur begrüßen. Gemeinsam mit unseren Partnern aus dem JRE, den ‚Origins‘, durften wir an diesem Tag unsere Gasten mal als Gäste verwöhnen. Egal ob mit unseren WiesenObst-Spezialitäten in Kombination mit hervorragender Schokolade und süßen Kreationen von Original Beans, feinen Salaten und spannenden Blüten und Kräutern vom Keltenhof oder herzhaften Brot- und Gebäckspezialitäten vom BeckaBeck von der Schwäbischen Alb. Mediterranes Flair brachte uns Jordan Olivenöl mit und zeigte, dass original griechischer Feta-Käse perfekt mit unserer Cuvée Nr. 23 harmoniert. Auch Peter von Schwarzwald Miso, welcher japanische Tradition mit schwarzwälderischem Pioniergeist in seinen Produkten vereint, sowie auch Büffel Bill mit Ihren feinen Büffelkreationen verwöhnten unsere Gäste.

Rund um die Genießer-Tage begleiteten uns auch gastronomische Partner aus der Region. Matthias Walther aus Bad Überkingen stellte sich auf unserer Wiese mit leckeren Picknick-Kreationen aus dem Gläschen vor. Matthias wird uns auch in Zukunft bei einigen Veranstaltungsreihen kulinarisch begleiten. Mit toller Live Musik von Sevam Boyacıyan konnten man den ereignisreichen Tag in der Manufaktur entspannt und in romantischer Landschaft auf unseren Wiesen ausklingen lassen.

Auch das Wirtshaus Garbe mit Marius Schlatter, ein langjähriger Wegbegleiter der Manufaktur, trug einen großen Beitrag zu einem gelungenen Event bei. Er verkostigte in unserem Genießer-Zelt unsere Gäste. Vom WiesenObst-Lamm bis hin zu gegrilltem und mariniertem Chicorée luden seine Kreationen zum Verweilen und Schlemmen ein. Musikalisch begleiteten uns am Freitagabend Rainer, unser Produktionsleiter, und seine Band ‚Falling Rocks‘ durch den Abend.

Natürlich war es uns ein Anliegen, Ihnen neben unseren Produkten auch unsere Visionen, unsere Tätigkeit in der Natur und auf den Wiesen sowie Philosophie und Werte näherzubringen. Denn es sind nicht nur spannende und innovative Rezepte, welche unsere Produkte so einzigartig machen. Auch unsere tagtägliche Arbeit für eine verbessertes Bodenleben, für gesunde Bäume, welche sich selbst schützen können, ganz ohne den Einsatz von künstlichen Mitteln oder gar Gift, tragen bei uns zu einem gelungenen Produkt bei, was man schmecken kann. Natürlich ist uns auch die Unterstützung und Förderung von Biodiversität in unseren Wiesen ein Anliegen. Insekten, Vögel und andere Pflanzen und Lebewesen, welche sich äußerst wohl bei uns fühlen, konnten besetzt und entdeckt werden. Bei unseren Führungen durch die Wiesen konnte nicht nur unser alter Baumbestand entdeckt werden, sondern auch unsere Vielfalt auf der Wiese durch das Zusammenspiel von Stauden, Kräutern, Boden und Organismen und die natürliche Resilienz unserer Bäume.



MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESEN Obst FINDEN SIE UNTER:

[WWW.WIESENObST.ORG](http://WWW.WIESENObST.ORG)

MEHR INFORMATIONEN ZU UNSEREN NEUHEITEN FINDEN SIE UNTER:

[WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE](http://WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE)



## GUTE AUSSICHTEN GENUSSKALENDER 2021

### DEZEMBER 2021

**11. Dezember 2021 | 19.00 Uhr**  
**MATTHIAS WALTHER KOCHT – WINTERLICHES MENÜ**  
Weihnachtliche Stimmung in der Manufaktur Jörg Geiger. Wir begrüßen Sie um 19 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant und starten in einen schönen vorweihnachtlichen Kulinarikabend. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem winterlichen Menü in 5 Gängen.  
Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde. **97,-€ p.P.**

### JANUAR 2022

**28.01.2022 | 18.30 Uhr**  
**EINFACH SCHWÄBISCH**  
Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif zur Führung durch die Manufaktur. Bei einem anderthalbstündigen Rundgang verraten wir Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der 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.  
Mit Führung **53,-€ p.P.**  
Ohne Führung **48,-€ p.P.**

