Manufaktur Jörg Geiger

SONDERAUSGABE WS 2017/18

WINTERLICHER GENUSS

LIEBE FREUNDE DER UNBESCHWERTEN GENUSSERLEBNISSE

Mit diesem neuen Format möchten wir Ihnen im Überblick die wichtigsten Informationen und Neuheiten vorstellen. Wie gewohnt finden Sie alle weiteren Produkte in unserem Katalog oder direkt unter www.manufaktur-joerg-geiger.de.

Noch besser, Sie planen einen Besuch bei uns in Schlat ein, bei dem Sie alle WiesenObst-Spezialitäten auch verkosten dürfen.

Während der Vorweihnachtszeit bieten wir eine große Verkostungszone: neben traditioneller Flaschengärung, Craft Cider und Süßweinen warten über 35 alkoholfreie PriSecco's darauf, von Ihnen verkostet zu werden.

Wir erwarten Sie ab dem 30. November montags, donnerstags und freitags von 15 bis 18.30 Uhr und an den Samstagen von 10 bis 14 Uhr zum Tasting. Der Verkauf ist an den Werktagen von 11 bis 19 Uhr geöffnet.

Wir freuen uns auf Sie !

Ihr Jörg Geiger

BESUCHEN SIE AUCH UNSEREN AROMATRESOR VOM 29. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER AUF DEM STUTTGARTER WEIHNACHTSMARKT (KÖNIGSBAU)

UNSER WEIHNACHTSMARKTSTAND IN STUTTGART
DIE GENUSS-TÜFTLER LADEN EIN!

EIN WEIHNACHTLICHER KLASSIKER IN REGIONALEM GEWAND
ALBSTOLLEN: DIE GESCHICHTE

MIRABELLENGOLD UND INSPIRATION 4.5
UNSERE PRISECCO-NEUZUGÄNGE

BESONDERES ZU WEIHNACHTEN
GESCHENK-IDEEN*

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN
MANUFAKTUR „ERLEBEN"

DAS JRE-GENUSSNETZ
FREUNDE UND PARTNER

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG
FÜR FESTLICHE GELEGENHEITEN

*inklusive Rabattcode für unseren Online-Shop

HAND MADE
IN GERMANY

DER AROMATRESOR

DIE GENUSS-TÜFTLER LADEN EIN!

Wir, das sind die Genuss-Tüftler der BÄCKEREI BECKABECK, der MANUFAKTUR JÖRG GEIGER und des BAUUNTERNEHMENS SCHWÖRERHAUS. Gemeinsam haben wir aus WiesenObst und anderen nachhaltig gewachsenen Zutaten von der Alb den festlich-fruchtigen Albstollen kreiert und in einen eigens entwickelten Aromatresor gelegt.

Jetzt ist die Zeit reif. Wir freuen uns, Ihnen vorweihnachtliche Genussmomente mit Albstollen und flüssigen WiesenObst-Raritäten auf der Stuttgarter Königsstraße während des Weihnachtsmarkts anbieten zu können.

Wollen Sie mehr sehen? Nutzen Sie diesen QR-Code und schauen Sie sich die Filme zu den Genuss-Tüftlern an.

EIN WEIHNACHTLICHER KLASSIKER IN REGIONALEM GEWAND

ALBSTOLLEN: DIE GESCHICHTE

Bei uns in Baden-Württemberg reift der Genuss fast ein ganzes Jahr. Wenn im Frühjahr die Obstbäume blühen und Bienen auf den Wiesen der Alb ihren Nektar sammeln, wenn auf unseren Äckern das Getreide keimt und das Blätterdach des Birnbaums seinen Schatten wirft, dann ist der Albstollen schon halb gemacht. Denn für unser Festtagsgebäck verwenden wir nachhaltig erzeugte WiesenObst Äpfel, Kirschen, dazu Nüsse, Getreide und Honig direkt aus dem Ländle. Mit raffinierten Geschmacksideen, überlieferter Handwerkstradition und viel Herzblut hat die BÄCKEREI BECKABECK aus unserer Region den fruchtig-festlichen Albstollen komponiert.

DREI TÜFTLER FÜR IHREN GENUSSMOMENT

Sein köstliches Bukett gewinnt der Albstollen, dem duftende Verbene und Douglasie eine filigrane Zitrusnote verleihen, im Besonderen von mazerierten Früchten. Kirschen, getrocknet wie Rosinen und eingelegt in dem Süßwein aus der Kirsche, sind ein Geschmackshöhepunkt. Dieser „KP" wird zuvor 36 Monate im Banyulsfass gereift. Auch die getrockneten WiesenObst Apfelwürfel nehmen den „AP – dem Apfelsüsswein im Kastanienfass gereift" beim Einlegen wieder richtig auf und bringen so dem Stollen die weitere Fruchtigkeit.

Die geistreichen Tropfen begleiten den Albstollen bis zuletzt. Denn nachdem das edle Backwerk den Genuss-Tüftler-Meisterofen von BECKABECK verlassen hat, ruht es bis zum Verkauf im Angels' Share des eigens entwickelten Aromatresors. Den hat der dritte Genusstüftler im Bunde, die Firma SCHWÖRERHAUS, aus heimischen Hölzern konstruiert. So gelingt Genuss.

SÜSSWEINE

RARITÄTEN, GEPRÄGT VON KLIMA UND TRADITION

Eine traditionelle Methode, WiesenObst zu verarbeiten, ist Früchte zu dörren. Durch den langsamen Trocknungsprozess konzentrieren sich die Aromen. Einige Birnensorten – die Gelbe Wadelbirne, die Palmische Birne und die Nägelesbirne sind als Dörrbirnensorten bekannt.

Wir verwenden Dörrbirnen für die Herstellung des Birnengold-Süßweins. Nach dem Dörren im Ofen werden die ganzen Früchte angegärt, nach der Pressung mit Stroh in neuen Holzfässern oder entleerten Sauternesfässern gelagert und schließlich mit leichter Perlage abgefüllt.

