



Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VON DER WIESE AUF DEN TISCH

NR. 16

FRÜHLING 2024

RUND UM DAS THEMA NATUR
ÄPFEL, KUNST UND TIEFE WURZELN

PROJEKT SORTENZÜCHTUNG
BIODIVERSITÄTSFÖRDERUNG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
MEHR ALS ALKOHOLFREIER SEKT



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

WAS HABEN BODENMIKROBEN mit einem Unternehmen gemeinsam? Beide müssen sich ständig verändernden Umweltbedingungen stellen und für beide, Bodenmikrobiom und Unternehmen, ist das eine große Herausforderung, die mit einigem Stress verbunden ist. Bodenmikroben sind wahre Meister, wenn es um Kooperation und die Wiederherstellung eines Gleichgewichts geht. Vielleicht können wir von diesen winzigen Organismen lernen. In meinem Unternehmen zumindest sind Konstanz und Kontinuität wichtig für den Erfolg. Nur so können wir uns neu ausrichten und erfolgreich mit einem engagierten Team arbeiten.

In den ersten 10 Jahren war die Manufaktur, rein vom Profit her betrachtet, ein nicht gerade sinnvolles Projekt. Wir machten dennoch weiter – mit unserer Vision für die Zukunft als Kraftquelle, dem Glauben daran, etwas verändern zu können: dem Anbau von WiesenObst wieder Wert zu verleihen, Menschen auch alkoholfreien Genuss zu ermöglichen und sie durch einzigartigen Geschmack zu begeistern. Wir haben immer versucht, Fehler als Chance zur Verbesserung zu begreifen und zu nutzen. Wir haben unser

Tun stets kritisch hinterfragt, noch heute sind wir mit nichts zu 100 % zufrieden. Gibt es nicht immer noch Möglichkeiten etwas zu verändern und weiter zu verbessern? In dieser Grundhaltung liegt die Motivation, einen neuen Blick auf Rezepturen zu werfen und weitere Spezialitäten zu entwickeln. Freuen Sie sich deshalb auf zwei alkoholfreie „ViSeccos“ in weiß und rosé. In Geschmack und Aroma nicht zu vergleichen mit alkoholfreiem Sekt, denn für uns bildet entalkoholisierter Wein nur die Grundlage. Dann verfeinern wir – wie könnte es in der Manufaktur Jörg Geiger anders sein – mit Kräutern, Blüten und Gewürzen. Wenn Sie Lust auf „weniger süß“ haben, dann sollten diese Neulinge in Ihrem Einkaufskorb in Zukunft nicht mehr fehlen.

Für Schwäbisches WiesenObst Protektion durch die Anerkennung als eine „geschützte geografische Angabe“ zu erlangen, ist eine formidable Aufgabe, die wir gerne übernommen haben. In Bezug auf Alkoholfreies nur auf WiesenObst zu setzen, wäre für uns jedoch limitierend. Wir arbeiten auch mit Wein als Grundlage. Wir ergänzen Chardonnay Wein mit Colombard.

Vor der Flaschengärung wird ein Teil des Bio-Weins in neuen Barriquefässern gereift. Nach der Reifung auf der Hefe wird nach dem Vorbild der „Champagner Bratbirne Alkoholfrei“ auch der „Blanc de Blanc“ schonend durch Vakuumdestillation entalkoholisiert und am Ende mit Kräutern, Blüten und Gewürzen verfeinert. Für Genießer, die die elegante Säure des Weins der herberen Birne bei ganz besonderen Anlässen und prickelnden Momenten vorziehen.

Alkoholfreie Genusserlebnisse entstanden in der Manufaktur durch einen evolutionären Prozess, wir wuchsen selbstbestimmt und aus eigener Kraft heraus, wir entwickeln uns weiter und dazu gehört, dass wir immer auch einen Teil direkt an die Gesellschaft zurückgeben. Ideell, indem WiesenObst-Anbauer in unserer Region wieder stolz sein können auf die Früchte, die sie ernten. Und finanziell: mit Spenden der Manufaktur konnte die „Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstorten und bäuerlicher Landwirtschaft“ eine Birnbaum-Pflanzaktion durchführen und



langfristig fördern wir weiter das Projekt „Elisabeth“ zur Mostbirnenzüchtung. Wo sich Gelegenheit bietet, engagieren wir uns selbstverständlich auch bei gemeinschaftlichen Unternehmungen wie beispielsweise dem Entwicklungsprojekt „Zukunftsorientierter Streuobstanbau“ und hoffen auch hier, Impulse für Nachahmer geben zu können.

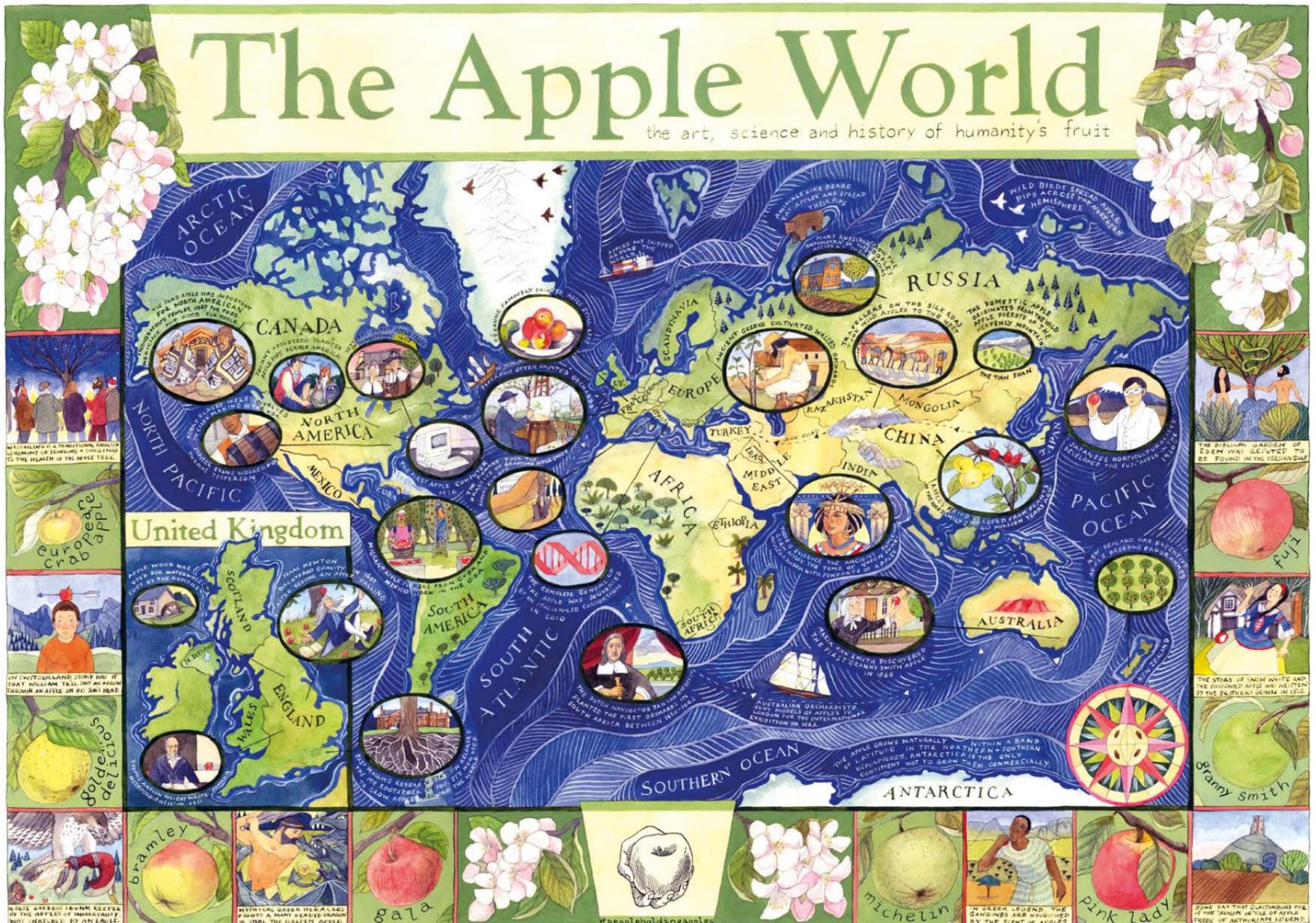
Wenn ich in der Natur unterwegs bin und in den Obstwiesen arbeite, bin ich dankbar. Dort Natur im Wechsel der Jahreszeiten erfahren zu können und im Einklang mit ihr zu arbeiten, empfinde ich als großes Glück.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und Begeisterung beim Lesen der folgenden Seiten und natürlich beim Genuss unserer flüssigen Spezialitäten.