### FEBRUAR 2022

**11.02.2022 | 18.30 Uhr**  
**REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE**  
Wir starten mit der anderthalbstündigen 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 5-Gang-Menü 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.**



GENUSSKALENDER DEZEMBER 2021 BIS JULI 2022

**26.02.2022 | 15 Uhr**  
**FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR**  
Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne – sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.  
Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten. **18,-€ p.P.**



### MÄRZ 2022

**04.03.2022 | 18.30 Uhr**  
**EINFACH SCHWÄBISCH**  
**18.03.2022 | 18.30 Uhr**  
**REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE**

### APRIL 2022

**01.04.2022 | 19.00 Uhr**  
**SAISONALES MENÜ „FRÜHLINGSERWACHEN“**  
Zu unseren Frühlingsmenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Matthias Walther serviert Ihnen ein frühlinghaftes Menü in 5 Gängen. Wir begleiten Sie perfekt abgestimmt mit Getränken aus unserer Manufaktur mit und ohne Alkohol. **97,-€ p.P.**

**30.04.2022 | 15 Uhr**  
**FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR**

### MAI 2022

**08.05.2022 | 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 und Führung durchs WiesenObst inkl. Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung. **62,-€ p.P.**

**25.05.2022 | 18.30 Uhr**  
**EINFACH SCHWÄBISCH**

### JUNI 2022

**24.06.2022 | 19 Uhr**  
**SAISONALES MENÜ „SOMMER“**

### JULI 2022

**1. Juli Wochenende**  
**CIDER FESTIVAL**  
"Sommer, Sonne, Cider" ist auch das Motto im Sommer 2022. Läuten Sie gemeinsam mit uns die Sommersaison und somit auch die Cidersaison ein. Wir möchten an diesem Tag gemeinsam mit Ihnen auf unserer Wiese unseren Schwäbischen WiesenObst Cider genießen und zelebrieren.

**08. – 10.07.2022, 15. – 17.07.2022, 22. – 24.07.2022 | jeweils 11 – 16 Uhr**  
**PICKNICK IM WIESENOST**  
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 unserer Küche.  
Inkl. 5 Gänge Picknick-Menü im Glas und korrespondierender Getränkebegleitung. **42,-€ p.P.**

**10.07.2022**  
**17.07.2022**  
**24.07.2022**  
**SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF**



### WIESENOST WEIHNACHTSWELT



Bald ist es wieder soweit, die Vorweihnachtszeit beginnt und mir ihr laden wir Sie herzlich ein, uns in unserer WiesenObst Weihnachtswelt zu besuchen. Ab dem 23.11. 2021 öffnen wir wieder Tür und Tor für unsere Weihnachtswelt.

[www.wiesenobstweihnachtswelt.de](http://www.wiesenobstweihnachtswelt.de)

Oder an unserem Aromentresor, dort verköstigen wir Sie wie gewohnt an unserem Stand auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt ebenfalls ab dem 23.11. 2021.

[www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/home](http://www.stuttgarter-weihnachtsmarkt.de/de/home)  
[blog.schwoererhaus.de/die-genuss-tueftler-schwoererhaus-baut-aromator-fuer-den-stuttgarter-weihnachtsmarkt](http://blog.schwoererhaus.de/die-genuss-tueftler-schwoererhaus-baut-aromator-fuer-den-stuttgarter-weihnachtsmarkt)



### FEIERN IN DER MANUFAKTUR

Nicht nur der Produkte wegen lohnt sich der Weg nach Schlatt. Die Räume des 1900 erbauten Fachwerkhäuses 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](mailto: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 Schlatt und schenken Sie Freude. Alle Veranstaltungen sowie Gutscheine sind online über [www.lamm-schlatt.de](http://www.lamm-schlatt.de) „Genusskalender“ direkt buchbar.