Bei KP, AP, ZP und BP orientieren wir uns an den Methoden für die Herstellung von Portwein und Vins doux naturels wie Banyuls oder Maury. Nach dem Pressen wird die Teilvergärung durch ein doppelt gebranntes Destillat „pot destilled" aus derselben Fruchtsorte abgestoppt. Während der langen Lagerung in speziell ausgewählten Fässern unterschiedlicher Herkunft entwickeln sich über Oxidation und Konzentration Reife und Harmonie.

KOMBIPAKET ALBSTOLLEN 1

+ PRISECCO CUVÉE NR.29 0,375 l
Birne | Apfel | Hagebutte

+ AP - „APFEL IM PORTWEINSTIL" 5 cl Taster
Teilvergorener Apfelwein mit Apfelbrand zugesetzt, im Kastanienfass gereift.

+ ALBSTOLLEN 750 g
Schwäbisches WiesenObst für Stuttgart

KOMBIPAKET ALBSTOLLEN 2

+ PRISECCO CUVÉE NR.11 0,75 l
Unreifer Apfel | Eichenlaub

+ AG – DON'T CALL ME GIN 5 cl Taster
Vierfach destillierter Apfelbrand mit 78 Botanicals

+ ALBSTOLLEN 750 g
Schwäbisches WiesenObst für Stuttgart

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

UNSERE PRISECCO NEUZUGÄNGE

NUANCIERT, KOMPLEX UND ALKOHOLFREI

KALT UND WARM GENIESSEN

MIRABELLENGOLD

Mirabellengold, der vierte saisonale alkoholfreie Prisecco, ist gedacht für die kalte Jahreszeit. Im Duft frisch und klar nach Mirabelle und Zitronenverbene, leicht ätherisch geprägt von Rosmarin und Estragon. Im Geschmack finden sich die Bittermandelnoten der Mirabelle gepaart mit einem leicht süßen Nachhall. Die Abrundung für ein spannendes Süße-Säure Spiel erfolgt mit dem säurebetonten Saft des spätreifen Sämlingsapfels.

Nicht nur eisgekühlt ist das Mirabellengold ein Genuss, auch warm ist es ein prickelndes Erlebnis. Die Flasche wird dafür verschlossen in's warme Wasserbad (55°C) für 30 Minuten gestellt, um dann vorsichtig warm mit einer Handserviette geöffnet zu werden. Nicht nur als Apéro sondern auch als Begleiter zu warmem Zwetschgen-Crumble ein Genuss.

EINGELEGTE ZWETSCHGEN MIT VANILLE-SALZ CRUMBLE

ZUTATEN:

- 750 g Zwetschgen (z. B Hauszwetschgen)
- 60 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL ZP – Teilvergorener Zwetschgenwein mit Zwetgeschenbrand zugesetzt
- 120 g weiche Butter
- 180 g Mehl Typ 405
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g brauner Zucker
- 10 g grobes Meersalz
- eine halbe Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Zunächst die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. In einer Schüssel die halbierten Zwetschgen mit dem Zucker, Zimt, Zitronensaft und ZP vermischen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Zwetschgen verteilen. Währenddessen den Ofen auf 180°C vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Zimt, braunen Zucker und Meersalz vermengen und weiche Butter einkneten. Das Crumble für ca. 40 Min. goldbraun vorbacken – für ein extra krosses Crumble kurz vor Schluss die Grillfunktion des Ofens einschalten. Mit Zimteis servieren.

NEU, STILL & ALKOHOLFREI

PRISECCO INSPIRATION 4.5

Um die Süße zu reduzieren und zugleich Gäraromen zu erhalten wurde bei diesem PriSecco erstmals mit dem Saft vom Apfel eine alkoholische Gärung durchgeführt. Im Anschluss wurde der Alkohol durch Umkehrosmose kalt entzogen.

Durch die Kombination mit dem oxidierten Saft der Rebsorten Schwarzriesling, Portugieser, Kerner und Müller-Thurgau dominiert das rotfruchtige Bukett. Der säurebetonte Bittenfelder Apfel bringt Frische und Säure, Aroniabeere die leichte Herbe und Rückgrat. Zuckerreduziert, Gesamtalkoholgehalt unter 0,3 % vol..

GERUCH: Beerenfruchtig, erdig, vielfältiger Traubenduft, komplex, leichte Noten von Johannisbeerblättern.
GESCHMACK: Süße-Säure Spiel, leichte Herbe und Nachdruck, mittellanger Nachhall, geschmacklich an Burgunder erinnernd.

Ein SWEET CANDY TABLE der Extraklasse mit den WiesenObst Spezialitäten wurde anlässlich der Jahrgangspräsentation des Schaumweins aus der Champagner Bratbirne von HEIKE KROHZ in die Manufaktur gezaubert.

SÜSS UND SALZIG

HEIKE KROHZ
Breitenlauchstr. 15 | 73079 Süßen
Telefon 07162 305868
WWW.SUESS-UND-SALZIG.DE

» NUANCIERT, KOMPLEX UND VIELFÄLTIG WIE EIN ERLESENER WEIN ODER SCHAUMWEIN, ABER OHNE ALKOHOL – DAS SIND UNSERE PRISECCOS «

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

UNSERE GESCHENK-SETS IN DER HOLZKISTE

PRISECCOS – ALKOHOLFREI GENIESSEN

PRISECCO QUINTETT „HERB" 34,– €

Weniger Süße – mehr Säure durch Komponenten wie unreif geerntete Äpfel, Rhabarber, Stachelbeeren oder Aronia