Ihr 

DAS CIDER MUSEUM IM WESTENGLISCHEN HEREFORD

ÄPFEL, KUNST UND TIEFE WURZELN



In der (Kunst-)Geschichte spielen Äpfel eine wichtige Nebenrolle: von dem, der einst Newton in Sachen Schwerkraft inspirierte, über den „Tell Apfel“, bis zu dem, den Eva Adam überreichte – wobei es sich hier um einen ersten Fall von Kunstfälschung handelt. Jener Apfel war vermutlich kein *Malus domestica* sondern ein *Punica granatum*, ein Granatapfel. Vom 27. Oktober 2023 bis zum 28. Januar 2024 haben Künstler im Cider Museum im westenglischen Hereford den Äpfeln aus der Familie der Rosengewächse die Hauptrolle zugewiesen.

Die Illustratorin Helen Cann wurde beauftragt eine Landkarte zu zeichnen, die die Reise des Apfels rund um die Welt, durch die Zeit und verschiedene Kulturen darstellt. „Die Karte ist die Basis für die Geschichten von Äpfeln und Menschen, die unterschiedliche Aspekte der engen Verbindung der Menschheit mit Äpfeln entdecken und zusammen das Narrativ für eine erstaunliche Beziehung darstellen“.

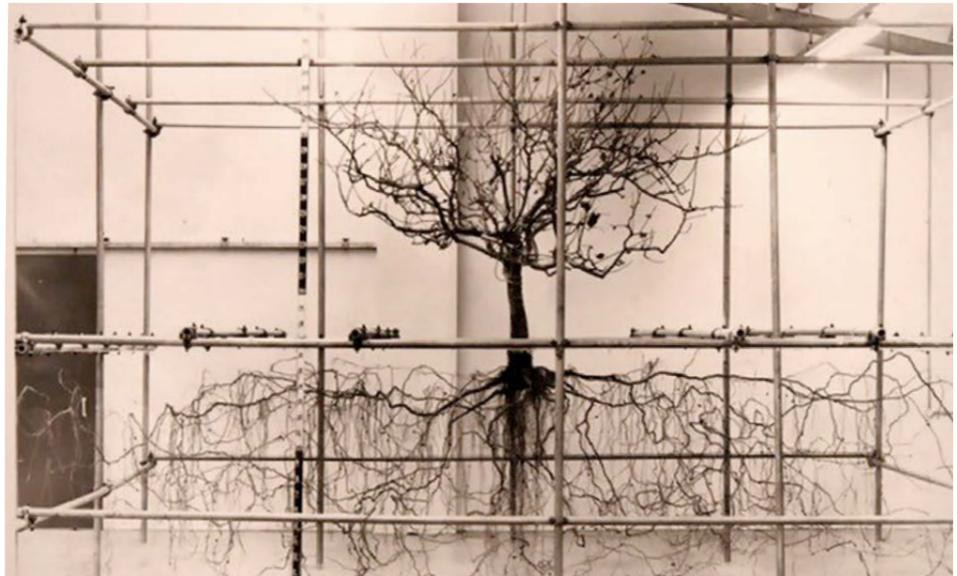
Das „Kernstück“ der Ausstellung sind fast 150 im 19. Jahrhundert gefertigte naturgetreue Apfelmodelle die auf subtile Weise den europäischen Kontinent mit Australien verbinden: Äpfel, säuerlich und bitter zur Herstellung von Cider, süß und mürb serviert mit Käse, oder saftig und frisch für „apple pie“ faszinierten die Briten nicht nur allein ob der optischen Vielfalt: grün glänzend, ockerfarben und warzig, schimmernd von rosé über rot bis violett. Russets, Ashmead’s Kernel, Pippin, Pearmain, Brown Snout und Carlisle Codlin – etwa ein Drittel aller bekannten Apfelsorten wurden angeblich in Großbritannien entwickelt. In Auftrag gegeben und finanziert wurde die Herstellung der Modelle jedoch von Obstanbauern in Australien. Lange Zeit war man für die Beschreibung von Sorten und Klassifikation auf botanische Zeichnungen angewiesen, die zumindest die Färbung der Früchte relativ genau wiedergaben. Die aus Pappmache und Wachs gefertigten Modelle hingegen zeigen auch die Größe, Form

und Oberflächenstruktur des Apfels und ermöglichten damit einen direkten Vergleich. Eine wichtige Hilfestellung für die Einwanderer, die im 19. Jahrhundert freiwillig von Großbritannien nach Australien strömten, oder von britischen Gerichten in Strafkolonien dorthin verschifft wurden. Um zu überleben mussten die Neuankömmlinge in einem klimatisch gänzlich anderen Umfeld Obst- und Gemüse anbauen und mit importierten Cultivaren und einheimischen australischen Sorten experimentieren. Als Wachsmodele hergestellt wurden nicht nur Äpfel, sondern mehr als 50 weitere Fruchtsorten, darunter Aprikosen, Avocados, Hopfen, Kumquats, Tomaten und Süßkartoffeln. Die Sammlung in Melbourne umfasst 1800 Modelle und wurde nicht nur zu einer wichtigen Informationsquelle, sondern auch zu einem Werbemittel für die Förderung von Wirtschaft und Landwirtschaft in Victoria, der Region um Melbourne sowie für dem Export. Letzteres war der Grund dafür, eine Auswahl von Apfelmodellen 1862 bei der „Great Exhibition“ in London, der internationalen Messe für Industrie und Kunst, zu präsentieren. Die Wachsapfel sind heute das Herzstück der Modellsammlung der Royal Botanic Gardens in Kew und nur für die Dauer der Ausstellung in Hereford zu sehen.

Im späten 19. Jahrhundert hielten stilisierte Äpfel Einzug in englischen Salons. William Morris, Künstler, Textildesigner und wichtigster Vertreter des Arts and Crafts Movement, dem britischen Vorläufer des Jugendstils, verwandelte mit seiner Apfeltapete Zimmerwände optisch in Baumkronen.

Nicht nur in Schweiz und dank der Legende um Wilhelm Tell spielt der Apfel auch eine politische Rolle. In China werden Äpfel an Festtagen als Zeichen für Harmonie auch dann überreicht, wenn die Umstände alles andere als harmonisch sind. In Hereford ist ein Plakat des chinesischen Künstlers Daxi Tang zu sehen das gegen Ende der Kulturrevolution entstand: lächelnde Menschen geben Soldaten der Volksarmee Äpfel. Die Kulturrevolution war vor allem eine Zeit von Denunziation und Hinrichtungen durch die „Roten Garden“, der Millionen Chinesen zum Opfer fielen.

Das vertrocknete Skelett eines Apfelbaums dominiert den hinteren Teil eines der beiden Ausstellungsräume. Stamm und Zweige sind vollständig von Aufklebern bedeckt, die häufig auf Äpfeln der Sorte Golden Delicious zu finden waren, die drei Äpfel am Boden zieren „Pink Lady“ Sticker. Eine Installation der Künstlerin Anne Rook, die damit auf den Mangel an Biodiversität und die Normierung von Äpfeln hinweisen will – Supermärkte verkaufen nur makellose Früchte identischer Größe und Färbung.



Im Kontrast dazu ein Foto von ca. 1920 aus der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt East Malling. Dort haben Wissenschaftler den Wurzelballen eines Apfelbaums präpariert. Zu sehen sind die sich breit zur Seite ausstreckenden Hauptwurzeln mit einem dichten Netz feiner und Haarwurzeln. Diese horizontale Ausrichtung ist typisch für schwach wachsende Unterlagen. Bei stark wachsenden Unterlagen wie bei WiesenObst Bäumen reichen die Wurzeln dagegen vertikal in tief liegende Bodenschichten und erschließen dem Baum eine Vielzahl zusätzlicher Mineralien und Nährstoffe.