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

**ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO**  
Telefonisch sind wir erreichbar:  
Montag bis Freitag von 9–12 Uhr und 14–17 Uhr

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

[LAMM-SCHLATT.DE](http://LAMM-SCHLATT.DE) ODER TELEFONISCH UNTER 0 71 61 999 02-24

## SONDERBEILAGE EXKLUSIVE GESCHENKIDEEN DER MANUFAKTUR



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

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

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

Entdecken Sie noch weitere exklusive Geschenkideen in unserem Katalog oder auch online unter [www.manufaktur-joerg-geiger.de](http://www.manufaktur-joerg-geiger.de). Wir freuen uns auf Ihre individuelle Auswahl und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite!

Ihr *Jörg Geiger*

» EIN PRODUKT IST IMMER NUR  
SO GUT WIE SEIN URSPRUNG. «



Die Champagner Bratbirne wurde im „Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre“ des Pfarrers und Obstbaumexperten Johann Ludwig Christ erstmals 1797 beim Namen genannt. Selbstbewusst haben wir diese Jahreszahl auf das Etikett der Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol gesetzt. Für Jörg Geiger reicht die Faszination für alte schwäbische Obstsorten bis in Kindertage zurück. Aber es war die Entdeckung der Geschichte der Champagner Bratbirne, dieser

besonderen schwäbischen Weinbirne, die ihn dazu bewegen hat, die Tradition dieses Birnenschaumweins wieder aufleben zu lassen. Sie ist seit Jahrhunderten die Königin der Weinbirnensorten – im Wandel der Zeit, gewachsen mit den Trends. Eines unserer neuesten Produkte, auf welches wir als Original und Pionier für alkoholfreie Aperitifs und Speisebegleiter stolz sind, ist die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol. Für unsere alkoholfreie Komposition werden

gereifte Jahrgänge der Champagner Bratbirne nach der Flaschengärung und einer Reifung von mindestens drei Jahren auf dem Hefelager entkorkt und schonend vom Alkohol befreit. Agerundet mit dem Saft der Champagner Bratbirne, dezent verfeinert mit erlesenen Gewürzen, Kräutern und Blüten. Feine Briothenoten prägen die Grundstruktur. Der feinduftige Geruch ist im Mittelstück elegant und im Abgang trocken. So ist die Champagner Bratbirne – Frei von Alkohol.

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



WIESENOST WEIHNACHTSWELT ODER BESSER DIREKT ZUM SHOPPEN IN DEN SHOP!

[WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE](http://WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE)

LIMITIERTE AUFLAGEN  
SAISONALE EDITIONEN



SAISONALE EDITIONEN

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

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



Ab dem 23.11.2021 öffnen wir wieder Tür und Tor für unsere Weihnachtswelt: [www.wiesenobstweihnachtswelt.de](http://www.wiesenobstweihnachtswelt.de)



Alkoholfreies Duett „Winter“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75l) | „Winterbirnentraum“ Gelbmöster | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. 763.2 Nettopreis 20,17 €, Bruttobetrag 24,00 €

Alkoholfreies Duett „Winterzauber“

„Winterbirnentraum“ in der Flocken-Edition-Flasche Gelbmösterbirne | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | „Mirabellengold“ Mirabelle | Zitronenverbene (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. A007633 Nettopreis 23,53 €, Bruttobetrag 28,00 €

Glüh-Birne

Ein süßer Birnentraum mit „Wumms“: Wer Obst-Destillate ehrt, kommt hier voll auf seine Kosten. Ein Traum von Birnen, ideal zum Aufwärmen an eiskalten Wintertagen.  
„Winterbirnentraum“ Gelbmöster | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne (0,75l) | Destillat Nägelesbirne (0,1l) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. A007634 Nettopreis 21,01 €, Bruttobetrag 25,00 €



Genusstüftler Albstollenbox

Der Albstollen vom Becka Beck kommt nur mit regionalen Rohstoffen aus und verzichtet bewusst auf Zitronat, Orangeat und Rosinen. Dafür hat der Albstollen ganz viel Manufaktur Jörg Geiger und WiesenObst in sich aufgenommen. Die edlen Portweine aus Apfel und Kirsche zum Einlegen der Früchte, die duftigen Holunderblüten, Zitrus-duftige Verbene und Douglasien-Zucker bringen Naschkatzen ins Schwärmen.  
Albstollen Schwäbisches WiesenObst (750 gr) | Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,375l) | AP – „Apfel im Portweinstil“ Probefläschchen (5 cl) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. 717.1 Nettopreis 29,41 €, Bruttobetrag 35,00 €

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



Longdrinkset – Ginkult „herb“

AG „Don't call me Gin“ Spirituose (0,5l) | Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling | Johannisbeerzweige (0,375l) | Cuvée Nr. 25 Birne | Schiele | Douglasie (0,375l) | „Aecht Bitter“ Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. A088983 Nettopreis 55,46 €, Bruttobetrag 66,00 €

Longdrink Set „Mut zum !Wehmut“

Auf die Frage: „Alles bitter oder was?“ antworten wir mit unserer Longdrinkset „Mut zum !Wehmut“ für alle Liebhaber des bitteren Geschmacks.