+ CUVÉE NR. 7 0,375 l
Hauszwetschgen | Gelbmöstlerbirnen

+ CUVÉE NR. 8 0,375 l
Stachelbeere | unreifer Apfel | Douglasienspitzen

+ CUVÉE NR. 11 0,375 l
Unreifer Apfel | Eichenlaub

+ CUVÉE NR. 23 0,375 l
Rhabarber | Apfel | Blüten

+ BIO CUVÉE NR. 25 0,375 l
Birne | Schlehe | Douglasie

PRISECCO TRIOLOGIE „BIO" 25,– €

Drei ausgewählte BIO-vegan PriSeccos

+ BIO CUVÉE NR. 25 0,375 l
Birne | Schlehe | Douglasie

+ BIO CUVÉE NR. 28 0,375 l
Apfel | Emmer | Kräuter

+ BIO CUVÉE 29 0,375 l
Birne | Apfel | Hagebutte

PRISECCO DEMIBOUTEILLE 75,– €

Mit unseren Neuheiten finden Sie zu jedem Essen den passenden Begleiter. Weniger als Aperitif einsetzbar – dafür umso besser zu Ihrem Menü präsentiert sich unsere Inspirationslinie ohne Kohlensäure – elegant, komplex und nuanciert wie ein guter Wein. Gewohnt prickelnd genießen Sie die selektierten Cuvées an den Festtagen.

INSPIRATION 4.0 0,375 l
Kirsche | Paprika | Rote Beete

INSPIRATION 4.1 0,375 l
Apfel | Vogelmiere | Meersalz

INSPIRATION 4.2 0,375 l
Rote Johannisbeere | Apfel | Brombeere

INSPIRATION 4.3 0,375 l
Apfel | Staudensellerie | Essig

INSPIRATION 4.4 0,375 l
Grüne Jagdbirne | Weißdorn | Holz

BIO CUVÉE NR 25 0,375 l
Birne | Schlehe | Douglasie

CUVÉE NR 26 0,375 l
Apfel | Birne | Weißer Pfirsich

CUVÉE NR 27 0,375 l
Birne | Gurke | Quitte

BIO CUVÉE NR 28 0,375 l
Apfel | Emmer | Kräuter

BIO CUVÉE NR 29 0,375 l
Birne | Apfel | Hagebutte

MIRABELLENGOLD IN DER HOLZKISTE 12,50 €

Unser neuster PriSecco in der großen 0,75l Flasche

MIRABELLENGOLD 0,75 l
Mirabelle | Zitronenverbene

Als herbstlich-saisionaler Aperitif und zu Desserts. Von vollreifen Mirabellen warm gepresst, mit dem frisch duftigen Kraut der Zitronenverbene kombiniert. Die Abrundung für ein spannendes Süße-Säure Spiel erfolgt mit dem säurebetonten Saft des spätreifen Sämlingsapfels. Kalt oder warm genießbar.

GERUCH: Frischer klarer Duft der Zitronenverben gepaart mit den üppigen Fruchtnoten der Mirabelle, zart unterlegt mit ätherischer Frische von Rosmarin und Estragon.
GESCHMACK: Füllig, rund, zarte Bittermandelnoten, leicht süßer Nachhall.

RABATTCODE

Nutzen Sie unseren Gutschein-Code* und erhalten Sie einen Rabatt von 8 % bei einer Bestellung ab 40,– €

MJGwGnJ

*Gültig bis zum bis 31.12.2017

GUTSCHEIN PRINT @ HOME

Spät dran? Unentschlossen? Noch nicht fündig? Verschenken Sie einfach einen Geschenkgutschein zum Ausdrucken.

shop.manufaktur-joerg-geiger.de/geschenke/gutscheine-print-at-home/

BESUCHEN SIE UNSEREN ONLINE-SHOP:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

UNSERE GESCHENK-SETS IN DER HOLZKISTE

EINE AUSWAHL UNSERER BESONDERHEITEN

WIESENOBST IM WHISKYFASS 19,– €

Drei Taster in der gebrandeten Holzkiste

+ BOHNAPFEL – NEU ALS PROBIERSET – PROFILTOAST 37 5 cl
Ein Toast, der durch langsam und stetig aufgetragene Hitze entsteht. Dieser Toast fördert die Röstaromen, er bringt einen Mix zwischen dunklem Toast, Toffee und Karamell.

+ GEWÜRZLUIKE IM SCHOTTISCHEN WHISKYFASS 5 cl
Das Fass war erstmals mit Sherry befüllt. Durch die Lagerung eines aromareichen schottischen Malt Whiskys eröffnet das Fass nach vordergründig torfig-rauchigen Noten ebenso moosige Düfte und Gewürze.

+ GOLDPARMÄNE IM BOURBONFASS 5 cl
Gereift im neuen US Whiskyfass, produziert aus 18 Monaten luftgetrockneter Amerikanischer Eiche. Getoastet werden diese Fässer mit dem klassischen Gastoast – dem Charring. Mit dem Char # 3 – dem Crocodile Toast ausgestattet – eröffnen sich die für den Bourbon typischen Noten wie Vanille, Toastcharaktere und nussige Noten, gepaart mit süßlichen Raucharomen, als auch eine großartige Farbe mit tiefem goldenem Ton.

Die großen Flaschen erhalten Sie in der Subskription unter

shop.manufaktur-joerg-geiger.de/destillate/vorverkauf

EISAPFEL IN DER HOLZKASSETTE 28,– €

Eine seltene Rarität als Süßwein

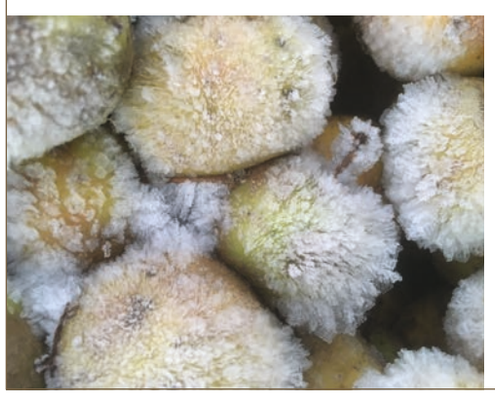
EISAPFEL

Nur in seltenen Jahren bietet uns die Natur die perfekten Bedingungen zur richtigen Zeit, um den EisApfel herzustellen. Der ‚Bittenfelder Sämling' gehört zu den seltenen schwäbischen WiesenObst-Sorten, die bis in den späten Herbst hinein am Baum hängen. Das gibt den gelben, rotbackigen Früchten viele zusätzliche Tage, um Zucker und Säure zu bilden.

2007 schoben wir die Ernte aus Platzgründen auf, nur um plötzlich von einem frühen Wintereinbruch überrascht zu werden. Doch die Nachtfröste der folgenden drei Wochen schadete den Früchten überhaupt nicht. Im Gegenteil, die Aromen verdichteten sich noch mehr und ihr Duft erinnerte an Bratäpfel. In der Literatur fanden wir Hinweise darauf, dass schwäbische Bauern um die positiven Auswirkungen von Frost auf diese Apfelsorte wussten und sie bei der Verarbeitung berücksichtigten.

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

FARBE: Leuchtend bernsteinfarben mit bronzefarbenen Reflexen.
GERUCH: Sehr intensiver konzentrierter Apfelduft mit karamelligen fast honigartigen Anklängen, leichte Exotik, an Passionsfrucht erinnernd.
GESCHMACK: Spannendes Süße-Säure-Verhältnis im Auftakt durch vollreife verdichtete Apfelfrucht geprägt, im Nachhall erinnert er an Zitrone und Passionsfrucht mit Honignoten.



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

JÖRG GEIGER'S KLASSIKER: BESTES AUS DER CHAMPAGNER-BRATBIRNE 33,– €

Birnenschaumwein (0,75 l), Destillat (0,1 l) und feines Gelee (225 g) von der Champagner Bratbirne

+ BIRNENSCHAUMWEIN AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE – TROCKEN
GERUCH: Kräftige Birnennase mit vegetabilen Anklängen von Wiesenkräutern und weißen Blüten.
GESCHMACK: Harmonisch trocken mit geradliniger Birnenfrucht und präsenter Gerbstoffnote, nussig aromatisch im Nachhall.

+ TRESTERBRAND AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE
GERUCH: Klar strukturiertes Sortenprofil mit würzigen Akzenten von getrockneten Kräutern.
GESCHMACK: Vielschichtig, weich, mit einer dezent pfeffrigen Schärfe, sehr präsent am Gaumen, langer Nachhall mit süßem Kern.

+ GELEE AUS DER CHAMPAGNER BRATBIRNE
Das Gelee vom Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagnerbratbirne löst sich leicht vom Glas, ist nicht zu fest und doch streichfähig - der ideale Aufstrich zu einem prickelnden Champagner Bratbirnen-Frühstück. Ebenso ein Hochgenuss als süße Komponente in der Vorspeise.

ZEITGEIST TRIFFT NACHHALTIGKEIT
AG – DON'T CALL ME GIN – DIE LONGDRINKBOX 59,– €

1 x AG – Don't call me Gin, 46 vol. % alc., 0,5 l | 2 x PriSecco alkoholfrei 0,375 l | 1 x Tonicwater 0,18 l

+ DON'T CALL ME GIN...
...denn im Vordergrund für unseren AG ist vierfach destillierter Apfelbrandy der von seinem Ursprung Aromenfülle und die Vielfalt eines Rosengewächses offenbart. Der Rohstoff ist zwar für uns aufwändig in der Herstellung, aber wird nachhaltig aus Streuobstwiesen selbst gewonnen. Wir begnügen uns nicht mit einer einfachen Weiterverarbeitung von billigem Industriealkohol aus Zuckerrohrmelasse. Neben dem Wacholder von der Schwäbischen Alb prägen vor allem die Botanicals aus den Gärten, Wiesen und Wäldern der Region den Duft und Geschmack: Mädesüß, Holunderblüte, Douglasienspitzen, Zitronenverbene und Bronzefenchel sind neben 72 weiteren Botanicals prägend. In dem Sortiment haben wir für Sie passende Mixer für neuartige Geschmackserlebnisse zusammengestellt:

+ CUVÉE NR.11
Unreifer Apfel | Eichenlaub

Um weniger Süße und mehr Säure zu bewahren, ernten wir die Boskoop Äpfel unreif und kombinieren mit dem gedämpften Laub der Eiche.

GERUCH: Reife Zitrusfrucht mit intensiv weißen Blüten im Duft, unterlegt mit etwas Vanille und frischem Apfel.
GESCHMACK: Schlanker, leichter und spritziger PriSecco mit weniger Süße, dafür viel zitronige Frische mit mittellangem Nachhall.

+ BIO CUVÉE NR. 29 – VEGAN
Birne | Apfel | Hagebutte

Wildrosen mit ihren Dornen werden von Schafen auf den Streuobstwiesen verschmäht. Die Hagebutten bleiben deshalb bis in den Winter hängen und die Herstellung von Hägenmark ist eine Spezialität unserer Region, die wir in flüssiger Form verwenden.

GERUCH: Zarter Rosen-Apfelduft, erinnert an vollreife Aprikosen.
GESCHMACK: Vollreife Frucht mit erfrischender Säure, komplex.

+ TONICWATER
Tassoni - Superfine

Dieses Tonic Water mit natürlichem Zedernaroma wurde speziell für den AG ausgewählt. Feine Zitrusnoten werden von charakteristischem Kräuterduft ergänzt. Perfekt zum Mischen – dank wenig Zucker und dem natürlichen Duft des destillierten Quassia Holzes.

ODER BESUCHEN SIE UNS VOR ORT:

ESCHENBACHER STR. 1 · 73114 SCHLAT/GÖPPINGEN

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

RUNDGÄNGE, FÜHRUNGEN UND FEIERN

MANUFAKTUR „ERLEBEN“

Das einzigartige Aroma und die besonderen, oft herben Geschmacksnoten von WiesenObst Raritäten sprechen für sich. Es sind die besonderen geographischen und klimatischen Bedingungen am Nordrand der Schwäbischen Alb und die nachhaltig extensive Anbauform auf starkwachsenden Baumriesen, die den Charakter des WiesenObstes prägen. Sitz der Manufaktur Jörg Geiger ist Schlat, rund 50 km südöstlich von Stuttgart gelegen. Der kleine Ort ist umgeben von Streuobstwiesen und fast überall hat man einen wunderbaren Blick auf die Alb.

HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN ODER GEBURTSTAGE

Die einzigartige Location für Ihre Feste bieten wir in Räumen des 1905 erbauten Hauses. Im ehemals landwirtschaftlichen Gebäude findet sich der Festsaal für besondere Ereignisse. Ob zur Hochzeit, für Firmenfeiern oder zu Geburtstagenfesten – wir schaffen für Sie ein individuelles, festliches Ambiente für bis zu 120 Personen.

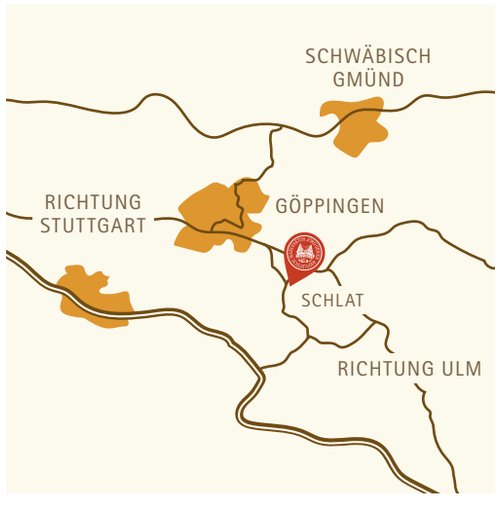
Eingebettet zwischen Verkostungszone, Lounge, Schaubrennerei, begehbarem Weinkeller und Verkauf finden sie entweder eine große, fein gedeckten Mitteltafel, an der Sie bis zu 32 Gäste besonders festlich platzieren können. Auch die ehemalige Durchfahrt bietet eine entspannt, fast mediterran wirkende lockere Atmosphäre, die im Sommer auch gerne mal den Gartenbereich mit einbezieht. Selbstverständlich bieten wir für Ihre Gäste als Einstimmung auch gerne eine Führung durch unsere Manufaktur und den Keller des Birnenschaumweins aus der „Champagner Bratbirne“ mit einer Verkostung an.

Wer den Abend bei uns ausklingen lassen will, darf sich auf unsere Landhauszimmer freuen. Die natürlichen Materialien der Einrichtung, die wohligen Farben und viel Licht schaffen eine Wohlfühlatmosphäre der besonderen Art. Die Zimmer befinden sich im zweiten Stock des historischen denkmalgeschützten Fachwerkhauses, wo Sie den herrlichen Blick über die Dächer Schlats, auf die Berge am Nordrand der Schwäbischen Alb oder ins Filstal genießen können.

SO FINDEN SIE UNS:

AUS RICHTUNG STUTTGART:
Der B10 aus Richtung Stuttgart kommend folgen, die Ausfahrt Richtung Süßen/Schlat nehmen und nach der Ausfahrt rechts abbiegen auf die Süßener Straße und der Landstraße durch den „Schlater Wald“ folgen. Nach ca. 1 km die zweite Ausfahrt im Kreisverkehr nehmen und weiter der Süßener Straße folgen. Links abbiegen auf Hauptstraße und dieser folgen. Rechts abbiegen auf Eschenbacher Straße . Auf der Linken Seite befindet sich unser Gasthof Lamm und unsere Manufaktur.

AUS RICHTUNG MÜNCHEN:
Sie verlassen die BAB in Richtung München-Stuttgart an der Autobahnausfahrt Mühlhausen. An der Ausfahrt ordnen Sie sich links ein und fahren auf der B 466 in Richtung Geislingen. Ungefähr 2 km nach dem Ortsausgang Deggingen biegen Sie nach links ab in Richtung Göppingen, Reichenbach i. T., Schlat. Sie finden unser Fachwerkhaus in Ecklage direkt in der Ortsmitte von Schlat.



MANUFAKTURFÜHRUNG 12,– € p.P.

Ab sechs Personen – Dauer 1,5 Std.

Wir empfangen Sie mit zwei alkoholfreien PriSecco's. Im Anschluss geht es durch das Stammwerk der Manufaktur und Sie tauchen ein in die Herstellung der traditionellen Flaschengärung, der hohen Kunst der Destillation und atmen den Duft der jahrelangen Reifung unserer Süßweine ein. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne – und an der Fasswand der Süßweine erwarten Sie nochmals Kostproben. Als Erinnerung an diesen Besuch erhält jeder Teilnehmer zum Abschluss ein Poster „Alte Apfel- und Birnensorten“ aus der Edition Port Culinaire.

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF 39,– € p.P.

Führung I Verkostungen I schwäbisches Tapasbüfett

An einigen Sonntagen im Jahr gibt es die Möglichkeit einer Nachmittagsführung mit dem Chef Jörg Geiger. Zu so viel Information und flüssigen Spezialitäten reicht die Küche ein „schwäbisches Tapasbüfett“. Nach dieser üppigen Vorspeise und einem möglichen Einkauf, bietet sich natürlich noch ein Abendessen im Restaurant an. Bitte reservieren Sie separat dazu Ihren Tisch unter: theke@lamm-schlat.de.

Diesen einzigartigen „Blick hinter die Kulissen“ bieten wir Ihnen auch zum Verschenken für zwei Personen an.

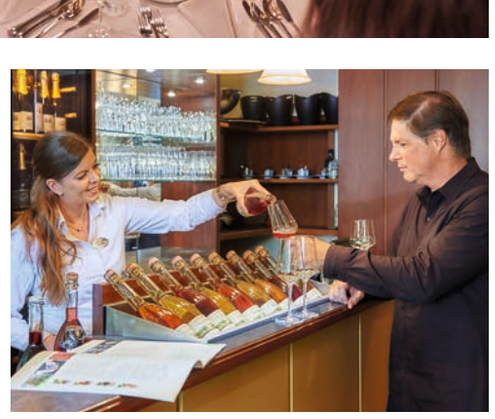
CHEFSTABLE 130,– €p.P.

Acht Gänge-Menü I Manufaktur-, Wein- und Destillatbegleitung begleitet von Chef, Chefin oder Küchenchef. Von sechs bis 14 Personen buchbar auf Anfrage.

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend in kleiner Runde und verfolgen „ganz nebenbei“ und hautnah in unserer Schaubrennerei die Herstellung eines Feinbrandes.

Saisonal abgestimmt servieren wir Ihnen in acht Gängen verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche des Gasthofes und kombinieren dazu Produkte aus der Manufaktur – aus alten Apfel- und Birnensorten, über Weine befreundeter Weingüter bis hin zu sortenreinen Destillaten aus unserer Brennerei.

Als Erinnerung an den besonderen Abend erhalten Sie ein Fläschchen Destillat im Holzkistchen.



» WIR VERWÖHNEN SIE MIT HIGHLIGHTS AUS KÜCHE UND KELLER
UND MACHEN MIT UNSEREM HERZLICHEN SERVICE
IHRE VERANSTALTUNG ZU EINEM BLEIBENDEN ERLEBNIS. «

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

SHOP.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/MANUFAKTUR-ERLEBEN

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de

BURG SCHWARZENSTEIN**, GEISENHEIM

VON FLORA UND FAUNA

Bereits 2009 wurde das Restaurant mit Nils Henkel als Küchenchef, damals im Schlosshotel Lerbach, mit drei Sternen vom Guide Michelin ausgezeichnet. 2017 wurde Nils Henkel wiederholt zum „Koch des Jahres" gewählt – er gehört zu den „Jeunes Restaurateurs" in Deutschland und wirkt heute auf Burg Schwarzenstein bei Geisenheim. Nils Henkel steht für die „Pure Nature"-Küche und serviert seinen Gästen alle Menü-Kreationen in seinem ganz eigenen Stil. Immer jedoch spielt er in seiner neuen deutschen Küche souverän und einfallsreich mit unterschiedlichen Texturen und aromatischen Überraschungen und schenkt jahreszeitlichen Kräutern aus der Region sowie jungen und alten Gemüsesorten dabei seine ganz besondere Aufmerksamkeit. Fisch und Fleisch treten so als köstliche Begleitung oft eher in die „zweite Reihe" zurück.

»ICH EMPFEHLE DAZU PRISECCO NO. 11 ODER DIE INSPIRATION 4.1«

Nils Henkel, ein Freund und Wegbegleiter, motiviert uns auch immer wieder neue alkoholfreie Kreationen zu wagen und um so mehr freut es uns wenn sich neben Hausgemachtem unsere PriSecco's menübegleitend alkoholfrei in den Gläsern findet. Zu Jakobsmuschel, Blumenkohl, Löjromkaviar wird im Restaurnat von Nils Henkel auf Burg Schwarzenstein die Cuvée Nr. 11 oder als stille Variante die Inspiration 4.1 – Apfel I Vogelmiere I Meersalz und geröstete Austernschalen serviert.

VON DEUTSCHLANDS SPITZENKÖCHEN EMPFOHLEN

DAS JRE-GENUSSNETZ

Die JRE Genussnetz Mitglieder zaubern Tag für Tag die delikatesten Menüs auf die Teller ihrer Gäste. Was wären sie aber ohne die erstklassigen Produzenten, von denen sie ihre Ware beziehen? „Ein Produkt ist immer nur so gut wie sein Ursprung", hat einer von ihnen einmal gesagt. Und darum kommen für die wichtige Rohware und für Getränke auch nur die Besten der Besten in Frage. Die jungen Köche und die besten kleinen feinen Produzenten und Manufakturen Deutschlands bilden eine kulinarische Symbiose in einem unschlagbaren Qualitäts- und Genussnetzwerk. Das „JRE Genussnetz" steht für absolute Qualität, garantierte Nachhaltigkeit und striktes Erhalten regional und sortentypischer Spezialitäten. Ein Partner, mit dem wir schon viele Jahre zusammen arbeiten und tüfteln, ist der KELTENHOF in Filderstadt. Neben klassischem Anbau und unseren Wildsammlungen von Kräutern und Blüten, hat der Keltenhof sich ein Spezialwissen aufgebaut – mit rotem Senf, Oxalis, Bronzefenchel, Veilchenblüte, Indianernessel, Ringelblume, Schokominze und Zitronenverbene dürfen wir bei den alkoholfreien PriSeccos und beim Don't call me Gin davon profitieren.

GERHARD DAUMÜLLER ÜBER DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

» Der Beitrag, den Jörg Geiger zur Erhaltung des Streuobstanbaus in Baden-Württemberg leistet, wird noch für kommende Generationen messbar sein. Es ist einfach unglaublich, mit welcher Leidenschaft und Hingabe er immer neue Kreationen aus den alten Apfel- und Mostbirnensorten entwickelt. Seine alkoholfreien Priseccos kreiert er aus heimischen Früchten und rundet sie mit Kräutern vom Keltenhof ab. Im Rosenzauber bricht Schokominze die etwas zu parfümierte Note der Rose, bei der Apfelsinfonie bilden die leicht bitteren Aromen von Rotem Senf und Wasserkresse einen reizvollen Kontrast und in der neuen Cuvée 8 aus heimischer Stachelbeere bringen Bronzefenchel und Schafgarbe eine frische, zitronige Note ins Spiel. «

JAKOBSMUSCHEL 4 PERSONEN

BLUMENKOHL | LÖJROMKAVIAR | SAUERKLEE

ZUTATEN:

- 4 Jakobsmuscheln à 300g, lebend
- 100 g Löjromkaviar
- 1 Blumenkohl
- 200 g Milch
- 50 g Nussbutter (gebräunte Butter)
- 12 Romanescoröschen, blanchiert
- 20 g Sauerklee
- 100 g Nussbutter
- 40 g Traminerbalsamessig

Sauerampfer-Emulsion:

- 120 g Geflügelfond, leicht gebunden
- 1 Ei (wachsweich gekocht)
- 100 g Spinat
- 50 g Petersilienblätter
- 75 g Sauerampferblätter
- 50 g Rapskernöl
- 1 Msp Xanthan
- Salz, weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Jakobsmuscheln mit einem nicht zu scharfen aber robusten Messer öffnen. Je schwerer die Schale zu öffnen ist, desto frischer ist die Muschel. Mit dem Messer auf der flachen Seite der Muschel nach vorne den Schließmuskel durchtrennen. Jetzt lässt sich die Muschel öffnen und man kann das Fleisch problemlos herausschneiden. Das Muschelfleisch in kaltem Wasser säubern und auf Küchenkrepp trocken legen. Den Rogen, falls vorhanden, unbedingt aufheben und mit verwenden. Den Blumenkohl in Röschen zerteilen. Davon 12 schöne Scheiben schneiden und einen Teil sehr fein hacken, etwa 4 Esslöffel. Den restlichen Blumenkohl in Milch weich kochen und anschließend mit der Nussbutter in einem Mixer zu einem cremigen Püree pürieren, mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

SAUERAMPFER-EMULSION:

Spinat und Petersilie waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Alles gut ausdrücken und zusammen mit Geflügelfond, Sauerampfer und dem gekochten Ei im Mixer fein pürieren. Bei laufendem Gerät Xanthan und Traubenkernöl nach und nach einarbeiten. Die Emulsion mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

ANRICHTEN:

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und in Rapsöl saftig braten. Die Blumenkohlscheiben ebenfalls in Rapsöl braten. Das warme Blumenkohlpüree mit der Hälfte der Löjromkaviars vermengen und auf Teller aufstreichen. Die Jakobsmuschel mit dem ebenfalls gebratenen Rogen in der Mitte platzieren und die Blumenkohlscheiben drum herum. Die Romanescoröschen in etwas Butter anschwenken und ebenfalls anrichten. Den roh gehackten Blumenkohl auf die Teller streuen und von der Sauerampfer-Emulsion je 5 Tupfer auf die Teller auftragen. Die Balsamessigbutter mit einem Löffel auf die Teller geben und mit Sauerkleeblättchen servieren.

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

JAHRESENDE UND 1. HALBJAHR 2018

TERMINE

30. November bis 23. Dezember:	Tasting Zone geöffnet von 15 bis 18.30 Uhr am Montag, Donnerstag und Freitag und am Samstag von 10 bis 14 Uhr, Verkaufsraum an Werktagen in der Vorweihnachtszeit von 11 bis 19 Uhr geöffnet
ab 13. Januar	Samstags: geführtes Tasting von 10 bis 11 Uhr
19. Januar	Menüabend „Genüsse des Winters"
05. - 08. März	Markt des guten Geschmacks – Messe Stuttgart
15. April	Sonntagsführung mit dem Chef: „Wildkräuter & Blüten"
16. April	Eifel-Gourmetfestival
29. April	Sonntagsführung mit dem Chef: „Birnbaumriesen auf Streuobstwiesen"
ab Mai bis Oktober	Picknick in der Streuobstwiese
10. Juni	Sonntagsführung mit dem Chef: „Vogelführung" Start 7 Uhr
30. Juli – 12. August	Betriebsurlaub

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

FÜR FESTLICHE GELEGENHEITEN UND BESONDERE MOMENTE

DIE EDELSTEN PERLEN

ALTE APFELSORTEN UND BIRNENRARITÄTEN

Fast unbeschwerter Genuss ist bei 7,5 bis 9 % Alkohol auch über einen längeren Abend garantiert.

Viele der althergebrachten Verarbeitungsmethoden werden in Texten aus dem 18. und frühen 19. Jahrhundert beschrieben. So wurden die sortenreinen Birnen nach Reife sortiert und dann in mit Reisig und Laub abgedeckten Erdgruben ‚geschwitzt'. Heute lassen wir dieselbe Sorgfalt bei der Sortierung walten, zum ‚Schwitzen' kommen die Früchte bei uns jedoch in geschlossene Boxen, in denen sich das Reifegas Ethylen konzentriert und die Enzyme aktivieren kann. Das Obst wird dann schonend gepresst und der Saft vergärt in Edelstahltanks oder in Barrique Holzfässern. Die anschließende Gärung – zwischen 12 und 16 Wochen – findet in der Flasche statt. Und dort, in der Flasche, erfolgt auch die Reifung über mindestens 15 Monate. Aromen von Wein und Hefe tauschen sich aus, Komplexität entsteht. Ganz am Ende der Reifezeit werden die zunächst waagerecht gelagerten Flaschen täglich gerüttelt und jedes Mal etwas steiler gestellt, bis sich nach 43 Drehbewegungen der Hefepfropfen im Flaschenhals abgesetzt hat. Beim Degorgieren – dem Entfernen des Hefepfropfens – gehen wir ebenfalls ganz traditionell vor, wir verwenden kein Eisbad, in dem die Hefe gefriert, sondern degorgieren warm.

Diese Technik erfordert großes Geschick und viel Erfahrung, sie ist aber der Garant für ein langanhaltendes Mousseux auch nach Jahren der Lagerung. Jede Flasche ist ein Unikat – über viele Monate zur Perfektion herangereift.

SCHAUMWEINE AUS SORTENREINEN BIRNEN

CHAMPAGNER BRATBIRNE CBB22

Sonderedition CBB 22 – 5 Jahre auf der Hefe gereift

Seit mehr als 200 Jahren wird in Schwaben aus der Obstsorte Champagner Bratbirne Birnenschaumwein hergestellt. Herzog Carl Eugen wusste ihn bei Hofe zu schätzen, aber der Schaumwein aus dieser schwäbischen Birnensorte gehörte über die Jahrhunderte auch bei festlichen Gelegenheiten auf den Dörfern dazu. Nicht umsonst wurden die Bäume von den Besitzern stets besonders gut gepflegt.

GERUCH: In der Nase überwältigt der intensive Duft nach reifer Birne gepaart mit dezenten Briochenoten.
GESCHMACK: Diese finden sich am Gaumen mit einer mundfüllenden Perlage und spannend herben und dennoch birnenfruchtbetonten Noten wieder. Das langanhaltende und reife Birnenaroma im Nachhall wird von reifen Gerbstoffnoten gestützt – lang hallen noch aromatische Gebäcknoten nach.

KARCHERBIRNE

Everybody's Darling

Die Karcherbirne stammt als Zufallssämling aus der Gegend um Gaildorf bei Schwäbisch Hall und wurde 1854 erstmals vom Pomologen Eduard Lucas beschrieben. Die Birnen reifen von Ende September bis Anfang Oktober.

GERUCH: Üppig volles Birnenaroma mit Anklängen von grünen Walnüssen und leichter Dörrobstnote.
GESCHMACK: Halbtrocken, füllige und leicht nussige Birne mit Honignoten

GRÜNE JAGDBIRNE

Für herbe Jungs

Die Grüne Jagdbirne, auch unter dem Synonym Metzer Bratbirne bekannt, wurde früher als Scheidebirne in geringen Mengen zur Klärung von Obstweinen auf Grund des hohen Gerbstoffgehalts eingesetzt.

GERUCH: Frische, kräuterwürzige Birnennase mit floralem Blütenduft und leicht herber Note.
GESCHMACK: Trocken, mit leichter Süßigkeit nach Birnenkompott, dabei harmonisch eingebundenen Gerbstoffen und milder Säure

SCHAUMWEINE AUS SORTENREINEN ÄPFELN

SCHILLERS APFELSCHAUMWEIN

Echt Knackig

Schillers Apfelschaumwein entsteht aus Apfelsorten die bereits zur Zeit Friedrich Schillers in Württemberg angebaut wurden. Diese Sorten dürfen in aller Ruhe nachreifen, bis sich, wie damals in Schillers Schublade, der Duft von Vollreife entfaltete und zu seiner Inspiration beitrug.

GERUCH: Frischfruchtiger geradliniger Apfelduft mit karamelligen Untertönen.
GESCHMACK: Kräftige präsente Säure wird unterstützt von einer dezenten Bitterness

HAUXAPFEL

Durch die Lagerung der Grundweine vom Hauxapfel in neuen Barriquefässern erhält der Wein Duft, Struktur und Eleganz.

GERUCH: Reifer kräftiger Apfelduft, mit dezenten Noten von frischem Holz, Vanille und Karamell, sehr vielschichtig
GESCHMACK: Frische Säure des Apfels mit gut eingebundenen Gerbstoffnoten vom Holz ergeben einen runden Charakter mit langem frischen Apfelnachhall und Anklängen von frischen Tannennadeln.

ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNGEN

EDITION LAUFFENER WEINGÄRTNER

Pinot Meunier | WiesenObst

Schwarzriesling (frz. Pinot Meunier) ist eine zur Vinifikation von Champagner verwendete Traubensorte. In Lauffen am Neckar finden sich weitverbreitete Muschelkalk-Böden mit Kies- und Schotteranteilen auf denen der Schwarzriesling besonders ausgeprägt gedeiht, so erhielt sich hier eine lange Tradition des Anbaus. Pinot Meunier weiß gekeltert, vereint mit den säurebetonten alten WiesenObst Apfelsorten, verfeinert mit dem Duft der Johannisbeerzweige und nuanciert mit ausgesuchten Gewürzen und Blüten – so entsteht ein einzigartiger alkoholfreier Genuss.

GERUCH: Beerig-fruchtig, duftige Noten von roten Beeren und Trauben mit dezent herben Anklängen.
GESCHMACK: Frische Säure mit Noten von roten Johannisbeeren prägen den Auftakt und werden von den milden Noten der Schwarzriesling-Trauben harmonisch abgerundet.

PRISECCO CUVÉE NR. 22

Apfel | Brennnessel | Stachelbeerlaub

WiesenObst wird oft von Schlehen oder Weißdornhecken eingerahmt, marzipanartig betört der Blütenduft. Brennnessel, Apfel und Birne werden ergänzt durch gehackte Blätter von Vogelmiere, Stachelbeere und Cassis.

GERUCH: Marzipanartiger Duft von Schlehen und Weißdornblüten und leicht grasig grünen Noten, Anklänge von frischem Holz und Brennnessel.
GESCHMACK: Fruchtige Frische des Apfels und vollreife gelbe Stachelbeeren, balancierte Süße, nussig, kernig, Anklänge von Mandel.

PRISECCO CUVÉE NR. 25

Birne | Schlehe | Douglasie

Ende Mai bis Anfang Juni rücken wir dem invasiven Neophyt Douglasie mit der Schere zuleibe und kappen die zarten jungen Schösslinge, bevor die Waldbewohner diese Leckerei für sich entdecken. Auf der Grundlage von alten Apfel- und Birnensorten kombinieren wir Schlehe und schwarze Johannisbeere mit den frischduftigen Trieben der Douglasie.

GERUCH: Frische rote Beerenfrucht mit füllig, fast schon bananigem Apfel.
GESCHMACK: Herbe Beeren mit zitrusartig ätherischen Waldnoten junger Nadelspitzen.

» TECHNISCHE PERFEKTION, HANDWERKLICHES KÖNNEN UND SPITZENQUALITÄT DER FRÜCHTE «

Manufaktur Jörg Geiger
www.manufaktur-joerg-geiger.de