Daneben sind Fotos aus Jupiter Artland zu sehen, ein Skulpturenpark in der Nähe von Edinburgh. In seiner Zeit als „artist in residence“ 2016 schuf der Künstler Alec

Finlay dort eine Kunstprojekt mit dem Titel „A Variety of Cultures“. Er installierte 66 aufrecht stehende Leitern aus Eichenholz und pflanzte daneben Apfel- oder Pflaumenbaumsetzling heimischer Sorten. „Die Leitern dienen dazu, zukünftiges Wachstum gleichzeitig zu antizipieren und zu messen; und letztendlich werden sie das Mittel sein, mit dem Besucher irgendwann in die Krone der Bäume steigen können um an die Früchte zu gelangen, die dort gedeihen“, heißt es auf der Jupiter Artland Webseite. (www.jupiterartland.org/art/alec-finlay-a-variety-of-cultures)

TEXT: Marianne Landzettell | FOTOS: Martin Kunz

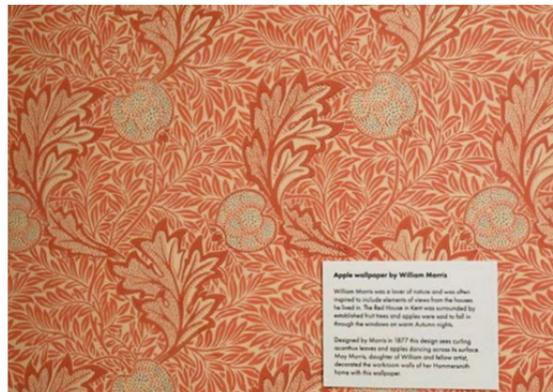


FOTO: www.jupiterartland.org

GEDICHTE, FINLAY SPRICHT VON „ÖKO-POESIE“, SIND EBENFALLS TEIL DES KUNSTPROJEKTS. WIE AUCH BEI DER OBSTBAUM INSTALLATION GEHT ES UM VIELFALT UND TERROIR:

DIE FRUCHT BIETET EINE ABGERUNDETE GESCHICHTE.
EINE OBSTANLAGE IST EIN ARCHIV DES ORTES.
NUR DORT WO SIE HINGEHÖREN GEDEIHEN SIE GUT.
DERSELBE APFEL – AM ANDEREN ORT – IST EIN ANDERER APFEL.
DIE EINZIG WIRKLICHE SICHERHEIT LIEGT IN DER VIELFALT.

TEXT: Alec Finlay, „After John Butterworth we used to say...“. Aus „A Variety of Cultures“ 2016 | ÜBERSETZUNG: Marianne Landzettell

PROJEKT STIFTUNG ALTE OBSTSORTEN

BIRNBÄUME FÜR DIE ENKEL PFLANZEN

Ein Projekt der „Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten“ ist es, die Pflanzung von zukünftigen Birnbäumen zu fördern, denn Birnbäume auf starkwachsenden Unterlagen benötigen besonders viel Zeit zur Entwicklung. Bevor nennenswerte Erträge zu erwarten sind gehen über 20 Jahre ins Land. „Plant pears for your heirs“ heißt es auf Englisch, oder eben „pflanze Birnbäume für die Enkel“. Damit die Bäume gedeihen und hoffentlich krankheitsresistent sind, bedarf es guter Planung: Es mussten

Wurzelunterlagen gewählt werden, die nach heutigem Kenntnisstand gut an das sich wandelnde Klima angepasst sind und Resistenzen gegen neue Krankheiten wie Birnenverfall und Feuerbrand aufweisen. Dann wurden auf der Basis der Beobachtungen während der letzten Jahre im Versuchsanbau der Manufaktur aus dem bestehenden Sortenpool die vielversprechendsten Birnensorten ausgewählt und im Auftrag in Baumschulen auf die Unterlagen veredelt. Nach zwei Jahren der Anzucht war es soweit: Rund 500 Birnbäume der Sorten Karcherbirne, Nägelesbirne,

Geigers Beste und die französische Fausset konnten an 20 WiesenObst-Mitglieder kostenlos abgegeben werden. Dies ist nur der Anschlag, die eigentliche Arbeit und Mühe liegt in den nächsten 20 Jahren bei den WiesenObst-Bewirtschaftern. Es gilt ihnen unser Dank für ihr langfristiges Engagement und ihre Unterstützung.



STIFTUNG ZUR ERHALTUNG UND FÖRDERUNG
ALTER OBSTSORTEN UND BÄUERLICHER LANDWIRTSCHAFT

PROJEKT SORTENZÜCHTUNG

VOM GRASLAND ZUR BLÜHENDEN ARTENVIELFALT

ERFOLGREICHE REGENERATION UND BIODIVERSITÄTSFÖRDERUNG DURCH GEZIELTE PFLANZUNGEN



Die Komplexität der Natur und ihre Regenerationsfähigkeit begeistern mich immer wieder aufs Neue.

Standen wir an derselben Stelle vor 2 Jahren noch auf einer verdichteten und feuchten Wiese, die für nichts recht geeignet schien, offenbart sich jetzt eine blühende Vielfalt rund um die Bäumchen, die hier zur Sortenzüchtung angepflanzt wurden und ihr erstes Jahr an ihrem endgültigen Standort absolviert haben. Dabei brachte das Jahr eine Menge Herausforderungen:

Auf ein feuchtes Frühjahr, das die Pflanzung verzögerte, folgte eine lange Trockenperiode. Für die Bäumchen eine besondere Herausforderung, so lange noch keine Pflanzengesellschaft etabliert ist. Das Angießen ist da ein Muss zum Überleben, Wachstum findet kaum statt. Erst zum Ende des Sommers bringen Niederschläge Entspannung und helfen vor allem einer sich immer mehr etablierenden Pflanzenvielfalt.

Für die Aussaat hatten wir eine

Mischung gewählt, die eine breite Palette von einheimischen Wildblumen und Gräsern enthält. Sie soll dazu beitragen, die Biodiversität zu fördern und Lebensräume für Insekten und andere Tiere zu schaffen.

Zwischen den Pflanzreihen säten wir die „Veitshöchheimer Blümmischung“, da diese mehrjährig ist und langanhaltend blüht. Zu den Hauptsäen gehören Klatschmohn, Margerite, Korn-, Ringel- und Flockenblume. Die Kräuter Wiesensalbei und Schafgarbe entfalten ihre heilende Wirkung auch auf das Bodenmikrobiom. Rotklee und Luzerne sind bekannt für die Förderung der Stickstofffixierung im Boden.

Noch wichtiger erscheint uns aber die Durchwurzelung des Bodens. Vor der Pflanzung der Bäume und der Ansaat der Blümmischung wurde mit einem Untergrundlockerer der Boden im Abstand von 70 cm angehoben und gelockert, ohne dabei das Bodengefüge zu zerstören. Bei diesem Verfahren bleiben die Bodenschichten dort wo sie hingehören und werden nicht wie beim Pflügen vermischt oder gewendet. Durch den Schnitt

mit dem Titanzinken gelangt Luft in verdichtete Böden, Verdichtungshorizonte werden aufgebrochen und die Lockerung bewirkt, dass winzige Hohlräume entstehen. Bakterien und Pilze, Bodengetier, allen voran Regenwürmer, und natürlich die Pflanzenwurzeln haben Raum zu wachsen und sich zu bewegen. Wir denken dabei nicht nur an die Obstbäumchen. Die

Lockerung in der Fläche ist nur dann erfolgreich, wenn vielfältig stark und tief wurzelnde Gräser schnell einen Lebendverbau bewerkstelligen und so das Gesamtgefüge stabilisieren.

Für den Randbereich der Pflanzung, der so gut wie nie befahren werden muss, bietet sich ein Hochstaudensaum an, also eine Pflanzengemeinschaft, die aus mehrjährigen Pflanzen

besteht, darunter Stauden wie Storchschnabel, Rittersporn, Beinwell, Phlox und Glockenblumen. Dazu Gräser und Wildblumen wie Sonnenhut und Wilde Malve. Selbst über den Winter bleiben diese Pflanzen stehen und bieten einer Vielfalt von Lebewesen Nahrung und Überwinterungsmöglichkeiten.

Beim Gang durch diese blühende Vielfalt verschwinden die Bäumchen fast zwischen den hohen Gräsern und Stauden, wären da nicht die Holzstäbe, die ein gerades Wachstum fördern. Daran angebracht sind die Täfelchen mit QR-Codes, die uns wissen lassen, um welche Kreuzung es sich bei dem jeweiligen Bäumchen handelt. Am Ende des Sommers sind die Bäumchen Teil einer funktionierenden, vielfältigen Pflanzengesellschaft geworden.