Wehmut – Apfelwermutwein (0,5l) | Cuvée Nr. 13 Rote Beete | Zweigelt | Lemberger (0,375l) | Cuvée Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte (0,375l) | „Aecht Bitter“ Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l) | in der Klappdeckel-Holzkassette  
Best. Nr. A080870 Nettopreis 39,08 €, Bruttobetrag 46,50 €

ALBIKÜMMELE

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

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

Best. Nr. A060430 45,80 €/Liter Nettopreis 19,24 €, Bruttobetrag 22,90 €

Taster Set Albkrauter-Linie

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

AG „Don't call me Gin“ Spirituose Taster (5 cl) | „!Wehmut“ Apfelwermutwein Taster (5 cl) | ALBIKÜMMELE Destillat fassgelagert Taster (5 cl)

Best. Nr. A087144 Nettopreis 15,97 €, Bruttobetrag 19,00 €

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

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

Landschaften prägen nicht nur die Menschen, die dort leben. Die Böden und das Klima einer Landschaft prägen die Pflanzen, die dort wachsen. Sie bestimmen das „Terroir“: Man kann schmecken, woher sie kommen. Die Manufaktur Jörg Geiger hat drei dieser Botanicals eine eigene Linie gewidmet. Wacholder, Wermut und Kümmel – jede dieser Pflanzen hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter. Die Kreationen der

Manufaktur Jörg Geiger geben ihnen Raum, diesen Charakter zu entfalten. Aromen, die Bilder einer Landschaft hervorrufen.

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



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

SÜSSWEINE

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

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

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

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



„P-Serie“ 3er Probierset

Apfel im Portweinstil (5cl) | Kirsche im Portweinstil (5cl) | Birne im Portweinstil (5cl) | Holzkiste mit Schiebedeckel  
Best. Nr. 714 Nettopreis 12,61 €, Bruttobetrag 15,00 €

Apfel „im Kastanienfass gelagert“ im Schmuckkarton

Geruch: Würziger Duft von reifen Äpfeln, gepaart mit intensiven Holznoten der Kastanie. Erdig-torfige Aromen sowie eine leichte süße, karamellige Note des Fasses, Toffee und Nelken. Geschmack: Am Gaumen entfaltet er voluminös seine Höchstform. Im Mittelstück ist eine kräftige Würze und Frucht präsent, welche von den frisch wirkenden Holznoten wunderbar umhüllt und ausbalanciert wird. Auf der Zunge besonders im Nachklang Karamell und Toffee, sowie rosige Aromen des Apfels. Apfelbrand.

Best. Nr. 672\_2 84,03 €/Liter, Nettopreis 58,82 €, Bruttobetrag 70,00 €

Champagner Bratbirne „im Portweinfass gelagert“ im Schmuckkarton

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

Best. Nr. A060688 92,44 €/Liter, Nettopreis 64,71 €, Bruttobetrag 77,00 €

Johannisbeere „im Madeirafass gelagert“ im Schmuckkarton

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

Best. Nr. A060689 104,44 €/Liter, Nettopreis 73,11 €, Bruttobetrag 87,00 €

WiesenObst im Whiskystil

Bohnapfel „im Profittoast 37“ (5cl) | Gewürzluke im schottischen Whiskyfass gereift (5cl) | Goldparmane im Bourbonfass gereift (5cl) | Holzbox mit Schiebedeckel  
Best. Nr. 714.2 Nettopreis 15,97 €, Bruttobetrag 19,00 €

Eine kleine Aufmerksamkeit

Tresterbrand aus der Champagner Bratbirne (0,1l) im Holzkästchen  
Best. Nr. 780 73,44 €/Liter, Nettopreis 10,50 €, Bruttobetrag 12,50 €

AB DEM 23.11. LOHNT SICH EIN BESUCH IN SCHLAT NOCH

[WWW.WIESENOSTWEIHNACHTSWELT.DE](http://WWW.WIESENOSTWEIHNACHTSWELT.DE)

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

[WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE](http://WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE)

# GESCHENKIDEEN FÜR DIE GANZ BESONDEREN MENSCHEN



## Alkoholfreies Duett „Bio“

Cuvée Nr. 21 Apfel | Birne | Heublume (0,75l) | Cuvée Nr. 25 Birne | Schlehe | Douglasie (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 743\_2 Nettopreis 24,37 €, Bruttopreis 29,00

## Alkoholfreie Trilogie „unsere Ersten“

Cuvée Nr. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,375l) | Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel | Eichenlaub (0,375l) | Cuvée Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 776 Nettopreis 22,69 €, Bruttopreis 27,00 €

## Alkoholfreies Duett „Klassiker“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 763 Nettopreis 22,69 €, Bruttopreis 27,00 €

## Alkoholfreie Trilogie „Bio 0,375l“

Cuvée Nr. 28 Apfel | Emmer | Kräuter (0,375l) | Cuvée Nr. 29 Birne | Apfel | Hagebutte (0,375l) | Cuvée Nr. 25 Birne | Schlehe | Douglasie (0,375l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 776.1 Nettopreis 25,13 €, Bruttopreis 29,90 €

## Genuss pur – Frei von Alkohol

Birnenschaumwein aus der C.-Bratbirne alkoholfrei (0,75l) | Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel | Eichenlaub (0,375l) | Sektverschluss | In der praktischen WiesenObst Kühltasche verpackt – ohne Holzbox  
Best. Nr. A088987 Nettopreis 28,57 €, Bruttopreis 34,00 €

## Alkoholfreie Trilogie „Klassiker 0,75l“

„Rotfruchtig“ WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,75l) | „Weißduftig“ WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,75l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 781 Nettopreis 31,01 €, Bruttopreis 36,90 €

## Alkoholfreies Quintett „die Ersten“

Cuvée Nr. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,375l) | Cuvée Nr. 10 Mostbirnen | Wilder Holunder (0,375l) | Cuvée Nr. 11 unreifer Apfel | Eichenlaub (0,375l) | Cuvée Nr. 15 Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,375l) | Cuvée Nr. 28 Apfel | Emmer | Kräuter (0,375l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 777 Nettopreis 33,53 €, Bruttopreis 39,90 €



## „KLEINE GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT“

Kleine Aufmerksamkeiten für Freunde, Kollegen, als „Give-Aways“ zu Feierlichkeiten oder einfach für ihre Kunden als „Streuwerbeartikel“ (unter 10 € netto), wir haben die perfekte Auswahl, um jedem das Richtige zu schenken.

### Info

Streuwerbeartikel bis 10,00 € Netto je Artikel, sind nicht als Geschenke i. S. d. § 4 Abs. 5 Satz 1 EstG. einzustufen. Wenn der Kunde nicht umsatzsteuerbefreit ist, zählt die Umsatzsteuer dazu, ansonsten zählt die USt nicht zum Streuwerbeartikel. Bei Streuwerbeartikel (= Gegenstände von geringem Wert bis 10 € je Artikel netto) brauchen die Namen der Empfänger nicht festgehalten zu werden.



Alkoholfreie Trilogie „Bio 0,375l“



Rundgang durch die Streuobstwiese

## „Von allem Ebbes“

Schwäbischer Kir (0,75l) | Kirschmund (0,75l) | „Rotfruchtig“ (0,75l) | Birnenschaumwein – CBB trocken (0,75l) | Leon – Poirée artisan (0,75l) | Schwäbischer Cider mild fruchtig (0,75l) | in der Holzbox mit Schiebedeckel  
Best. Nr. 752 Nettopreis 63,03 €, Bruttopreis 75,00 €

## Birnenschaumwein

Birnenschaumwein – CBB trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 004 19,05 €/Liter, Nettopreis 18,91 €, Bruttopreis 22,50 €