Via QR-Code sind die Sämlinge identifizierbar und die Ergebnisse der Bonitur werden direkt online erfasst.

» DIE ANSAAT DER PFLANZEN VERBESSERT DIE BIOLOGISCHE VIelfALT, STÄRKT DAS BODENMIKROBIOM UND HILFT UNSEREN BÄUMEN ZU MEHR RESILIENZ. «

DER TELEMETRIESTAB

DIE ZUKUNFT DER SORTENVERWALTUNG

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN ZUR PRÄZISEN LOKALISIERUNG UND DOKUMENTATION VON OBSTBÄUMEN

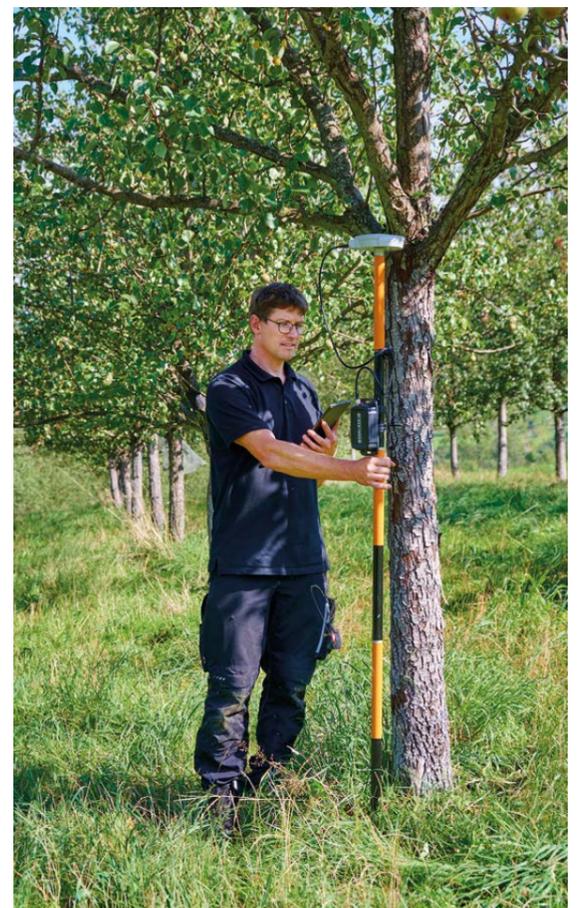
Mit dem Auspflanzen der neu gezüchteten Mostbirnen-Sämlinge, die Dr. Walter Hartmann in einer Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP)-Projekt zusammen mit dem Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) gezüchtet hat, war es notwendig, diese Sämlinge genau zu beschriften (labeln). Dazu wurde jeder Baum mit einer wetterbeständigen Tafel und einem QR-Code versehen und in unserem System als Artikel hinterlegt. In diesen Stammdaten werden auch die Koordinaten hinterlegt.

Als der Mentor für regenerativen Obstbau aus den USA, Michael Phillips, plötzlich verstarb und keine Informationen über die Bäume und Sorten hinterließ, starb mit ihm auch die Nutzbarkeit der Bäume. Dieser Schock ließ uns nach Lösungen suchen, wie wir die Koordinaten der Mutter- und Vaterbäume, die Sämlinge, Bäume in anderen Versuchen und natürlich auch unsere Bäume für unsere Obstproduktion messen und kartieren können. Entschieden haben wir uns für ein Tracking via Telemetriestab und „MagicMaps“-App.

Der Prozess beginnt mit der Verwendung eines Telemetriestabs, einem spezialisierten Gerät, das GPS-Technologie nutzt, um präzise Standortdaten zu erfassen.

Der Benutzer platziert den Telemetriestab physisch neben dem Baum, dessen Position erfasst werden soll. Der Stab kommuniziert dann mit Satelliten, um die genaue geografische Lage (Längen- und Breitengrad) zu bestimmen. Diese Methode ist besonders genau und konnte selbst in dichten Waldgebieten zuverlässige Daten liefern.

Parallel dazu kommt die App „MagicMaps“ ins Spiel. Diese App ist auf einem Smartphone oder Tablet installierbar und dient als Schnittstelle für die gesammelten Daten. Sobald der Telemetriestab die Standortdaten eines Baumes erfasst hat, werden diese Informationen drahtlos an die App übermittelt. In „MagicMaps“ können diese Daten dann visualisiert, bearbeitet und gespeichert werden. Die App ermöglicht es den Nutzern, eine Karte der erfassten Bäume zu erstellen, einschließlich zusätzlicher Informationen wie Baumart, Sorte, Alter, Gesundheitszustand und anderen relevanten ökologischen oder biologischen Daten.



Hannes Kugler beim Erfassen der Daten mit dem Telemetriestab.

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

ZUKUNFTSORIENTIERTER STREUOBSTBAU

ENTWICKLUNG VON STRATEGIEN UND KONZEPTEN FÜR EINEN ZUKUNFTSORIENTIERTEN UND AN DEN KLIMAWANDEL ANGEPASSTEN STREUOBSTANBAU



In Zeiten des zunehmenden Klimawandels ist die Anpassung landwirtschaftlicher Praktiken von entscheidender Bedeutung, um die zukünftige Ertragsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Produktion zu gewährleisten. In diesem Zusammenhang nimmt der Streuobstanbau eine wichtige Rolle ein, da er nicht nur zur Erhaltung der Biodiversität beiträgt, sondern auch vielfältige ökologische und ökonomische Vorteile bietet. Dieser Zwischenbericht beleuchtet das laufende Projekt, das sich auf die Förderung eines zukunftsorientierten und an den Klimawandel angepassten Streuobstanbaus konzentriert.

PROJEKTÜBERSICHT

Bisher fehlen systematische Untersuchungen, die die Auswirkungen des Klimawandels auf Streuobstwiesen und die Faktoren, die zu ihrer Resilienz gegenüber den veränderten klimatischen Bedingungen beitragen, umfassend erfasst haben. Dieses Projekt zielt darauf ab, diese Wissenslücke zu schließen. Gemeinsam mit den Akteuren im Streuobstbereich sollen die Faktoren ermittelt und analysiert werden, welche die Resilienz von Streuobstwiesen beeinflussen. Darauf aufbauend werden klima- und gebietsangepasste Maßnahmen erarbeitet, um den Streuobstanbau zukunftsorientiert und klimaresilient zu gestalten. Die Untersuchungen umfassen verschiedene Aspekte, darunter die Entwicklung von klimaresistenten Apfel- und Birnensorten, die Erweiterung des Sortiments auf Streuobstwiesen, die Wertschöpfung von Streuobstprodukten und die Entwicklung von Strategien zur Bekämpfung neuer Schaderreger. Eines der zentralen Ziele ist die enge Zusammenarbeit aller Projektpartner, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.

PROJEKTLAUFZEIT

Mai 2023 – Dezember 2024

Projektteil Manufaktur Jörg Geiger

1. Ziel: Untersuchung von Sorten- und Unterlagenkombinationen

In diesem Teil des Projekts wird die Klimaresilienz von Mostbirnensorten in Kombination mit verschiedenen Wurzelunterlagen analysiert. Ziel ist es zu verstehen, wie gut diese Kombinationen von Sorten und Unterlagen mit den sich verändernden klimatischen Bedingungen zurechtkommen. In der Untersuchung wurden die Sorten Champagner Bratbirne und Prevorster Bratbirne auf den Unterlagen Quitte C, Quitte BA29, Old Home Farmingdale (OHF) 87, OHF 97 und Sämling verglichen. Die Bäume wurden bonitiert nach Wuchs, Standfestigkeit, Kronendurchmesser und Ertragsverhalten. Bei den Früchten der jeweiligen Kombinationen wurde das Erntefenster, der Reifeverlauf, Gerbstoffgehalt, Zucker- und Säuregehalt erfasst. Noch zu untersuchen im Frühjahr 2024 sind die Auswirkungen der Wurzelunterlage auf den Blühbeginn der jeweiligen Sorten.

2. Ziel: Anpflanzung neuer Wurzelunterlagen, die gegen die Krankheit Birnenverfall (peardecline) resistent sind

Im Rahmen dieses Ziels werden neue Wurzelunterlagen gepflanzt, die gegen die Krankheit Birnenverfall resistent sind. Die Unterlagen der Firma Virutherm Refia 1 und Refia 2 werden mit der Unterlage OHF 87 verglichen. Die Klimaresilienz wird anhand von Blattsaftanalysen und Anwachskontrollen bewertet.

3. Ziel: Mostbirnen-Sortenempfehlung für die Obstwein-Herstellung unter Berücksichtigung der Standortanpassung

Ein weiteres zentrales Ziel dieses Projektteils ist die Empfehlung von Mostbirnensorten, die sich ideal für die Vergärung eignen und die gleichzeitig an die spezifischen

und sich durch den Klimawandel ändernden Standortbedingungen angepasst sind. Neben einem späteren Blühzeitpunkt, der insbesondere die Gefahr von Ausfällen durch Spätfrost reduziert, tritt bei diesem Projektteil insbesondere die sensorische Beurteilung des vergorenen Produkts in den Vordergrund. Dazu ist neben der Grundanalytik der verarbeiteten Früchte die Durchführung von Versuchsgärungen notwendig. Allesamt mit gleichen Parametern im Maßstab von jeweils 15 l durchgeführt, ergeben vergleichbare Ergebnisse. Am Ende entscheidet nicht die Analytik, sondern die sensorische Beurteilung des gegorenen Obstweines, welche Sorten sich für eine langfristige Empfehlung eignen. Diese Projektteile der Manufaktur Jörg Geiger tragen maßgeblich zur Gesamterkenntnis bei, wie Sorten und Wurzelunterlagen auf den Klimawandel reagieren und welche Maßnahmen ergriffen werden können, um die Klimaresilienz im Streuobstanbau zu erhöhen.

FORSCHUNGSFÖRDERUNG

Das Projekt wird durchgeführt im Rahmen des Förderprogrammes Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) des Maßnahmen- und Entwicklungsplans Ländlicher Raum Baden-Württemberg 2014-2020 (MEPL III).



ELER – Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete – mitfinanziert durch das Land Baden-Württemberg.

Weitere Informationen und Aktualisierungen zum Stand des Projekts finden Sie online



Projektpartner:



FRISCHE TRIFFT AUF ELEGANZ

VISECCO

„MEHR ALS ALKOHOLFREIER SEKT“

VISECCO – DIE TROCKENE ALTERNATIVE ZU UNSEREN FRUCHTBASIERTEN PRISECCOS.

AUSGESUCHTE BIO-WEINE WERDEN SCHONEND AUF UNSERER VAKUUMDESTILLATION ENTALKOHOLISIERT UND BILDEN DIE TROCKENE BASIS. DIE AROMEN DES WEINS ERGÄNZEN WIR MIT AUSGESUCHTEN FRÜCHTEN, VERFEINERT MIT HANDVERLESENEN KRÄUTERN, BLÜTEN UND GEWÜRZEN. VISECCO, MEHR ALS ALKOHOLFREIER SEKT, EIN PRICKELNDER GENUSSMOMENT DER ELEGANZ UND FRISCHE WUNDERBAR VERBINDET.



VISECCO mit SAUVIGNON BLANC
verfeinert mit WIESENOBST, KRÄUTERN und BLÜTEN

GERUCH: Der erfrischende Duft erinnert an frische Gräser, tropische Früchte, Zitrus und Blüten.
GESCHMACK: Geschmacklich offenbart sich eine lebhaft Säure, gefolgt von fruchtig-floralen Noten und einer subtilen Würze, die ein ausgewogenes Geschmackserlebnis bietet.

EMPFEHLUNG: Als Aperitif oder zu Krustentieren wie Garnelen, Gemüsegerichten wie ein Erbsencremesüppchen mit Krabben, gegrilltem Kürbis mit Feldsalat und fruchtigem Dressing oder Geflügel wie Hähnchen oder Pute mit Reis und gelbem Curry.

Best.-Nr. A022341 0,75l 19,87 €/l

Bruttopreis 14,90 €

VISECCO mit PINOT MEUNIER
verfeinert mit WIESENOBST, KRÄUTERN und BLÜTEN

GERUCH: Der Geruch ist beerig-fruchtig mit roten Beeren und Trauben sowie dezent herben Noten.
GESCHMACK: Geschmacklich dominiert frische Säure, geprägt von roten Johannisbeeren, harmonisch abgerundet durch milde Noten des Schwarzrieslings.

EMPFEHLUNG: Als Aperitif oder zu einer Quiche mit Lachs und Ziegenfrischkäse, zu einem Erdbeer-Spargelsalat, Fischgerichten z. B. gegrillte Rotbarbe, Risotto mit fuchtiger Komponente, z. B. Sauerkirschen oder Cranberries oder einem Erdbeer-Joghurt Dessert.

Best.-Nr. A022343 0,75l 19,87 €/l

Bruttopreis 14,90 €

INSPIRIERT VON GROSSEN SCHAUMWEINEN

BLANC DE BLANC

MIT CHARDONNAY

AUF DER HEFE GEREIFT UND ENTALKOHOLISIERT.

ALKOHOLFREI FÜR GENIESSER, WELCHE DIE ELEGANTE SÄURE DES TRAUBENWEINS SCHÄTZEN UND DER HERBEREN BIRNE BEI GANZ BESONDEREN ANLÄSSEN UND PRICKELNDEN MOMENTEN VORZIEHEN.

Der Wein für diesen Blanc de Blanc wurde aus den Rebsorten Chardonnay und Colombard gekeltert. Nach der Vinifikation des Bio-Weins folgt die Flaschengärung und Reifung auf der Hefe in unseren Kellern. So entfalten sich die zarten Briochenoten, die auch nach der Vakuumdestillation erhalten bleiben. Wir sind stolz, auch diesen entscheidenden Abschnitt in unserer Manufaktur mit höchster Perfektion umzusetzen. Verfeinert mit unserer Passion für feine Gewürze, erlesene Kräuter und Blüten entsteht ein alkoholfreies, schäumendes Getränk mit heller Farbe und zart einzigartigem Aroma – eine echte alkoholfreie Alternative...

BLANC DE BLANC mit Chardonnay

GERUCH/GESCHMACK: Apfel, Zitrusfrüchte, weiße Blüten, zarte Briochenoten, dezente Süße, Säurenachhall.

Die Typizität des entalkoholisierten Weins verstärken wir mit dem Saft von Apfel, Stachelbeere und Mandarine. Dezent veredelt mit Kräutern, Blüten und Gewürzen.

ALCOHOL REMOVED – ALKOHOLFREI <0,5 % vol.

Best.-Nr. A000816 0,75l 33,20 €/l

Bruttopreis 24,90 €



Wie ein alkoholfreier Blanc de Blanc mit Chardonnay schmecken sollte, haben wir nachgefragt bei der Expertin und Sommelière Claudia Stern: Helles Gelb mit silbergrünen Reflexen. Die erste Nase ist geprägt von Zitrusfrucht, Brioche, Boskoop-Apfel und einer k Reidigen Frische. Dann am Gaumen verführt eine feine Textur, mit lebendigem Säurespiel, voller Energie, aromatischer Tiefe und zeigt ein großes Reifepotential. Beim nächsten Schluck zeigt sich viel Mineralität und dazu ein kräftiges Aroma von Orangen-zesten. Alles ist zunächst dicht und ein bisschen unnahbar. Doch dann zeigt sich im Glas ganz schnell mehr Mango, feinsten Boskoop-Apfel, Brioche und Limette. Das Aromaspektrum öffnet sich immer mehr. Frisch, energetisch und einladend. Ein zweites Glas bitte!

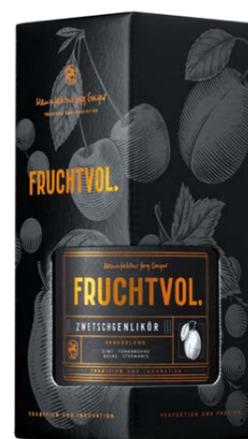
JETZT NEU: FRUCHTVOL. ZWETSCHGE

LIKÖRE SO VIELFÄLTIG WIE DIE JAHRESZEITEN

ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT VON FRUCHTVOL. MIT VIER EINZIGARTIGEN SORTEN, DIE DIE JAHRESZEITEN IN FLÜSSIGER FORM EINFANGEN. LASSEN SIE SICH VOM FRÜHLINGSHAFTEN KIRSCHENLIKÖR VERZAUBERN, TAUCHEN SIE EIN IN DEN SOMMERLICHEN GENUSS DES QUITTENLIKÖRS, ERLEBEN SIE DEN HERBSTLICHEN ZAUBER DES JOHANNISBEERLIKÖRS UND WÄRMEN SIE SICH IM WINTER MIT DEM INTENSIVEN GESCHMACK DES ZWETSCHGENLIKÖRS.

	VEREDELUNG	GERUCH / GESCHMACK	INFO	VE	BESTELL-INFO
FRUCHTVOL. ZWETSCHGENLIKÖR	Zimt Tonkabohne Nelke Sternanis	Zimt, Nelke und Sternanis verfeinern winterlich die opulent üppige Frucht der Hauszwetschge.	Likör mit alc. 20 % vol.	0,1l 0,5l	A044501 9,50 € (95,00 €/Liter) A044500 27,90 € (55,80 €/Liter)

Alle 0,1l- und 0,5l-Varianten sind auch in hochwertigen Geschenkkartons erhältlich.



Alle unsere Liköre im Überblick finden Sie online.



FRUCHTVOL. LONGDRINKS

ZWETSCHGENLIKÖR
+ Weissduftig
WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter

Hier je 4 cl Fruchtvol. mit 12-16 cl PriSecco in ein Highballglas auf Eis geben, leicht unterrühren und mit Blüten und Wiesenkräutern garnieren.

ZWETSCHGENLIKÖR
+ Cuvée Nr.15
Mostbirne | Apfel | Kaffee

Jetzt NEU: FRUCHTVOL. Zwetschgenlikör
Fruchtvol. – doppelt destillierte, edle Brände der Traube werden kombiniert mit ausgesuchten, vollreifen Früchten. Durch das Ausfrieren lassen des duftenden Safts konzentrieren wir in einzigartiger Weise die Aromen und die natürliche Süße. Komplexität und Ausdruckskraft entstehen mit der „Geiger-DNA“, der handwerklichen Veredelung mit Kräutern, Blüten und Gewürzen nun auch im Alkoholischen. Purer Fruchtgenuss.

ALTBEWÄHRTES NEU GEDACHT

CRAFTVOL.

AUSGESUCHTE FRÜCHTE AUS UNSERER REGION WERDEN IM HANDWERKLICHEN (CRAFT) RAU- UND FEINBRANDVERFAHREN DOPPELT DESTILLIERT, SO ENTSTEHEN EDLE HOCHPROZENTIGE BRÄNDE (VOL.).

Betrachtet man heute das Sortiment, glaubt man kaum, dass die Manufaktur Jörg Geiger ursprünglich aus einer Brennerei heraus entstanden ist. Seit über 50 Jahren beschäftigen wir uns mit Bränden und damit begann die Faszination für alte, fast vergessene Obstsorten. Über die Brände entdeckten und verstanden wir, wie wir den Duft unserer Region für Jahrzehnte bewahren können. Auch dieser Aspekt macht die Brennerei zu einem für die Zukunft wichtigen Baustein. Die 30.000 WiesenObst-Bäume tragen nicht jedes Jahr annähernd gleiche Fruchtmengen. Man spricht von Alternanz bei starkwachsenden Bäumen. Eigentlich eine geniale Stra-

tegie der Natur: Um die eigene Art zu erhalten und zu verbreiten, ist es wichtig, dass die Samen möglichst weiträumig verteilt werden. Die Verteiler sind die Tiere, die die Früchte fressen. Früchte zu produzieren erfordert einen hohen Energieaufwand. Strategisch ist es deshalb sinnvoll, nicht jedes Jahr gleich viel Früchte zu tragen, sondern die Energie in Reserven zu investieren. So schaffen die Bäume nicht nur eigene Resilienz, sondern auch Energiereserven für die starken Fruchtjahre. Das Bodenmikrobiom hat die Funktion eines Akkus, der Energie liefern kann, wenn er in den Zwischenjahren aufgeladen wurde.



„Brenner mit Leib und Seele“ – Mimi.

Deshalb nutzen wir das Potential unseres WiesenObstes besonders in starken Fruchthjahren auch zur Destillation. Nach sorgfältiger Vergärung und doppelter Destillation gewinnen wir aus 100 kg Kirschen stolze 5 l reines Destillat. Aus 100 kg der vermeintlich so süßen Stuttgarter Gaishirtle werden gerade einmal 3l gewonnen, weil eben gerade Birnen einen hohen Anteil von Sorbit, eine Form nicht vergärbaren Zuckers, aufweisen. Am stärksten verdichten sich die Aromen bei der schwarzen Johannisbeere: Wir bekommen lediglich 2l

reinen Alkohols, weil wir die Früchte nicht ansetzen, sondern, wie es sich gehört, vergären und in der ausklingenden Gärung destillieren. Jedes Destillat wird bei uns nicht nur einmal, sondern zweimal destilliert. In der ersten Destillation ist das Ziel, nahe an der ausklingenden Gärung die Gesamtheit der Aromenvielfalt zum optimalen Zeitpunkt im Alkohol zu fixieren. Das muss im Herbst schnell geschehen. Für die zweite Destillation braucht es hingegen Zeit. In der Feinbrennerei wird fast das ganze Jahr gewerkelt: Der Raubrand mit rund 30 % vol. wird

schonend in der kupfernen Brennblase erwärmt, über eine Dauer von 6 bis 9 Stunden trennen sich die einzelnen Aromafractionen und das Herzstück lässt sich sauber herausarbeiten. Präzision ist hier extrem wichtig, denn je länger der Brand lagert, desto deutlicher offenbaren sich Fehler bei der Destillation.

Alle unsere Brände werden über Jahre gelagert und reifen teils im Holz, im Glas oder, ganz am Schluss, im Edelstahlfass, bevor über mehrere Monate stufenweise durch Zugabe von Quellwasser der Trinkalkoholgehalt auf 40 % vol. eingestellt wird. CRAFTVOL. steht für handwerklich perfekte Arbeit und umfasst unsere Serie der gängigsten und beliebtesten Destillate.



10%
RABATT

Unser Angebot zum Kennenlernen:
Mit dem Code „CRAFTVOL10“ sparen Sie bis zum 31.03.2024 10 % auf die CRAFTVOL.-Linie.



Alle 0,5l-Varianten sind auch im hochwertigen Geschenkkarton erhältlich.

	SENSORIK	GERUCH / GESCHMACK	INFO	VE	BESTELL-INFO	
TRAUBE IM WHISKYFASS	Whisky Eichenholz Toffee Vanille Rauchmalz	Eine Traube für Whiskyliebhaber, geprägt von intensiven Eichen- und Vanillenoten. Im Hintergrund sind fruchtige Traubenkomponenten erkennbar und bilden eine Gesamtkomposition, die begeistert. Am Gaumen süß und gerbstoffgeprägt mit dichten Holzkomponenten und leicht rauchigem Abgang.	Spirituose mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066419	8,90 € (89,00 €/Liter)
				0,5l	A066420	26,90 € (53,80 €/Liter)
WIESENOBST APFEL IM HOLZFASS	Frucht-Holz Komposition Kompakt Tabak Karamell	Gereifter Apfel, sehr wuchtig, wunderbar eingebundenes Holz. Bratapfel, erinnert auch an Weinbrand-Fass, esterig-rumig, ledrig-tabakig, Sherry-Anklänge, malzige Süße, gute Dichte und langer Nachhall.	Spirituose mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066421	9,50 € (95,00 €/Liter)
				0,5l	A066422	24,90 € (49,80 €/Liter)
MIRABELLE	Mirabellen Röster floral reif fruchtsüß	Feiner Mirabellenduft mit Rosennoten. Geschmack mit balanciertem Stein-Frucht-Verhältnis, an Zimt und Zartbitterschokolade erinnernd. Im Finale feine Frucht-Süße mit mandeligem Steinton.	Mirabellenbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066423	8,90 € (89,00 €/Liter)
				0,5l	A066424	23,50 € (47,00 €/Liter)
BRENNKIRSCH	Fruchtige Kirsche Vanille Marzipan Zartbitter	Eleganter Duft nach vollreifen Kirschen mit dezenter, feiner Marzipannote. Am Gaumen lang anhaltend und weich, zartbitter im Abgang, gleichzeitig fruchtig und feingliedrig.	Kirschbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066425	9,90 € (99,00 €/Liter)
				0,5l	A066426	29,00 € (58,00 €/Liter)
HAUSZWETSCHGE IM COGNACFASS	Fruchtsüße Cognac Noten Zimt dunkles Karamell Bitterschokolade	Perfekte Zwetschgen-Holz-Balance gepaart mit kräftigen Rum-Kokos-Noten. Duft erinnernd an Brombeere, Rosinen, Vanille und Zimt, Geschmack körperreich mit feiner Holz-Frucht-Süße.	Zwetschgenbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066427	9,50 € (95,00 €/Liter)
				0,5l	A066428	27,90 € (55,80 €/Liter)
OBSTBRANDCUVÉE	Beerige Zwetschge Cassis Mandel Eichenholz	Im Geruch an Waldhimbeeren, Stachelbeere und Hagebutte erinnernd. Im Geschmack nussig-kernig-ölig mit feiner Dörr-obst-Süße, das Finale mit Toffee- und Kokosnoten.	Obstbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066429	10,90 € (109,00 €/Liter)
				0,5l	A066430	28,50 € (57,00 €/Liter)
STUTTGARTER GAISHIRTLE	Aromatische Kompottbirne duftig fruchtig süß	Intensive Birnencharakteristik mit leicht teig-reifem, angenehmem Duft, welcher am Gaumen eine ebensolche Fortsetzung findet. Weiche, mußige Birnennoten in Kombination mit feinbitteren Schalenextrakten bilden ein stabiles Geschmackserlebnis.	Bio Birnenbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066431	12,50 € (125,00 €/Liter)
				0,5l	A066432	32,90 € (65,80 €/Liter)
PALMISCHE BIRNE	Duftige Dörrbirne fruchtig nussig vollmundig	Verbreitet einen süßen und einladenden Geruch, der seine Vollendung im Destillatglas findet. Dort ist der Birnenduft unglaublich intensiv, setzt sich am Gaumen fort und verbleibt in seiner fruchtigen Ausprägung lang anhaltend ohne störende Nebentöne.	Birnenbrand mit alc. 40 % vol.	0,1l	A066433	7,90 € (79,00 €/Liter)
				0,5l	A066434	23,00 € (46,00 €/Liter)

MEISTERHAFTE HARMONIE

DIE KUNST DES ALKOHOLFREIEN FOODPAIRINGS

SEIT 20 JAHREN STEHT DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER FÜR HERAUSRAGENDE KOMPETENZ IN DER WELT DES FOODPAIRINGS. IN UNSERER STÄNDIGEN SUCHE NACH PERFEKTION UND INNOVATION HABEN WIR EIN BESONDERES AUGENMERK AUF DAS „FOODPAIRING UNTER 0 %“ GELEGT – EIN BEREICH, DER NICHT NUR FÜR GENIESSER, SONDERN AUCH FÜR KULINARISCHE ENTDECKER IMMER ATTRAKTIVER WIRD.



FOODPAIRING UNTER 0

Unsere exklusive Serie „GRAD°WANDERUNG – mehr als alkoholfreier Wein“ repräsentiert das Herzstück unserer Expertise. Diese Serie, entwickelt auf der Basis von entalkoholisierendem Wein, zeigt, dass alkoholfreie Getränke weit mehr als nur Ersatz für ihre alkoholhaltigen Pendanten sein können. Sie sind eigenständige, komplexe Begleiter, die Speisen auf eine neue Art und Weise bereichern.

Jede Kreation aus der Serie „GRAD°WANDERUNG“ ist einzigartig und bietet für jede Mahlzeit den perfekten Begleiter:

- „32°“: Wie geschaffen als Aperitif und passt hervorragend zu feinen Salaten, Frischkäse, Schalen- und Krustentieren sowie leichten Fischgerichten.
- „33°“: Eine ideale Wahl zu Antipasti, hellem Fisch, orientalisches gewürzten Speisen und einer Vielfalt an Käsesorten.
- „35°“: Perfekt abgestimmt auf leichte, kalte Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere und zu leichten Gemüsegerichten.

- „36°“: Eine hervorragende Ergänzung zu kräftigen Gerichten, dunklen Saucen und gereiftem Hartkäse.
- „37°“: Ideal zu feinen Fleischgerichten, Wild und Wildgeflügel, Wurzelgemüse sowie auch als Begleiter zu dunkler Schokolade.

Unser „Zwölberich“ ist ein weiteres Highlight, das besonders gut zu dunklen Fleischgerichten, Käse und Pastagerichten mit einer Frucht Komponente passt.

Die Manufaktur Jörg Geiger ist nicht nur ein Pionier in der Produktion, sondern auch ein Botschafter der Sensorik. Wir bieten regelmäßige Online Tastings an, bei denen unsere Kunden die Gelegenheit haben, in die Welt der Aromen und Geschmacksvarianten einzutauchen. Diese interaktiven Veranstaltungen sind eine einzigartige Möglichkeit, unsere Produkte intensiver kennenzulernen und die feinen Nuancen des alkoholfreien FoodPairings zu verstehen.

Unser Engagement im Bereich „FoodPairing unter 0%“ zeigt sich nicht nur in unseren Produkten, sondern auch in unserer Mission, Wissen und Leidenschaft mit unseren Kunden zu teilen. Durch unsere jahrelange Erfahrung und ständige Innovation streben wir danach, die Kunst des FoodPairings stetig weiterzuentwickeln und unseren Kunden unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten.

Wir laden Sie ein, die Welt des alkoholfreien FoodPairings mit uns zu entdecken und gemeinsam neue kulinarische Horizonte zu erkunden. Die Manufaktur Jörg Geiger ist Ihr kompetenter Partner auf dieser spannenden Reise.

Melden Sie sich jetzt zu unserem nächsten Online Tasting an:

ONLINE TASTING „FOODPAIRING“

20.04.2024 | 18 Uhr Verkosten Sie gemeinsam mit unserer Sommelière Melanie Weber unsere alkoholfreien Genussmomente „ViSecco Pinot Meunier“, „Blanc de Blanc mit Chardonnay“, „32°“, „33°“ und zum Abschluss ein Destillat aus unserer neuen Linie „CRAFTVOL“.

Anmeldung über unseren Onlineshop



EXKLUSIVES PROBIERSET

DIE GROSSE ALKOHOLFREIE GENUSSBOX

17 AUSGEWÄHLTE ALKOHOLFREIE GENUSSMOMENTE IM WIESENHEU GEBETTET
VIELFÄLTIGER GENUSS IM BUCH UND IM GLAS – EIN HERAUSRAGENDES GESCHENK



DIE GROSSE GENUSSBOX – ALKOHOLFREI

- VISECCO SAUVIGNON BLANC alkoholfrei (0,75l)
- 36 GRAD Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)
- 35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l)
- CUVÉE NR. 7 Hauszwetschge | Gelbmöstler | Zitronenverbene (0,75l)
- CUVÉE NR.11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,75l)
- CUVÉE NR.23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,75l)
- CUVÉE NR.8 Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen (0,375l)
- CUVÉE NR.10 Mostbirnen | wilder Holunder (0,375l)
- BIO CUVÉE NR.25 Birne | Schlehe | Douglasie (0,375l)
- BIO [DZIN] BITTER Wacholder | Hydrolat | Bitter (0,375l)
- BIO AECHT [KIMMEL] Albkümmel | Hydrolat | Bitter (0,375l)
- BIO SWO CIDER ROSÉ alkoholfrei (0,33l)
- BIO SWO CIDER alkoholfrei (0,33l)
- BIO WEISS Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,2l)
- BIO ROSE Apfel | Rose | Minze (0,2l)
- AECHT BITTER Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)
- APFELSINFONIE Sämling | Rhabarber | Roter Senf (0,2l)
- „WARUM SCHMECKT DAS SO EINZIGARTIG?“ Genussbuch

in der XXL-Geschenkbox

Best. Nr. A089035 Bruttopreis 170,00 €

GESCHENKSETS UND PROBIERPAKETE

DEN FRÜHLING VERSCHENKEN ODER SELBER GENIESSEN

WENN DER FRÜHLING beginnt und die Blumen und Blüten wieder anfangen zu blühen, dann lassen sich die ersten Sonnenstrahlen hervorragend mit unseren alkoholfreien und alkoholischen Kreationen genießen. Daher haben wir Ihnen verschiedene Probier- und Geschenksets zusammengestellt, so dass Sie sich und Ihren Liebsten den Frühling direkt ins Glas holen können. Überzeugen Sie sich selbst von den erfrischenden Frühlingbegleitern mit unseren Paketen!



„Trio FRUCHTVOL. Mini“

„TRIO FRUCHTVOL. MINI“

FRUCHTVOL. QUITTENLIKÖR alc. 20 % vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. JOHANNISBEERLIKÖR alc. 25 % vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. KIRSCHENLIKÖR alc. 22 % vol. (0,1l)

im Geschenkkarton

Best. Nr. A089041

Bruttopreis 31,50 €

TRIO „BIO“

BIO-ROT Apfel | Aronia | Mädesüß (0,75l)
BIO-WEISS Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,75l)
BIO-ROSE Apfel | Rose | Minze (0,75l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089068

Bruttopreis 42,00 €

in der Geschenkbox mit Genussbuch

Best. Nr. A089055

Bruttopreis 66,00 €

„FRUCHTVOL. LONGDRINK“

FRUCHTVOL. QUITTENLIKÖR alc. 20 % vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. JOHANNISBEERLIKÖR alc. 25 % vol. (0,1l)
FRUCHTVOL. KIRSCHENLIKÖR alc. 22 % vol. (0,1l)
CUVÉE NR. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,2l)
APFELSINFONIE Sämpling | Rhabarber | Roter Senf (0,2l)
AECHT BITTER! Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089047

Bruttopreis 49,00 €

TRIO „GOLD-EDITION“

CUVÉE NR.10 Mostbirnen | wilder Holunder (0,75l)

CUVÉE NR.12 Schwarzriesling | Johannisbeerzweige (0,75l)

TEASECCO Darjeeling Grüntee trifft WiesenObst (0,75l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089070

Bruttopreis 46,00 €

in der Geschenkbox mit Genussbuch

Best. Nr. A089053

Bruttopreis 70,00 €



Trio „Gold-Edition“

TRIO „CUVÉE“

CUVÉE NR.9 Kerner | Müller-Thurgau | Portugieser (0,75l)

CUVÉE NR.11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,75l)

CUVÉE NR.23 Rhabarber | Apfel | Blüten (0,75l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089069

Bruttopreis 42,00 €

in der Geschenkbox mit Genussbuch

Best. Nr. A089054

Bruttopreis 66,00 €

TRIO „GRAD°WANDERUNG“

32 GRAD Riesling | Apfel | Kräuter (0,75l)

35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabellen | Blüten (0,75l)

36 GRAD Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089038

Bruttopreis 50,00 €

in der Geschenkbox mit Genussbuch

Best. Nr. A089039

Bruttopreis 74,00 €

TRIO „GRAD°WANDERUNG DIE ROTEN“

36 GRAD Grenache | Zwetschge | Kräuter (0,75l)

37 GRAD Pinot Noir | Himbeere | Kirsche (0,75l)

EDITION ZWÖLBERICH Cuvée Reserve Holzfassgereift (0,75l)

in der Geschenkbox

Best. Nr. A089067

Bruttopreis 60,00 €

in der Geschenkbox mit Genussbuch

Best. Nr. A089066

Bruttopreis 84,00 €



Trio „GRAD°WANDERUNG Die Roten“



Piccolo „Klassiker“

GESCHENKSET PICCOLO „KLASSIKER“

ROTFRUCHTIG WiesenObst | Schwarze Johannisbeere | Sauerkirsche (0,2l)

WEISSDUFTIG WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter (0,2l)

ROSENZAUBER Apfel | Rose | Minze (0,2l)

AECHT BITTER Grüne Jagdbirne | Wermut (0,2l)

APFELSINFONIE Sämpling | Rhabarber | Roter Senf (0,2l)

in der Tasting-Geschenkbox

Best. Nr. A089052

Bruttopreis 28,50 €

GEWINNSPIEL

IHR MANUFAKTUR- GENUSSMOMENT

ZEIGEN SIE UNS, wie Sie unsere Produkte genießen und kreieren Sie damit ein Bild, das pure Freude und Genuss ausstrahlt!

So nehmen Sie teil:

1. Genießen Sie unsere Produkte in Ihrem ganz persönlichen Genussmoment.
2. Halten Sie diesen Moment in einem Foto fest. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!
3. Senden Sie uns Ihr Foto und gerne 1 bis 2 Sätze dazu bis zum 05. Juni 2024. Ihre Einsendungen können Sie entweder per E-Mail an gewinnspiel@manufaktur-joerg-geiger.de senden oder per Post an folgende Adresse schicken:
Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Gewinnspiel
Eschenbacher Str. 1
73114 Schlat

DIE PREISE

Die drei besten Genussmomente werden von uns prämiert! Die Gewinner erhalten jeweils ein exklusives Überraschungspaket aus unserer Manufaktur. Zudem wird Ihr Bild in unserer Sommerausgabe der Genusszeit abgebildet und gefeiert.

Nutzen Sie diese einmalige Chance, Ihren ganz persönlichen Genussmoment mit uns und der Welt zu teilen. Wir freuen uns auf kreative, inspirierende und genussvolle Einsendungen!
Viel Glück und vor allem viel Spaß beim Genießen und Fotografieren!

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2024

MÄRZ

KOSTENLOSES TASTING „FRUCHTVOL. UND DESTILLATE“

28.03.2024 | 18 Uhr Erleben und Genießen Sie unsere Destillate und FRUCHTVOL. Liköre mit unserem Brenner Mimi. Im Fasslager führt er Sie durch die Neuheiten sowie altbewährtes und neu entdecktes aus der Welt der Destillate und Liköre. Lernen Sie mehr über die Herstellung und den einzigartigen Geschmack unserer alkoholischen Genussmomente.

Inkl. Aperitif, 4 Sorten FRUCHTVOL., 4 Sorten Destillate.



APRIL

SAISONALES MENÜ „FRÜHLINGSERWACHEN“

05.04.2024 | 19 Uhr Zu unserem Frühlingmenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem frühlingshaften Menü in 5 Gängen.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde.
129,- € p.P.

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

12.04.2024 | 18.30 Uhr Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur um 18.30 Uhr. Gegen 20 Uhr begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker – den Birnenschaumwein – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

Inkl. Manufakturführung vorab, alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee & Espresso sowie einer Destillatrunde.
125,- € p.P.

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

13.04.2024 | 15 Uhr Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten

der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne – sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.
25,- € p.P.

MAI

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

17.05. & 18.05.2024 | 18.30 Uhr 125,- € p.P.

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

18.05.2024 | 15 Uhr 25,- € p.P.

JUNI

EINFACH SCHWÄBISCH

07.06. & 08.06.2024 | (18.30 Uhr mit Führung | 19.30 Uhr ohne Führung) Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif zur Führung durch die Manufaktur. Bei einem anderthalbstündigen Rundgang verraten wir Ihnen das ein oder andere Geheimnis der Manufaktur und tauchen ein in die Herstellung des Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, der Destillation und der Süßweine. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

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

85,- € p.P. mit Führung | 80,- € p.P. ohne Führung

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

08.06.2024 | 15 Uhr 25,- € p.P.

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

09.06. & 16.06. & 30.06.2024 | 11.30 Uhr 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 lässt Sie an den Beobachtungen der Natur, welche ihn inspirieren, teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine sowie ein schwäbisches Tapas-Buffer.

Inkl. Wanderung und Führung durch das WiesenObst, Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.
75,- € p.P.

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

14.06. & 15.06.2024 | 18.30 Uhr 125,- € p.P.

IMPRESSUM

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

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

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM
Mo – Fr: 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Sa: 10 – 14 Uhr

JULI

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

05.07. & 06.07.2024 | 18.30 Uhr 125,- € p.P.

SAMSTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

13.07.2024 | 11.30 Uhr 75,- € p.P.

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

07.07. & 14.07.2024 | 11.30 Uhr 75,- € p.P.

SAISONALES MENÜ „SOMMER“

19.07.2024 | 19 Uhr Zu unserem sommerlichen Menü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant.

Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem feinen Menü in 5 Gängen.

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

129,- € p.P.



Interessiert an Produkthighlights, besonderen Angeboten, spannenden Neuigkeiten und aktuellen Events der Manufaktur Jörg Geiger?

Dann abonnieren Sie unseren regelmäßigen Newsletter und bleiben Sie auf dem Laufenden.

FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!



NEWSLETTER