## „Einfach Schwäbisch“

Schwäbischer Cider mild fruchtig handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75l) | Schwäbischer Kir – Craft Cider Bohnapfel | Schwarze Johannisbeeren (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 751 Nettopreis 21,76 €, Bruttopreis 25,90 €

## Craft Cider Paket

Schwäbischer Cider brut handverlesene Wiesenäpfel | Weinbirnen (0,75l) | Apfel Kir – Craft Cider handverlesene Luikenäpfel | Schwarze Johannisbeeren (0,75l) | BIO Cuvée aus Weinbirnen Oberösterreichischer Weinbirne | Schweizer Wasserbirne | Nägelesbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 713 Nettopreis 31,09 €, Bruttopreis 37,00 €

## Rundgang durch die Streuobstwiese

Schwäbischer Kir Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere (0,75l) | Sommernachtstraum Sämlingsapfel | Holunderblüte (0,75l) | Birnenschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 703\_3 Nettopreis 36,55 €, Bruttopreis 43,50 €

## Aperitif perfekt!

Birnenschaumwein trocken aus der Obstsorte Champagner Bratbirne (0,75l) | „Rosenzauber“ Apfel | Rose | Minze (0,75l) | in der Klappdeckel-Holzbox  
Best. Nr. 761 Nettopreis 30,17 €, Bruttopreis 35,90 €

## ALKOHOLFREIE ESSENSBEGLEITER GEKONNT KOMBINIEREN

...ein nachhaltiger Trend in allen Bereichen, die Manufaktur Jörg Geiger war von Anfang an dabei. Als Original und Pionier kreieren wir seit 2003 geschmackliche Genussmomente als echte alkoholfreie Alternative zu jedem Anlass. Sie sind neugierig geworden? Verschenken auch Sie völlig neu geschaffene Geschmackserlebnisse: Food Pairing mit 0% Alkohol ist der neue Trend und mit unseren

Kompositionen gelingt das perfekte Zusammenspiel zwischen Getränk und Speise. Zu jeder Box erhalten Sie unser Poster mit der Übersicht zu den Kombinationsmöglichkeiten aller alkoholfreien PriSeccos – still und prickelnd. Bewährte Sortiment finden Sie in den geprägten Holzboxen, in der Deckelinnenseite mit jeweils abgestimmten Beschreibungen zur Herstellung, zum Geruch und Geschmack.

## Die Degustationsbox zum "FoodPairing unter 0%" Film

Sie haben sich bereits unseren Sensorik Clip auf YouTube als Schulung angeschaut, oder Sie interessieren sich schon länger für das Thema FoodPairing? Dann ist diese Box genau das Richtige. In unserer hochwertigen Verkostungsbox sind alle Produkte passend zu unserem FoodPairing-Video (Teil 2) auf YouTube enthalten. Die passende flüssige WiesenObst Begleitung liegt natürlich auch mit dabei. Ob Feta, Rauchmandeln, Parmesan oder Schokolade, für bis zu 3 Personen ist in der Box alles enthalten. Eine Vorbereitungsliste sowie Informationsmaterial liegen ebenfalls dabei. Die Sommelière Melanie verkostet mit Ihnen und leitet Sie professionell durch diesen Workshop.

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

Außerdem darin enthalten: Feta von Jordan Olivenöl (Lesbos Käserei Griechenland) Stück je 200 g, Menge reicht für eine Verkostung mit bis zu 10 Personen aus | Rauchmandeln von Seeberger ca. 10–12 Stück, mindestens 20 g, reicht für eine Verkostung von mind. 2 Personen, jedoch für max. 4 Personen aus | Parmigiano Reggiano (Parmesankäse) ca. 10–12 Stück, mindestens 20 g, reicht für eine Verkostung von mind. 2 Personen, jedoch für max.4 Personen aus | 70% Virunga Schokolade von Original Beans 12 g Tafel, reicht für eine Verkostung von mind. 2 Personen, jedoch für max.4 Personen aus  
Best. Nr. A083655 Nettopreis 41,18 €, Bruttopreis 49,00 €



Bei Bedarf für mehr Verkostungsteilnehmer sind zusätzliche "Food-Package" Angebote einzeln buchbar.

WEITERE INSPIRATIONEN UND GESCHENKIDEEN FINDEN SIE AUCH IN UNSEREM ONLINESHOP

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE