Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.11 SOMMER 2022

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

warum beschäftigen wir uns in der Manufaktur eigentlich selbst mit Landwirtschaft – wäre es nicht viel einfacher, sich auf die Verarbeitung, Herstellung und Vermarktung zu konzentrieren?

Mit Blick auf den Profit wäre es sicher richtig, den Fokus allein auf Produktentwicklung, Marketing und Vertrieb zu richten, das Sortiment nach wirtschaftlichen Aspekten zu optimieren und auf ein Drittel der heute angebotenen Produkte zu reduzieren. Profitabel wäre dieser Ansatz vielleicht, nachhaltig jedoch gewiss nicht.

Die Erfahrung zeigt uns, dass Innovationen Zeit brauchen um verstanden zu werden. So, wie auch unsere Bäume Zeit benötigen, um eine Menschengeneration später die qualitativen Erträge zu erbringen, die wir heute von den WiesenObst-Baumriesen ernten und verarbeiten dürfen. Ich bin dankbar, dass aus meiner Leidenschaft ein Unternehmen wachsen konnte und ein Hobby zum Beruf und zur Berufung wurde. Gewinnerzielung ist für mich keine Maxime. Zehn Jahre lang hatten wir keinen und konnten nur durch das Restaurant den jährlichen Abmangel ausgleichen. Aber es gab immer Ziele, Visionen und darin schlummernde Werte.

Am Anfang war die Motivation zu zeigen, was für ein besonderer Geschmack in fast vergessenen alten Obstsorten steckt. Inspiriert von den vielen Menschen, deren Gesichtsausdruck mir vermittelt, dass es nicht nur die Aromatik

selbst ist, die so begeistert, sondern dass sie bei vielen auch Erinnerungen weckt an die Kindheit, an Jahreszeiten, an erlebte Natur.

Wir begannen zu verstehen, dass sich die Qualität der Frucht nicht nur aus der Genetik der Sorte reproduzieren lässt, sondern es Respekt vor den Gesetzen der Natur erfordert. Die autochtonen Zufallssämlinge der Natur müssen sich zu einem natürlich tiefverwurzelten Baum entwickeln, damit wir nach Jahrzehnten Früchte von herausragender Qualität ernten können. Für mich entstand daraus die Passion, die Bedeutung dieser Anbauform den Besitzern wieder nahe zu bringen. Menschen wieder zu Stolz machen auf diese wundervollen Bäume, war und ist mir ein wichtiges Ziel.

Dazu braucht es neben einem fairen Preis ein Maß an Anerkennung für die Mühe und Achtsamkeit, die jeder Einzelne seinen Bäumen entgegenbringt. Respekt vor dem Erbe unserer Eltern und Großeltern, Respekt vor der Natur.

Ein Schlüssel zum Verständnis lag für mich in der Geschichte der alten Sorten – warum wurden sie einmal angepflanzt? Die Bücher aus dem 18. und 19. Jahrhundert waren meine Lehrmeister und wir lernten die einmaligen Anleitungen zur Verarbeitung neu zu nutzen und den wertvollen Beobachtungen aus dieser längst vergangenen Blütezeit wieder Aufmerksamkeit zu widmen. Der achtsame Umgang mit jeder einzelnen Sorte in der für sie besten Verarbeitungsweise hat bei uns zu einem bisher nie kopierten Maß an Achtsamkeit und Perfektion geführt, die sich hoffentlich auch erschmecken lässt.

Auch wenn ich heute noch als „Tausendsassa" in allen Bereichen des Unternehmens unterwegs bin und oft viele Bälle gleichzeitig in der Luft sind, so bin ich dennoch heute immer wieder auch vollständig „im Moment" und es zählt nur die Wahrnehmung des Details bis zu einem Punkt, an dem ich alles um mich vergessen kann. Ein Mönch soll gesagt haben: „Wenn ich esse, dann esse ich, wenn ich stehe, dann stehe ich, wenn ich gehe, dann gehe ich."

Selbstverständlich ertappe ich mich immer wieder, wie Zeitdiebe sich einschleichen und versuchen, mir meine Achtsamkeit und die Konzentration zu rauben. Immer öfter aber gelingt es mir, meinen Werten Vorrang zu geben.

War es ein Wagnis, den schmalen Pfad konsequent zu gehen? Es gehörte viel Vertrauen dazu: Selbstvertrauen, Vertrauen in die Menschen, in meine Mitarbeiter, immer wieder aufs Neue, Vertrauen in die Natur und Demut vor der Natur. Denn Wagnis gehört zum Vertrauen – „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt." Wir durften Vorreiter für das Bewusstsein einer Region sein, Leuchtturmprojekt für Schützenswertes, Vorbild als Unternehmen und vielleicht konnten wir vielen von Ihnen einfach eine neue Geschmackswelt eröffnen. Dafür sind wir dankbar.

Im wahrscheinlich letzten Lebensdrittel geht es mir darum, Werte zu leben und weiterzugeben. Ich möchte sehr praktisch auch Projekte voranbringen, die langfristig vielen Menschen und der Natur von Nutzen sind. Deshalb gibt es eine Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten und bäuerlicher Landwirtschaft, die wir Ihnen vorstellen möchten. Finanziert wird diese seit nunmehr zehn Jahren aus dem Gewinn der Manufaktur und neuerdings auch von weiteren Spendern. Mehr zur Stiftung lesen Sie auf Seite vier.

Jörg Geiger

15. -16. JULI 2022

CIDER FESTIVAL 2022

In der Manufaktur heißt es diesen Sommer wieder: „SOMMER, SONNE, CIDER". Denn am Wochenende vom 15.-16. Juli 2022 ist das obige Motto Pflicht bei uns. Wir laden Sie zum Cider Festival unter unseren alten Hochstammbäumen auf unsere Wiesen ein. Sichern Sie sich jetzt gleich ein Teilnahmeticket.

Bei unserem Cider Festival ist natürlich der Name Programm. Dafür werden wir unseren „WiesenObst Cider", das Botschafterprodukt für unser WiesenObst und den gleichnamigen Verein, ins Scheinwerferlicht rücken. Egal ob mit oder ohne Alkohol möchten wir Ihnen all die bedeutenden Werte, Visionen sowie die Merkmale des Produktes und des Vereins nahebringen.

Wer sich einen Überblick über moderne und nachhaltige WiesenObst-Bewirtschaftung machen möchte, sowie über die wichtige Arbeit für den Erhalt alter Obstsorten und die Biodiversität aus unseren Streuobstwiesen, der sollte auf keinen Fall die Führung zu Beginn mit Jörg Geiger verpassen. Er wird Sie mit auf seine Wiesen nehmen und Ihnen zeigen, warum unsere Art der Bewirtschaftung und des Erhalts so eine wichtige Herzensangelegenheit von ihm und der gesamten Manufaktur ist.

Zudem werden Sie weitere flüssige WiesenObst Highlights aus der Manufaktur mit und ohne Alkohol erwarten. Für das leibliche Wohl sorgt wiederum Matthias Walter mit einem Drei-Gang-Menü: Von der Terrine vom Landgockel mit Linsenvinaigrette über karamellisierten Ziegenkäse mit eingelegten Schlater Birnen, geschmorte Backe und rosa gebratenes Lamm, gefüllte Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesanschaumsauce bis zur Mandel-Panna Cotta mit Himbeersauce wird hier Feines in entspannter Atmosphäre angeboten.

Schließlich verwöhnen wir Sie mit kreativenCocktail-Kreationen, egal ob mit oder ohne Alkohol, von Sarah Deuss aus WiesenObst Spezialitäten gemixt. Dazu dürfen Sie entspannte Musik mit Gesang und Gitarre von Sevan Boyaciyan geniessen.

Lassen Sie den lauen Sommerabend mit uns in einzigartiger Atmosphäre ausklingen bis ca. 22.00 Uhr. Sollten die Wetterbedingungen einen Abend auf der Wiese nicht möglich machen, werden wir die Veranstaltung in die Manufaktur verlegen.

FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

INHALT

CIDER FESTIVAL 2022
RUND UM DAS THEMA NATUR
OBST STARK MACHEN FÜR DIE ZUKUNFT
UNTERSTÜTZUNG FÜR ANDERE PROJEKTE
NEUE PRODUKTE
UNSERE PARTNER
GENUSSKALENDER 2022

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

RUND UM DAS THEMA NATUR

DIE WELT DER UNSICHTBAREN HELFER

EFFEKTIVE MIKROORGANISMEN

Amarish Bhai, Bio-Baumwollbauer im westindischen Gujarat, hält einen kleinen Plastikcontainer mit einem gelblichen Pulver in der Hand. Fünf Rupien, etwa sechs Eurocent, hat er dafür bezahlt. Der Inhalt: EM, sogenannte „Effektive Mikroorganismen", hergestellt im indischen Forschungszentrum für Bio-Landwirtschaft. Seit ihm die Landwirtschaftsberater gezeigt haben, wie er die EM mit Wasser vermischt auf seinem Feld ausbringen kann, ist er nicht nur mit den Ernteergebnissen sehr zufrieden, auch die Bodenqualität hat sich verbessert. Wenn es regnet, kann mehr Wasser aufgenommen und gespeichert werden, was in einer extrem trockenen Gegend wie in diesem Teil Gujarats sehr wichtig ist.

„Effektive Mikroorganismen" ist ein Sammelbegriff für Gruppen von nützlichen Bakterienstämmen, darunter vor allem Milchsäurebakterien und Hefen, die in einer flüssigen Umgebung koexistieren können. Geprägt wurde der Begriff von einem japanischen Gartenbauexperten, Teruo Higa, Professor an der University of the Ryukyus in Okinawa, der in den 1990iger Jahren als erster ihre Bedeutung erkannte: Sobald Böden mit der ausreichenden Menge an EM „geimpft" werden, beginnen die EM das gesamte Spektrum der vorhandenen Mikroorganismen zu verändern. Sie setzen einen positiven Kreislauf in Gang, der nicht nur die Bodenstruktur und Fruchtbarkeit erhöht, sondern auch die Zahl der Krankheitserreger reduziert, das Wachstum von Mykorrhizen-Netzwerken unterstützt und dadurch die Verfügbarkeit von Mikronährstoffen erhöht, die die Pflanzen für ihr Wachstum und die Stärkung ihrer Immunabwehr brauchen. Vermehrt werden EM über Fermentationsprozesse und mit Hilfe von Zucker (Zuckerrohrmelasse oder in Indien Palmzucker).

Es gibt inzwischen überall auf der Welt Hersteller, die EM flüssig oder in Pulverform anbieten. In der Manufaktur Jörg Geiger kommen EM-Präparate bei der Aktivierung des Bodenmikrobioms genauso zum Einsatz wie bei der Stärkung der Blattgesundheit.

Eine andere Methode für die Wachstumsförderung mit Mikroorganismen ist die Arbeit mit Wurmkompost. Alfred Grand ist Bio-Landwirt im österreichischen Absdorf, wo er nicht nur Gemüse und Getreide anbaut, sondern auch eine „Wurmfarm" betreibt. In einem hohen Tunnel aus dunkelgrüner Folie, der Schutz vor Regen und Sonne bietet, sind mehrere 2,40 Meter lange, flache, nach unten durchlässige Tröge installiert, die mit Kompost gefüllt werden. Etwa zehn Wochen brauchen die Würmer, bis sie die Rohkompostmischung „verarbeitetet" haben. Mit Wasser vermischt und gerührt, wird daraus ein Wurmkomposttee, der reich ist an Nährstoffen, Bodenbakterien, Phytohormonen und Huminsäure. Wird das Wasser wieder entzogen, bleibt eine pulvrige Substanz, die bei der Aussaat als Nähr- und Starterkultur fungiert. „Wurmkomposttee ist für den Boden, was ein Nahrungsergänzungsmittel für uns sein kann", meint Grand.

Bilder: Martin Kunz

EM können aber auch zur Schädlingsbekämpfung eingesetzt werden. Das Prinzip ist simpel: „Du förderst immer den, dem du die besten Umweltbedingungen gibst", sagt Alfred Grand. So gibt es beispielsweise Pilze, die sich von Chitin ernähren, erklärt er. Chitin findet sich im Panzer von Käfern, die konventionelle Landwirte mit Pestiziden bekämpfen würden. „Man kann aber auch die Entwicklung dieser Pilze fördern indem man einem EM-Präparat Chitin in Form von vermahlenen Krabben beigibt, dadurch vermehren sie sich stark, bis sie schließlich die Käfer angreifen", sagt Grand.

„Mische Kuhurin mit Zucker und Blättern, die eine Ziege nicht frisst", so erklärt ein anderer indischer Bio-Baumwollbauer die Herstellung seines EM-Pestizids. Bei dieser Mischung sind es die Bitterstoffe, die saugenden und beißenden Schädlingen den Appetit verderben – was eine Ziege nicht anknabbert, ist wirklich ungenießbar. Etwas wissenschaftlicher geht man auf der Teeplantage Iyerpadi in den südindischen Annamalai-Bergen vor. Von dieser Plantage kommt der Tee, der in der Manufaktur Jörg Geiger zur Herstellung von „TeaSecco" verwendet wird. In Iyerpadi arbeitet Dr. S. Marimuthy mit einem ganzen Team in einer plantageneigenen Versuchsstation mit Labor. „Bio-Dünger müssen eng an die lokalen Gegebenheiten angepasst sein", sagt Marimuthy. Dazu werden in unbearbeitetem Boden nützliche Bodenpilze identifiziert. Im Labor wird getestet, ob sie sich auf einer Bodenprobe aus der Plantage etablieren können und wenn das der Fall ist, werden die Mykhorrizen in großer Zahl gezüchtet und als Bio-Dünger ausgebracht. In ähnlicher Weise entwickelt das Team auch Bio-Pestizide. „Helopeltis" ist ein saugendes Insekt, das die Teeblätter schädigt. Im Labor stellte man fest, dass Helopeltis durch einen Pilz geschädigt werden. Befallene Teebüsche werden jetzt mit einer Lösung besprüht, die künstlich vermehrte Pilzsporen enthält. Nützlinge wie Marienkäfer und Pheromonfallen besorgen den Rest. Mit anderen Schädlingen wie der „Roten Spinnmilbe" und dem „tea shot hole borer", einer Rüsselkäferart, geht man ähnlich vor: Es werden Pflanzenextrakte eingesetzt, die für die Schädlinge unangenehm sind, während man gleichzeitig die Bedingungen für nützliche Insekten, Bakterien oder Pilze verbessert und deren Vermehrung fördert.

Letztendlich sind auch Bio-Teeplantagen Monokulturen – Schädlinge und Krankheitserreger finden hier deutlich bessere Bedingungen vor als auf extensiv bewirtschafteten Flächen mit hoher Biodiversität. Und zu diesen gehören WiesenObst-Stückle. Die Hege und Pflege der „unterirdischen Herden" von Mikroorganismen und Bodenlebewesen ist vielleicht die wichtigste Aufgabe für den Erhalt dieser Flächen und ihren landschaftsprägenden Baumbeständen.

Marianne Landzettel ist Agrarjournalistin und Autorin eines Buches über regenerative Landwirtschaft und die Klimakrise „Vielleicht haben wir noch 10 Jahre".

NACHRUF MICHAEL PHILLIPS

DER MODERNE „JOHNNY APPLESEED" IST TOT

Der ursprüngliche Johnny Appleseed (Johannes Apfelkern) wurde in den USA des 19. Jahrhunderts zur Legende, weil er, ausgehend von seinem Heimatstaat Pennsylvania, auf seinen Reisen den Trester von Apfelmost verteilte. Dadurch hatten nicht nur nachfolgende Siedler bessere Startchancen, auch heute noch findet man im Osten der USA viele wilde Apfelsorten, darunter Mostäpfel und andere nicht veredelte Arten.

Michael Phillips hat nicht nur (wie der ursprüngliche Johnny Appleseed) einen Teil seines Lebens in Pennsylvania verbracht. In Bezug auf Äpfel, ihre Artenvielfalt und die Entwicklung von Methoden, wie man Bäumen auch in der Klimakrise beste Wachstumschancen geben kann, war er ebenso visionär.

Phillips wurde 1957 in Wernersville, Pennsylvania, geboren – eine kleine, ländliche Gemeinde rund hundert Kilometer westlich von Philadelphia. Er studierte Tiefbau, scherzte aber schon während des Studiums, dass er die Absicht habe, mit 25 in den Ruhestand zu gehen um sich seiner wahren Liebe zu widmen: den Apfelbäumen.

Gemeinsam mit seiner Frau Nancy verwirklichte er seinen Apfeltraum in Groveton, einer Tausend-Seelengemeinde im Norden des Bundesstaates New Hampshire, nicht weit von der kanadischen Grenze. Gemüse- und Obstanbau, der Verkauf über Märkte und eine Gemüsebox, finanzierten die Existenz der Familie. Bio-Landbau, das Ökosystem einer extensiv bewirtschafteten Obstbaumanlage, was Apfelbäume brauchen, um sich zu voller Pracht zu entwickeln, und nährstoffreiche, aromatische Ess- und Mostäpfel zu produzieren, das war es aber, was ihn wirklich faszinierte. Phillips war nicht nur Praktiker. Mit Geduld und aufmerksamer Beobachtung erfasste er Kreisläufe in Ökosystemen und das Wesen der Bäume. Sein Wissen vermittelte er in Vorträgen, Kursen und in mehreren Büchern – darunter „The Apple Grower" (2005), ein Leitfaden für Apfelanbauer und „The Holistic Orchard" (2012). Aber es war sein Buch über Mykorrhizen „Mycorrhizal Planet" (2017), das buchstäblich neue Welten eröffnete: das Geflecht der Pilzhyphen, das in Symbiose mit Baumwurzeln und in Kooperation mit Myriaden von Mikroorganismen die Bäume in einer Obstanlage ernährt. Und über die Bodenwelt kamen Michael Phillips und Jörg Geiger miteinander in Kontakt.

Mehr als ein Jahr lang haben beide fast wöchentlich per Videokonferenz miteinander geredet, diskutiert und Beobachtungen ausgetauscht. Phillips hat ein umfassendes System erarbeitet, wie Neupflanzungen vorbereitet und durchgeführt werden sollen. Ein Loch graben und den Baum einsetzen – damit ist es nicht getan. Bereits ein Jahr zuvor beginnt Phillips mit der Bodenverbesserung, die jungen Bäume sollen von Mikroorganismen belebte und von Mykorrhizen durchzogene, nährstoffreiche Erde vorfinden. Die Pflanzgrube in der richtigen Breite und Tiefe anzulegen, Mineralstoffe beizugeben, über Holzspäne auf der Baumscheibe die Mykorrhizen weiter zu fördern – Phillips hat all das zu einer wahren Kunst entwickelt. Auch was im Umfeld der Obstbäume wächst, ist wichtig. Unterschiedliche Bäume und Sträucher bilden Symbiosen mit ganz unterschiedlichen Bodenpilzen und je größer die Vielfalt, desto besser funktioniert das Gesamtsystem. Baumsaftanalysen geben Aufschluss darüber, mit welchen Nährstoffen der Baum gut versorgt ist und was fehlt. Blüte, Fruchtansatz und Wachstum unterstützt Phillips deshalb wenn nötig durch mehrere Sprühgänge, in denen Mineralien und Lipide direkt auf die Blätter ausgebracht werden. Im Austausch mit Jörg Geiger erarbeitete er Sprühpläne für die Obstanlagen der Manufaktur. Auch eine Rezeptur für ein in Deutschland nicht erhältliches Flüssigfischpräparat hatte er auf Lager: in einer Plastiktonne fermentiere man Fischabfälle mit Zucker...

Bilder: www.lostnationorchard.com

Der Kontakt miteinander beflügelte beide – was blüht schon in Schlat, wenn in New Hampshire noch alles unter einer dicken Schneedecke liegt, mit welchen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge gibt es Probleme und wann? So wie Jörg Geigers große Liebe den Birnbäumen gilt, waren es für Michael Phillips stets die Apfelbäume.

Am letzten Sonntag im Februar verstarb er plötzlich und völlig unerwartet in einer seiner Obstbaumwiesen.

Marianne Landzettel

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST FINDE SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

OBST STARK MACHEN FÜR DIE ZUKUNFT

URSACHEN VERSTEHEN STATT SYMPTHOME BEHANDELN

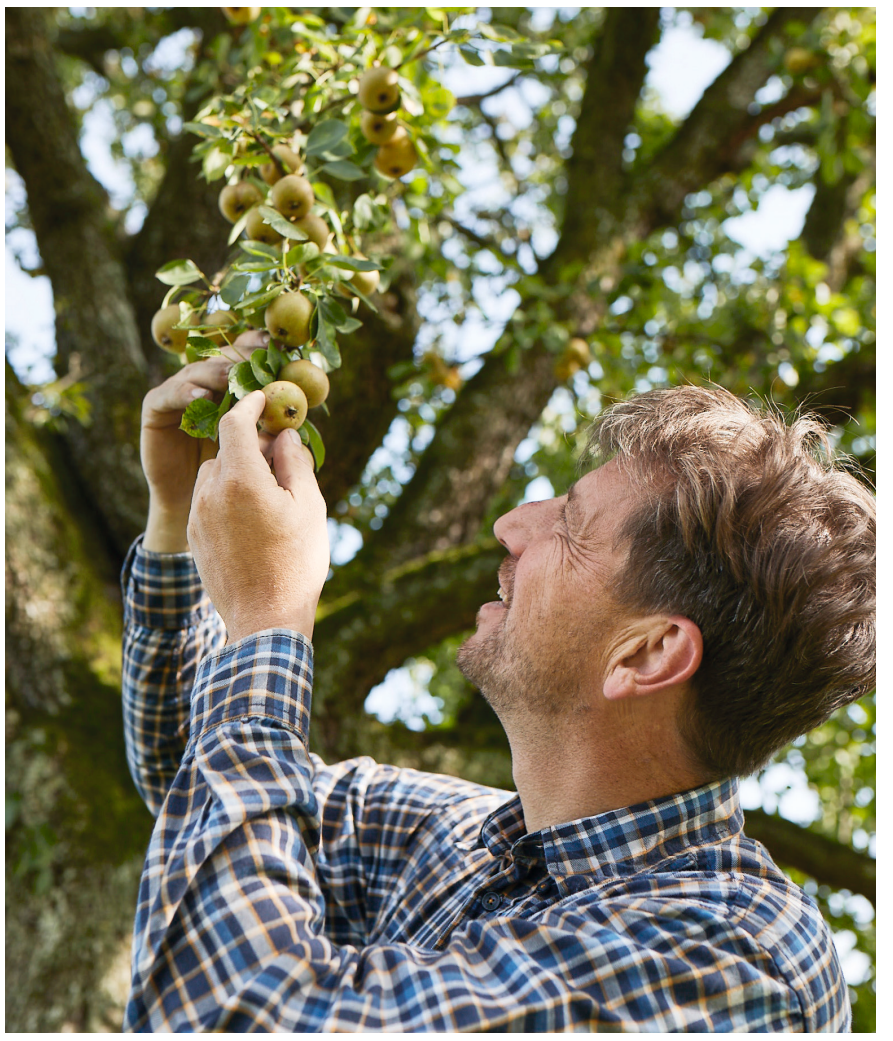
EFFEKTIVE PFLEGEEXTRAKTE

Wir starten jetzt ins zweite Jahr, in dem wir auf biologischen Pflanzenschutz verzichten werden, wir also nur noch Pflanzenstärkung machen werden. Im letzten Jahr konnten wir beobachten, dass keine wesentlichen Schäden mehr durch Insekten aufgetreten sind und bakterielle Krankheiten nur noch eine geringe Bedeutung hatten. Eine Voraussetzung für widerstandsfähige Pflanzen, die keinen nennenswerten Schädlingsbefall zeigen, liegt nicht in der Pflanze selbst, sondern in den chemisch messbaren Voraussetzungen im Boden und in den Funktionen eines gesunden Bodenmikrobioms.

Klare Aussagen zur chemischen Entwicklung des Bodens bekommen wir über umfangreiche jährliche Bodenanlaysen. Hier zeigt sich, dass auf allen untersuchten Flächen eine Erhöhung des Humusgehaltes zur Vorjahresanalyse erreicht wurde. Viele der Maßnahmen, die zu diesem Erfolg geführt haben, wurden in den letzten Ausgaben der Genusszeit beschrieben. Über die Erkenntnisse der regenerativen Landwirtschaft hinaus ist wesentlich in der Betrachtung, dass WiesenObst eigentlich ein altes Agroforstsystem ist, das Treibhausgase effektiv reduziert und so zum Klimaschutz beiträgt.

Im Unterschied zu intensiven Obstbaumkulturen auf kleinen Baumformen, die jedes Jahr direkt hohe Fruchterträge über kurze Bewirtschaftungszeiträume erbringen sollen, nutzen diese waldartigen Baumriesen einen Teil ihrer Fotosyntheseleistung, um Kohlenstoff über die Wurzel in den Boden auszuscheiden. Eine gute Investition, denn Mykorrhizenpilze sind auf diesen Kohlenstoff als Energielieferant angewiesen, um selbst wachsen zu können. Über die symbiotische Verbindung mit Mykorrhizen erhält der Baum im Austausch für den gelieferten Kohlenstoff (in Form einfacher Zucker) wichtige Mirkonährstoffe, die er selbst benötigt, um langkettige Nährstoffe herzustellen. Sie ermöglichen unter anderem in den Blättern die Bildung einer Schutzschicht, die saugende und beißende Insekten nicht durchdringen können.

Im Zusammenspiel mit dem Bodenmikrobiom können Bäume selbst Abwehrstoffe für eine aktive Immunität sowohl gegen bakterielle Krankheiten als auch gegen Fraßfeinde bilden. Viele dieser Käfer werden oft als Schädlinge im Obstbau betrachtet. Eigentlich haben sie aber eine Aufräumerfunktion, in dem sie kranke Pflanzen erkennen und sie angreifen. Sie beschleunigen das Ende dieser kranken Pflanzen, wodurch die Gesunden mehr Möglichkeiten des Wachstums bekommen. Ist uns Menschen vielleicht das Wissen und Gespür für Gesundheit als Normalzustand verloren gegangen? Krank aus Sicht des Käfers sind Pflanzen, die eben nicht zum Selbstschutz mittels entsprechender Konzentrationen sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe in der Lage sind. Für uns zeichnen sich gesunde Pflanzen zuerst durch kräftiges Aroma und Geschmack aus.



Bilder: Volker Renner

Der Schlüssel für die Zukunft liegt in gesunden Pflanzen durch regenerative Landwirtschaft und im speziellen Fall des Obstes zur Verarbeitung noch zusätzlich in der Art des Anbaus. Wir entscheiden uns für stark verwurzelte und große Baumformen in der Anpflanzung, wohl wissend, dass diese die ersten zehn bis 20 Jahre für das eigene Wachstum, den Aufbau und die Vernetzung mit dem Bodenmikrobiom nutzen werden und volle Fruchterträge erst in der nächsten Menschengeneration verfügbar sein werden. Der Ertrag eines Baumes reduziert sich aber eben nicht auf die Frucht. Die Fotosyntheseleistung ist die eigentliche Ertragseinheit, sie führt über die Aufnahme von CO2 aus der Luft im Endeffekt zum Aufbau von Humus durch die Einlagerung von Kohlenstoff in den Boden. Für den Baum sind aber die Mikronährstoffe entscheidend, die er über symbiotische Beziehungen mit Bodenpilzen und Mikroorganismen erhält. Nur dadurch kann sich der Baum gesund erhalten. Gesunde Früchte für den Menschen selbst definieren sich aus meiner Sicht zu einem guten Teil über den Gehalt an Mikronährstoffen und den draus gebildeten Abwehrstoffen (Antioxidantien) der Pflanze, die auch die Grundlage unserer Immunabwehr sind.

Das größte Geschenk ist vielleicht, ein intuitives Gespür zu entwickeln, eine Art enge Verbindung zu den Bäumen und Empathie, die einem schließlich die richtigen Entscheidungen treffen lassen. Wer bei mir an einer „Sonntagsführung" teilnimmt, kann vielleicht eine kleine Ahnung davon bekommen. Er sollte sich aber auf jeden Fall mit Erde beschäftigen. Boden in die Hand nehmen, selbst einmal Boden auch als Grundlage zu erfahren, sich „erden" . Das Bodengefüge auf unseren Obstwiesen hat sich spürbar verbessert – unser Boden riecht nach einem Mix aus Karotte und Waldboden, er lässt sich zusammendrücken zu einem Klumpen und kann in der Hand wieder zu feinkrümeligen, runden Bodenkörnchen zerbröselt werden. Ein Boden, der Wasser aufnehmen und speichern kann und sie Pflanzen auch zur Verfügung stellt, mit genügend Raum für Mikroorganismen und Sauerstoff.

» BIO-LANDBAU UND REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT ENTSTANDEN AUS DENSELBEN GRUNDIDEEN «

John Kempf, Vordenker und Berater für regenerative Landwirtschaft in den USA, zeigt in seinen Vorträgen entscheidende Vorteile für die Gesellschaft und das Ökosystem auf. Er glaubt, dass es möglich ist, Pflanzengesundheit bis zu einem Punkt zu unterstützen, an dem die Pflanzen resistent gegen alle Krankheiten und Insektenattacken sind. Damit wäre der Einsatz von Pestiziden komplett überflüssig. Er führt außerdem aus, dass über die Selbstregenerierung der Bodengesundheit eine Reduzierung oder in den meisten Fällen sogar ein kompletter Verzicht auf Dünger erfolgen kann, so dass langfristig kein Einsatz von Stickstoff, Phosphor oder Kalium notwendig ist.

„Es ist möglich Pflanzen anzubauen, die ein so robustes Immunsystem haben, dass sie weder Krankheiten bekommen noch von Insekten attackiert werden. Wenn Pflanzen ein robustes Immunsystem haben, können sie diese Abwehrkräfte an die Menschen weitergeben, die sie verzehren ", sagt John Kempf. Seiner Ansicht nach enthält Obst und Gemüse, das mit der Zielsetzung angebaut wird, möglichst hohe Erträge zu erreichen, so wenig Nährstoffe, dass es nicht wert ist, diese Produkte überhaupt zu essen. Sie ernähren uns nicht.

In der Landwirtschaft steckt das Potential, die Entstehung von Krankheiten zu vermeiden, anstatt später die Symptome zu behandeln. Landwirte können durch „nutrient dense food" als Grundlage mehr zur Gesundheit der Bevölkerung beitragen, als das Gesundheitssystem selbst.

„Bio-Landbau und regenerative Landwirtschaft entstanden aus denselben Grundideen", so Kempf. Er sieht Landwirte als Minderheitengruppe, die einfach zu manipulieren ist und fordert, dass Landwirte die Verantwortung für ökologische Gesundheit wahrnehmen, aber auch die geldwerte Anerkennung dafür bekommen.

Der „WiesenObst e.V." hat begonnen die Regeneration einzigartiger Kulturlandschaften und schützenswerter Naturräume federführend umzusetzen. Ein nächster Schritt besteht im Arbeitskreis Bildung in der stärkeren Vernetzung und Verknüpfung untereinander, die viele WiesenObst-Bewirtschafterfamilien unterstützen und inspirieren soll. Deshalb gehen wir auch mit unserem eigenen Obstanbau in Feldversuchen immer mutig voran. Für nachhaltige, regenerative und gesunde Landwirtschaft etwas zu bewegen, das ist mir eine Herzensangelegenheit.

Jörg Geiger

KLEINE HELFER MIT GROSSER WIRKUNG

STÄRKUNG DER ABWEHRKRÄFTE VON OBST

Krankheiten und Schädlinge können bei Obstbäumen großen Schaden anrichten. Die Behandlung mit „Effektiven Mikroorganismen" (EM) im Obstbau stärkt das natürliche Abwehrsystem. An der Oberfläche von Blättern wird ein Milieu gebildet, das von Erregern gemieden wird. Zusätzlich wird die Wirkungsweise der Sonneneinstrahlung optimiert.

KLEINE HELFER MIT GROSSER WIRKUNG

Der gesamte Naturkreislauf wird von Mikroorganismen beeinflusst – so auch Obst. Die Mikroorganismen ernähren es, halten es gesund und lassen es gedeihen. Wird dieses System gestört, können sich die Pflanzen ohne Einfluss von außen kaum mehr kräftig entwickeln. „Effektive Mikroorganismen" helfen mit ihrer Mischkultur aus Milchsäurebakterien, Photosynthesebakterien und Hefen, den Kreislauf mit natürlichen Wirkstoffen nachhaltig wiederherzustellen. Diese Mikroorganismen-Kulturen entstehen durch Fermentation. Bei der Fermentierung werden organische Stoffe (wie etwa Kräuter, Zuckerrohrmelasse usw.) durch Enzyme oder Mikroorganismen umgewandelt. Beim Zusatz von Mikroorganismen können auch Stoffe gebildet werden, die sich chemisch nur sehr schwer oder gar nicht herstellen lassen.

ÖSTERREICHS PIONIER BEI EFFEKTIVEN MIKROORGANISMEN

Speziell „MK Boden" des österreichischen Biotech-Unternehmens „Multikraft" ist auf die Bedürfnisse von Pflanzen bzw. Obst abgestimmt. Es sorgt für ein gleichmäßigeres Wachstum der Früchte und eine geschmackvolle Ernte. Zusätzlich verbessert das Präparat dauerhaft die biologischen, chemischen und physikalischen Eigenschaften des Bodens. Es wird bei jedem Gießvorgang bzw. gleichzeitig mit den Ernterückständen und beim Mulchen in den Boden eingearbeitet oder zur Förderung von üppigem Graswuchs auf Wiesen und Weiden eingesetzt. Die Keimung und Wurzelbildung der Folgefrucht wird gefördert und im Boden vorhandene Nährstoffe werden pflanzenverfügbar. Auch der Verrottungsprozess wird dadurch unterstützt. Als langjährige und überzeugte Anwender konnten wir eine raschere Erwärmung des Bodens im Frühjahr beobachten, wodurch sich der Anbauzeitpunkt nach vorne verlegt hat. Nützliche Bodenlebewesen wie Regenwürmer siedeln sich an, die Folge ist ein lockerer und fruchtbarer Boden. „MK Boden" ist durch seine Konzentration besonders ergiebig und leicht zu dosieren. Pro Vorgang und Hektar werden 50 Liter „MK Boden" mit 250 Liter Wasser ausgebracht.

Bild: Multikraft

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST FINDE SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

UNTERSTÜTZUNG FÜR ANDERE PROJEKTE

NEUE STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG UND ERHALTUNG ALTER OBSTSORTEN

AUF DIE ZUKUNFT SETZEN!

Es gilt „jetzt oder nie" zu handeln, wenn wir Menschen eine Chance haben wollen, auf dem Planeten Erde zu überleben. Ab 2025 müssen die Klimagasemissionen sinken, sonst wird aus der Klimakrise eine Klimakatastrophe – das ist die verzweifelte Warnung des Anfang April veröffentlichten UN-Klimaberichts. In der Landwirtschaft bedarf es keiner Warnung mehr, bei jedem Gang über ein Feld oder eine Obstbaumwiese sehen Landwirte die Folgen der Klimaveränderung überdeutlich. Im März stiegen die Temperaturen am Albtrauf tagelang auf über 20°C, dann kamen ein Frosteinbruch und 20 cm Neuschnee. Die Sommer sind inzwischen so heiß, dass Kirschen am Baum regelrecht gekocht werden. Wenn es regnet, dann meist zur falschen Zeit. Im Frühsommer, wenn die Bäume dringend Wasser brauchen, um die heranwachsenden Früchte ausreichend zu versorgen, herrscht inzwischen oft Dürre. Im April mag das Thermometer auf -10°C sinken, aber die Winter sind oft verregnet und zu warm. Gerade Obstbäumen fehlt das Kältesignal, sich in die Winterruhe zu begeben. Solche Unwägbarkeiten des Wetters lassen sich nicht durch Technik ausgleichen. Auf manchen Weingütern und Obstanlagen in den USA werden gelegentlich bei späten Frosteinbrüchen große Ventilatoren eingesetzt, die genug Warmluft produzieren, um das Erfrieren der Blüte zu verhindern, aber eine Lösung ist das nicht.

Fotos: Dr. Walter Hartmann

GENETISCHE WEISHEIT

Ganz gleich ob bei Menschen, Tieren oder Pflanze – die Informationen, die auf Genen gespeichert sind, lassen sich vielleicht am besten mit einer riesigen Bibliothek vergleichen: Ein Teil der Bücher wird beinahe täglich gebraucht, andere hingegen stehen jahrzehntelang ungenutzt im Regal, weil niemand nach ihnen fragt. Pflanzen haben in ihrer Entwicklungsgeschichte Wärmeperioden und Eiszeiten überstanden, Fluten und Dürreperioden. Diese Erfahrungen sind als genetischer Code vielfach vorhanden, und wenn Pflanzenzüchter durch Kreuzungen versuchen, klimaresiliente Sorten zu entwickeln, dann versuchen sie dieses in den Pflanzen schlummernde genetische Potential zu erschließen. Das ist ein Grund, warum alte Sorten bei Gemüse, Getreide, und Obstbäumen so wichtig sind: Sie sind ein lebender Genpool, den wir jetzt dringend brauchen, wenn es darum geht, Pflanzen zu züchten, die dem Klimawandel – im Sinne des Wortes – gewachsen sind.

Die Neuzüchtung einer Gemüseart dauert etwa zehn Jahre. Die Zucht eines neuen Apfel- oder Birnbaums hingegen dauert viele Jahrzehnte. Es ist die Arbeit einer Generation, die hoffentlich der nachfolgenden zugute kommt.

AMBITIONIERTE ZIELE

Wir haben die „Stiftung zur Förderung und Erhaltung alter Obstsorten" gegründet, um diese Arbeit anzugehen. Im Vergleich zu Gemüse und Getreide ist Obstbaumzucht eher selten und wenn sich überhaupt Züchter damit befassen, dann geht es meist um Tafelobst, für das es bessere Preise und Absatzchancen gibt – an der Entwicklung neuer Mostbirnensorten gibt es kein Interesse. Die Stiftung hat ein doppelt ambitioniertes Ziel: Es geht um die Zucht neuer Mostbirnen auf Hochstämmen.

» BIRNEN SIND IM WAHRSTEN SINN DES WORTES LANDSCHAFTSPRÄGEND «

Die Birne hatte in Baden-Württemberg von alters her eine besondere Rolle, da sie für die Herstellung des wichtigsten Getränks zu diesen Zeiten, dem Most, die notwendigen Früchte lieferte – pro Baum mehr als bei Äpfeln, für die Besitzer kleiner und kleinster Stückle ein wichtiger Faktor. Um 1900 war in vielen Gemeinden der Anteil von Birnen in den Streuobstwiesen höher als der von Äpfeln. Dies ändert sich noch vor dem Zweiten Weltkrieg, ab dieser Zeit nahm der Apfel deutlich zu. Im Jahr 2015 betrug der Birnenanteil nur noch 20-25%. Auffallend ist jedoch der hohe Anteil von alten Bäumen, denn in den letzten 40 Jahren wurden nur noch wenige Birnbäume gepflanzt.

Mostbirnen haben im Streuobstbau eine besondere Bedeutung, weil die Bäume sehr groß und auch sehr alt werden. Birnen sind im wahrsten Sinn des Wortes landschaftsprägend. Während Apfelbäume 80 bis höchstens 100 Jahre alt werden, können Birnbäume das doppelte Alter erreichen. Diese alten Birnbäume bieten vielen Tieren Unterschlupf. Birnbäume sind auch insofern interessant, als sie früher als der Apfel blühen, sie haben deshalb Bedeutung für viele Insekten. Gleichzeitig sind sie aber wegen der frühen Blüte auch stärker durch Spätfröste gefährdet.

Der Zustand der Mostbirnenbestände in Baden-Württemberg ist inzwischen aus verschiedenen Gründen in einem katastrophalen Zustand. Die klimatischen Veränderungen sind ein relativ neuer Stressfaktor und ein Grund dafür, dass Krankheiten wie Birnenverfall immer häufiger zu beobachten sind.

STRESS MACHT AUCH BIRNBÄUME KRANK

Innerhalb der einzelnen Sorten gibt es aber deutliche Unterschiede im Befall. Besonders stark ist dieser bei der beliebten und am meisten vorkommenden „Schweizer Wasserbirne", und leider auch bei der bekannten und für die Verarbeitung sehr wichtigen „Champagner Bratbirne". Deutlich weniger befallen sind z. B. die „Karcherbirne", die „Bayerische Weinbirne" und die „Paulsbirne". Die Stiftung hat einen Versuch gestartet, aus diesem Genpool neue klimaresiliente Sorten zu züchten, ein Projekt mit einem Zeithorizont von 25 Jahren. (Informationen darüber wie weit das Projekt bereits gediehen ist, finden Sie in der Genusszeit Ausgabe Nr. 9 Herbst/Winter 2021). Wegen des Anbaus auf stark wachsenden Unterlagen/Hochstämmen sind erste Erträge erst nach fünf bis acht Jahren zu sehen. Zudem ist Kernobst nicht sortentreu, d. h. auch bei Kreuzungen ist das Ergebnis kaum vorhersehbar.

STÜCKLE GESUCHT UND GEFUNDEN

Um die Qualität einer Kreuzung beurteilen zu können, müssen die Setzlinge zu Bäumen heranwachsen und Früchte tragen. Dafür bedarf es einer geeigneten Fläche und danach suchten wir im vergangenen Jahr über den „WiesenObst e. V.". Ein Mitglied, mit über 80 Jahren noch sehr aktiv bei der Pflege seiner Bäume, hat der Stiftung gleich mehrere Flächen zum Kauf angeboten. Damit können nun alle Sämlinge aus den gezielten Kreuzungen vom Jahr 2021 in der direkten Nähe von Schlat gepflanzt und auf ihre (auch lokale) Eignung getestet werden. Unter den Flächen ist auch eine Wiese im Wald, wo unter dem Motto „Wald&WiesenObst" großflächig Samen aus dem Trester ausgesät werden: die klassische Methode der Sortensuche des amerikanischen Obstpflanz-Pioniers Johnny Appleseed – und bereits vor ihm die von Johann Caspar Schiller (1795): „Bloße Liebhaberei führte den Verfasser vor ein und zwanzig Jahren zu einem kleinen Versuch in der Baumzucht. Aus einer Ansaat von Obstkernen auf einem Flecke von etwa zweyhundert Quadratfuß erhielt er über vier tausend Pflanzen".

Moderne Züchtungen sind fast immer ausschließlich auf Eigenschaften ausgerichtet, die kommerziell wichtig sind, beispielsweise höhere Erträge, Fruchtgröße oder lange Lagerfähigkeit. Bäume auf niedrigen Stämmen können zudem eng gepflanzt werden. „WiesenObst"-Bäume hingegen wachsen auf starken Unterlagen und entwickeln ein breites und weit in die Tiefe reichendes Wurzelwerk. Die Äpfel und Birnen dieser alten Sorten zeichnen sich durch einen höheren Gehalt an Gerbstoffen, Antioxidantien und Mineralstoffen aus. Diese Mikronährstoffe sind Teil der Immunabwehr der Bäume. Ernährungswissenschaftler gehen davon aus, dass die Antioxidantien, die wir beim Verzehr vor allem von Früchten mit aufnehmen, auch unser Immunsystem stärken. Noch gibt es nicht genügend Studien, die diesen Zusammenhang eindeutig nachweisen. Wir arbeiten deshalb in einem Forschungsprojekt mit der Hochschule „Geisenheim University" zusammen. Nachfolgende Generationen werden nicht nur klimaresiliente Sorten brauchen, sondern auch Früchte, die sie wirklich nähren.

Marianne Landzettel

Mehr über die Stiftung zur Förderung und Erhaltung alter Obstsorten erfahren Sie unter
www.Stiftung-Alte-Obstsorten.de

NATURSCHUTZ MIT MODERNER TECHNIK

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER UNTERSTÜTZT DEN VEREIN SCHWABENKITZ

Der Verein „SchwabenKitz e. V." hat es sich zur Aufgabe gemacht, Rehkitze im Frühjahr vor dem Tod durch Mähmaschinen zu retten. Darüber hinaus hat er sich zum Ziel gesetzt, die Öffentlichkeit und besonders Kinder über die Themen Wald, Umwelt und Natur zu informieren und diese erlebbar zu machen.

Die Rehkitzrettung führt der Verein „SchwabenKitz e. V." derzeit mit fünf Teams im gesamten Landkreis Göppingen durch. Im Jahr 2021 konnten so über 100 Rehkitze gerettet werden. Die Manufaktur Jörg Geiger unterstützt die Suchteams bei ihren Einsätzen mit alkoholfreien Getränken wie dem leckeren Cider und leistet so einen tollen Beitrag zum Naturschutz.

Zunehmend gewinnen neue Einsatzmöglichkeiten für Naturschutz und Landwirtschaft an Bedeutung. So wird der Einsatz von Drohnen zum Auffinden von Bodenbrüternestern erprobt, damit diese geschützt werden können. Auch bei der Feldhasenzählung können die Drohnen helfen. Seit 1997 werden die Bestandsdichten in sogenannten Zählrevieren zweimal jährlich von der Wildforschungsstelle Baden-Württemberg in Aulendorf erfasst. Diese Daten liefern wichtige Aussagen zu der Bestandssituation des Feldhasen in den unterschiedlichen Naturräumen Baden-Württembergs. Über den Zeitraum hinweg können Aussagen zu Bestandstrends, Entwicklung der Zuwachsraten und Einflüsse der Umwelt auf die Feldhasen getroffen werden. Bisher kommt dabei die „Scheinwerfertaxation" zum Einsatz. Bei dieser werden Areale abgeleuchtet und die Feldhasen gezählt. Hier bieten die Wärmebildkameras der Drohnen eine gute Alternative. Es können schnell größere Flächen abgesucht werden.

Eine boomende Anwendung für die Landwirtschaft gibt es bei der Maiszünslerbekämpfung. Die Schlupfwespen „Trichogramma brassicae" sind natürliche Feinde des Maiszünslers. Die Piloten bringen die Nützlinge mit Drohnen in kleinen Kügelchen über den Maisbeständen aus. Die Schlupfwespen kriechen dann aus den Kugeln und parasitieren die Maiszünsler-Eier. Dadurch schlüpfen statt der nächsten Generation Maiszünsler wieder neue Trichogramma-Schlupfwespen. Diese ökologische Schädlingsbekämpfung ist sehr effektiv und wird sogar staatlich gefördert.

Informationen rund um die Kitzrettung sind auf der Vereinshomepage **www.schwabenkitz.de** *zu finden.*

Der Verein und seine Rettungsteams freuen sich auf die neuen Herausforderungen und die Flugsaison 2022!

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST FINDE SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

NEUE PRODUKTE

VERKOSTUNG

DIE EDELSPIRITUOSE – DON'T CALL ME GIN, BATCH 5

VERKOSTUNGSNOTIZ VON JÖRG GEIGER

Die hochprozentigen Spezialitäten aus unserer Produktion basieren auf der Ruhe und Zeit, die für ihre Herstellung notwendig sind und sind durchaus auch heute noch mit den Prozeduren der Alchemisten des Mittelalters vergleichbar. Mittelpunkt des Geschehens ist auch bei uns die kupferne Destillieranlage, welche vor allem beim „ApfelGin" zentrale Bedeutung bei der Herstellung von alkoholischen und wässrigen Auszügen der Botanicals hat. Basierend auf über Jahre gereiften, mehrfach destillierten Herzstücken unserer Apfelbrände, in denen die 78 Grundbotanicals für mindestens zwei Tage mazeriert und extrahiert werden, überführt der nun folgende oft bis zu neun Stunden andauernde, langsam geführte Destillationvorgang die gewünschten Aromakomponenten der Botanicals in die reinste alkoholische Grundlage des Gins.

Die prägenden Kopfnoten bestehend aus Douglasienspitze, Zitronenverbene, Mädesüß, als auch Bronzefenchel, Rose, Holunderblüte, Orange, Angelikawurzel und Wacholder werden dann in den nächsten Wochen jeweils, teils nur im Wasser, teils im Alkohol angesetzt und separat destilliert, um so jeder „Droge" mit dem jeweils auf das Siedeverhalten abgestimmten Destillationsverlauf nur die gewünschten Aromen zu entlocken.

Sind alle Einzelkomponenten wieder in ausreichender Menge vorhanden, beginnt die Vorarbeit im Labor, die bestehende Rezeptur wird im 100 ml-Maßstab wieder zusammengefügt. Natürlich spiegelt sich in jeder Einzelkomponente der Jahresverlauf wider, die Sonnentage, die Temperatur, der Niederschlag, die Vitalität des Bodens und der Pflanzen, der Erntezeitpunkt. Schon aus dieser Betrachtung ist klar, dass bei gleicher Rezeptur selbst eine hohe Disziplin in der Verarbeitung nie zu einem gleichen sensorischen Ergebnis führen kann. Also wird zuerst im Labormaßstab nach der angepassten Kombination gesucht, verkostet, nachgedacht, verworfen, um wieder in den nächsten Versuchen angepasst und verbessert zu werden. Irgendwann stellt sich dann die Sicherheit ein, eine Zusammenstellung gefunden zu haben, die unserer Stilistik entspricht. Nun werden in einem Fass alle Komponenten entsprechend vereint. Es bedarf nun einiger Tage, bis sich alles ineinander fügt, dabei wird der Alkohol langsam stufenweise auf 47 % vol. Alkohol reduziert. Dann kommen die Tage des Probierens und der Feinkorrekturen, bevor das finale Tasting folgt. Von Anfang an begleitet Dr. Klaus Hagmann unser „ApfelGin" Projekt – durch seine internationale Erfahrung auf dem Gebiet der Spirits ein absoluter Fachmann. Gemeinsam verkosten wir, überlegen, tüfteln noch an den minimalen Korrekturen bis schließlich alle drei sich einig sind – „Batch 5" ist so perfekt – wir können nichts mehr besser machen!

VERKOSTUNGSNOTIZ VON DR. KLAUS HAGMANN

Mit der neuen Charge sind wir etwas näher an die Stilistik der klassischen London Dry Gins dieser Welt gerückt und dennoch weiterhin ganz anders und individuell. Basis sind nach wie vor die fruchtigen Komponenten des „Wiesen-Obst"-Apfeldestillates, welches im Hintergrund permanent und persistent für das charakteristische Volumen im Geruch und die beständige Nachhaltigkeit am Gaumen sorgt. Hierzu kommt die komplexe Vielfalt der Botanicals, von denen der Wacholder in seiner reinsten, mehrfach ausdestillierten Aromatik den typischen Charakter prägt. Leicht harzig, würzig aber doch feingliedrig - aber nie ölig und dumpf - bildet er zusammen mit dem Apfeldestillat den wuchtigen Körper und die Grundlage für die vielen regionalen Veredelungen durch Destillate und Hydrolate wertvoller Kräuter und Wurzeln. Aromaverstärkend und abrundend im Geschmack sorgen die Inhaltsstoffe der Angelikawurzel in Verbindung mit der leichten Süße von Bronzefenchel für die besondere Harmonie am Gaumen. Duftend und frisch sind die Zitrusnoten aus Zitrusfrüchten und der Zitronenverbene, welche mit den Douglasienspitzen eine bisher nie dagewesene Komplexität an Aromen bildet, die dem Wacholder zusätzliche Wucht und Kraft verleihen. Ein geradliniges Produkt mit Nachhaltigkeit und regionaler Vielfalt, aber auf internationalem Niveau, mit viel Liebe und Passion destilliert - man riecht und schmeckt es in jedem Tropfen und so intensiv, dass auch die von uns empfohlenen Filler mit den würzig-floralen Akzenten, der eleganten Gerbstoffnote und der wärmenden Süße harmonieren und vielfältigste Aromenspektren aufzeigen.

KUGELBIRNE

„GEIGERS BESTE"

„Strawberries, cherries and an angel's kiss in spring our summer wine is really made from all these things ..." das war die perfekte Mischung für Lee Hazelwood und Nancy Sinatra.

Bei uns in der Manufaktur dreht sich gerade alles um eine mysteriöse Birnensorte, die wir vorerst „Geigers Beste" genannt haben, bis wir ihren wahren Namen kennen. Im Baumbestand der Manufaktur befindet sich ein Baum, welcher aus einer unbekannten Wurzelunterlage getrieben hat. Der damals auf die Unterlage aufgepfropfte Baum war abgestorben und wir hatten die Unterlage einfach sich selbst überlassen. Äußerst erfreulich ist, dass ein reich tragender Baum mit besonders spannenden Verwertungsbirnen gewachsen ist.

Die Frucht mit balancierter Säure und ausgeprägten Gerbstoffen ist bislang als Sorte nicht zu bestimmen und vielleicht ist sie auch ein weiterer Zufallssämling der Natur.

Knappe 200 Flaschen konnten aus der Ernte 2020 abgefüllt werden, ein feingliedriger, fruchtiger Birnenwein für den Sommer. Spritzig und vollmundig, trocken mit anhaltender gut eingebundener Gerbstoff-Bitternote im Nachgang. Eiskalt an warmen Sommertagen, ist er der perfekte Begleiter und ein idealer Genuss, da der Wein auch im Alkoholgehalt nicht zu hoch ist.

Ihnen als treue „Genusszeit"-Leser und Manufakturbegleiter möchten wir die Möglichkeit geben, eines dieser exklusiven Fläschchen Sommerwein aus **„Geigers Beste"** zum Preis von 8,90 €/ 0,75 l (11,86 € Literpreis) pro Flasche mit der Angabe **„Geigers Beste"** unter **info@manufaktur-joerg-geiger.de** zu reservieren.

WISSENSWERTES RUND UM DAS THEMA SORTENZÜCHTUNGEN:

Eine bekannte, ähnlich kugelige Birnensorte wie „Geigers Beste" ist die „Schweizer Wasserbirne", die leider sehr stark unter den heutigen klimatischen Veränderungen leidet und daher besonders vom Birnenverfall betroffen ist. Auch die „Große Rommelter" ist eine Kugelbirne, sie ist vor allem stark anfällig für Feuerbrand. Da beide Birnensorten sich hervorragend für die Herstellung von Birnenwein eignen, versucht Jörg Geiger gemeinsam mit Dr. Walter Hartmann (Info siehe Kasten) in einem Sortenzüchtungsprojekt alte landschaftsprägende Birnensorten widerstandfähiger zu züchten, um so dem Verfall und Verlust durch klimatische Veränderungen vorzubeugen.

Durch die Bestäubung und systematische Kreuzung alter widerstandfähiger Sorten mit alten anfälligeren, aber für uns besonders wertvollen Sorten, wird versucht, eine neue bessere Kreuzung zu erhalten. Der Sämling wächst mindestens drei bis fünf Jahre, bis er groß und stark genug ist, um das erste Mal zu blühen. Ein magischer Moment, denn im Herbst zeigt sich dann an den Eigenschaften der Früchte, ob die Kreuzung aus unserer Sicht ein Erfolg war.

Foto: Thomas Krämer

Dr. Hartmann war Akademischer Oberrat am Obstbauinstitut für Sonderkulturen und Produktionsphysiologie der Universität Hohenheim. Seit beginn seines Ruhestandes im Jahr 2008 beschäftigt er sich regelmäßig mit der weiteren Auswertung seines Forschungsmaterials, der Sammlung und Erhaltung alter Obstsorten und erstellt jährlich den „Streuobstkalender".

Den Kalender können Sie vorbestellen unter:
https://www.manufaktur-joerg-geiger.de/Streuobstkalender-2023.de

NEUE REZEPTUR – WIR HABEN VERFEINERT

GRENACHE VS GRENACHE

Produktverbesserung ist bei uns ein steter Prozess der Weiterentwicklung. Gerne nehmen wir auch hier Kundenstimmen und Rückmeldungen sehr ernst und ziehen diese natürlich in unsere Produktentwicklung mit ein. Aus diesem Grund freuen wir uns, Ihnen unsere neue Rezeptur des Grenache in dieser „Genusszeit"-Ausgabe vorstellen zu dürfen:

- Die prägnante Kräuternote wurde bei der neuen Rezeptur etwas reduziert, um so die Kombinierbarkeit mit Speisen zu erleichtern.
- Die Aromen und Düfte aus dem Alkoholanteil haben wir zusätzlich in einem weiteren Arbeitsschritt zurückgewonnen und bei der neuen Rezeptur wieder zugefügt. Dadurch geben wir einen Teil des Weincharakters zurück. Der Restalkohol steigt von 0,0 auf nun 0,3 vol.% Alkohol an. (Nach gesetzlicher Regelung in Deutschland dürfen aktuell entalkoholisierte Weine bis 0,5 vol.% Alkohol enthalten, Säfte bis 0,3 vol.% Alkohol.)

Egal wie Sie sich entscheiden oder welche Version Ihnen sympathischer ist, krautig würzig oder feiner elegant, wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verkosten und einen genussvollen Einsatz der Produkte.

Grenache Zwetschge | Kräuter – alkoholfrei
0 - Rouge

Alte Rezeptur: Best. Nr. A020435
Neue Rezeptur: Best. Nr. A020439

Bruttopreis 11,90 € (0,75 l) | Einheitspreis Liter 15,87 €

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDE SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

UNSERE PARTNER

INTERESSENGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCHER CIDER E. V.

SCHWÄBISCHER CIDER – PRÄSENTATION 2022

Foto: Interessengemeinschaft „Schwäbischer Cider"

Baden-Württembergs Landwirtschaftsminister Peter Hauk (rechts) im Gespräch mit Francesco Dolcimascolo, Vertriebsleiter bei der Manufaktur Jörg Geiger

Um die lange Tradition von herben Verwertungsbirnen und sauren Äpfeln in Baden-Württemberg wiederzubeleben, schlossen sich im September 2019 mehr als 20 schwäbische Obstverarbeiter und Keltereien zusammen und gründeten die „Interessengemeinschaft Schwäbischer Cider e. V.".

Diese neuen Spezialitäten sollen unter der bereits eingetragenen Kollektivmarke „Schwäbischer Cider" am Markt eingeführt und bekannt gemacht werden.
Die Initiative, die ursprünglich von den fünf Landkreisen der Region und der Landeshauptstadt Stuttgart angeschoben und vom Verband der Region Stuttgart finanziell gefördert wurde, begann mit der Auslotung der Marktchancen für ein neues „Mostprodukt" und der Ausarbeitung einer „Charta", d. h. einer Definition, die den besonderen Charakter und die Qualität dieses außergewöhnlichen Getränks, des „Schwäbischen Cider" umfassend beschreibt.

Wir freuen uns, dass Baden Württemberg diese Markenentwicklung unterstützt und auch die Landeshauptstadt Stuttgart sowie die fünf Landkreise der Region Stuttgart wieder beteiligt sind.

Nach 18 Monaten intensiver Vorbereitungszeit waren die ersten, nach klar definierten Herkunfts- und Qualitätskriterien „Schwäbischer Cider"-Produkte hergestellt. Diese waren bereits in einer Laboruntersuchung geprüft. „Schwäbischer Cider" durfte zahlreichen Ehrengästen, darunter Baden-Württembergs Landwirtschaftsminister Peter Hauk, vorgestellt werden. Zuvor wurden 23 verschiedene, von ihren Produzenten eingereichte „Schwäbische Cider" von einer Jury aus Fachleuten der Herstellung, des Handels und der Gastronomie einer sensorischen Qualitätsprüfung unterzogen.

» ES IST UNS WICHTIG, DASS AUCH KOLLEGEN VON UNSERER ARBEIT PROFITIEREN. «

Die 14 von der Jury ausgewählten Cider von zehn verschiedenen Produzenten sind besonders hochwertig und zeichnen sich durch ihre prickelnde Frische und regionale Herkunft aus. Die Hersteller der ausgezeichneten Produkte haben das Recht, sie unter dem Qualitätslabel „Schwäbischer Cider" zu verkaufen.

„Schwäbischer Cider" ist eine vom Verein „WiesenObst e. V." eingetragene Kollektivmarke. Wir als Manufaktur freuen uns sehr, bereits seit Jahren mit unseren Produkten „Schwäbischer Cider mild und brut" als auch mit dem „WiesenObst Cider feinherb" Wegbereiter für das Qualitätslabel „Schwäbischer Cider" zu sein. Nur in der gelebten Gemeinschaft mit anderen Produzenten kann Kulturlandschaft auf breiter Fläche im Land Baden-Württemberg erhalten werden, deshalb ist es uns wichtig, dass auch Kollegen von unserer Arbeit profitieren.

Genießen Sie die neue Vielfalt – mehr Informationen dazu unter **www.schwaebischer-cider.de/erzeuger/manufaktur-joerg-geiger**

ALKOHOLFREIER WEIN

SOMMELIERSTIMMEN

Foto: Petra Stadler für ZS Verlag, www.zsverlag.de/preisverleihung_gaultmillau_deutschland_2018

Links Namensgeber und Initiator des Restaurants JAN, Jan Hartwig, neben ihm Jochen Benz, Sommelier

Gastfreundschaft ist etwas sehr persönliches, genauso wie unser Restaurantkonzept. Welcher Name wäre hier passender als der Eigene – „JAN" von Jan Hartwig. „JAN" ist im Februar 2022 gestartet und vorübergehend in die Räumlichkeiten der Porzellan Manufaktur Nymphenburg gezogen, bevor es mit unserem eigenen Restaurant im Spätsommer 2022 in München losgehen wird. Die Location am nördlichen Schlossrondell bietet genau den Rahmen, den wir uns mit unserem momentan noch schlanken Sieben-Personen-Team vorgestellt haben: ein intimes Ambiente, in welchem wir im direkten Austausch mit unseren maximal 16 Gästen kochen können. Hier kommt zusammen, was zusammengehört – ein tolles Gericht auf einem schönen Teller. Das Faible für Tischkultur, handgefertigtes Porzellan und Manufakturen zieht sich durch das ganze Team, aber auch durch die Auswahl unserer Produkte. Auch später in der Luisenstraße werden wir – wenn auch im größeren Rahmen als momentan – vor den Gästen (nicht verborgen in der Küche) kochen und den ganzen Abend kuratieren. Von Essen bis hin zu Wein und dem PriSecco – alles von uns mit Liebe ausgesucht und vorgestellt. Ich denke, das schätzen die Gäste bei uns und auch daher sind wir auch so erfolgreich. Unser Pop-Up haben wir aufgrund des überwältigenden Erfolgs bis Mitte Juli verlängert und es ist direkt wieder so gut wie ausgebucht. Heißt nicht, dass man nicht mit etwas Glück noch einen Tisch ergattern kann.

Die Freude, als Sommelier zu arbeiten, ist einfach, glückliche zufriedene Gäste zu haben und am Ende des Tages sagen zu können, dass man alles richtig gemacht hat. Für mich ist es wichtig, zuzuhören und nicht die Wünsche eines Gastes zu übergehen. Entspannt, locker, aber professionell sein.

GASTGEBEN STEHT AN ERSTER STELLE

Ich denke, die Erfahrung in Top-Restaurants – ob im Hotel Victoria in Bad Mergentheim bei Otto Geisel, das Wald&Schlosshotel Friedrichsruhe, die Überfahrt bei Christian Jürgens, Werneckhof und natürlich das Atelier im Bayerischen Hof mit den von Jan Hartwig erkochten drei Michelin Sternen und vielen anderen Stationen bringen da eine gewisse Erfahrung mit sich :-).

Alkoholfrei wird ein immer größeres Thema und war immer schon etwas, mit dem ich mich als Sommelier beschäftigt habe. Auch in Weinbegleitungen finde ich es jedesmal spannend, auch einen oder mehrere Gänge mit einer alkoholfreien Alternative zu bespielen. Den „PriSecco" von der Manufaktur Jörg Geiger setze ich schon von Anfang an oder besser, seit es dieses gibt, ein und er begleitet mich durch jede meiner Stationen.

Weil es einfach durchdachte, spannende, überraschende Kreationen sind, mit denen man so unglaublich spielen und die Gäste überraschen kann. Ob prickelnd oder die stillen Inspirationen und vor allem auch die C.-Bratbirne alkoholfrei (die auch bei uns in der Küche bei einem Käsegang für ein Gelee eingesetzt wird) – Sie sind alle einfach genial.

Besonders bei den Prickelnden ist die „Cuvée Nr. 8 Stachelbeere/unreifer Apfel/Douglasienspitzen" und bei den Stillen ist die „Inspiration 4.1. Apfel/Vogelmiere/Meersalz" jeweils eine der Favoriten. Ich selbst finde die Inspiration „Nr. 4.9. Grenache/Zwetschge/Kräuter" sehr spannend durch diese opulente, würzig, kräutrig beerige Art und weil es so trocken ist. Ein genialer Begleiter zu Hauptgerichten wie zum Beispiel Taube mit Don Bocarte Anchovis, Bete, Kampot Pfeffer, Salzzitrone & Ingwer.

Das Familiär-Persönliche und dass alle Mitarbeiter und Jörg Geiger so hinter ihren Produkten stehen mit Leidenschaft und so viel Freude – das ist es, was es besonders macht und wie schon gesagt, die unendliche Kreativität und Suche nach neuen Ideen und Produkten ist es einfach, warum man gerne mit euch arbeitet.

Jochen Benz

MUKOVISZIDOSE

SPENDENEDITION „ENGELSFLÜGEL"

In Deutschland leben ca. 8000 Patienten mit Mukoviszidose. Der Verein ist bei seiner Arbeit auf Spenden angewiesen. Diese werden für die Zwecke: helfen-forschen-heilen verwendet. Hilfe erfolgt unter anderem über Sozialfonds, an den sich die Betroffenen wenden können, wenn Sie z. B. Geld benötigen, um einen zusätzlichen Kühlschrank zur Lagerung der notwendigen Medikamente zu kaufen. Außerdem werden Fortbildungen finanziert für Physiotherapeuten, so dass diese die Betroffenen qualifiziert und spezialisiert behandeln und anleiten können.

Die Spendengelder des „PriSecco Engelsflügel" gehen an die Regionalgruppe Göppingen des Landesverbandes Baden-Württemberg.
In diesem Jahr konnten wir 10.752.50 € an die Stiftung überweisen.

MUKOVISZIDOSE ev
Regionalgruppe Göppingen

STUTTGART DEGERLOCH

GETRÄNKEHANDEL BEILHARZ STELLT SICH VOR

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen in vierter Generation aus Stuttgart-Degerloch. Bereits seit 1901 legen wir größten Wert auf Qualität, Leistung und Service.
In unseren Getränkefachmärkten finden Sie eine große Auswahl an regionalen Bieren, Mineralwässer, Säften, Limonaden, Erfrischungsgetränken sowie eine riesen Auswahl verschiedener Weine, Sekt und Spirituosen und edle Tropfen aus unserer Familienbrennerei. Das Unmögliche möglich machen, das ist unser Ziel. Für Sie das Bier von der letzten Urlaubsreise, ein spezieller Wein oder individuell angefertigte Geschenke- das sind Wir.

Die Zusammenarbeit mit der Manufaktur Jörg Geiger besteht schon seit Februar 2008. Diese lange Zeit sagt alles, die Produkte sind bei der Kundschaft sehr beliebt und immer wieder ein tolles Geschmackserlebnis.

Ein Lieblingsprodukt aus der großen Auswahl zu finden, ist sehr schwer. Die Produkte überzeugen immer wieder aufs Neue. Sie sind sehr erfrischend und eine super Alternative zu herkömmlichen, alkoholfreien Produkten.

Alkoholfrei ist eben ganz im Trend. Wir sind froh, einen so guten Partner wie die Manufaktur Jörg Geiger an unserer Seite zu haben.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST-PRODUKTE FINDE SIE UNTER

WWW.WIESENOBST.ORG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

UNSERE PARTNER

NIEDERLANDE

HET PROEFSTATION – JAN RUTTEN

Jan Rutten, unser Niederländischer Exporteur, war mit uns bei einem seiner Top-Gastronomie-Kunden, der Familie Tsang des Restaurant O&O, unterwegs.

Die Gründer des Restaurants O&O, Danny und Helena Tsang, im Kreise ihrer Familie: Wendy (0%-Sommelier), Mike und Monica.

Ein Besuch garantiert einen Abend mit besonderen, orientalischen Gerichten, die ihren Ursprung in Malaysia, Singapur, Thailand, Hongkong und Japan haben, mit Anspielungen auf die französische Küche hier und da. Die Küche ist seit 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Wendy Tsang überrascht unsere Gäste mit ihrem einzigartigen Look und Stil auf ihrem alkoholfreien Arrangement, das auf unser Degustationsmenü abgestimmt ist. Sie achtet vor allem auf Geschmackserlebnis, Präsentation und Bekömmlichkeit. Sie trinkt selbst wenig Alkohol und lässt sich von der Jahreszeit und ihren eigenen Geschmacksvorlieben inspirieren und präsentiert so ihr 0%-Pairing auf sehr originelle und einzigartige Weise.

Welchen Stellenwert hat das Thema alkoholfreie bzw. alkoholfreie Menüführung in Ihrem Unternehmen?
Seit der Einführung unserer 0%-Regelung zeichnet sich ein reges Interesse an diesem neuen Geschmackserlebnis und der Menüführung ab. Gäste schwärmen von Wendys alkoholfreien Kreationen. Damit prägt sie das Erlebnis unserer Gäste.

Was ist Ihr Lieblingsprodukt von PriSecco/Jörg Geiger
Jedes Produkt ist einzigartig und aufgrund der großen Auswahl an Geschmacksrichtungen ist es für uns sehr schön, für neue Gerichte eine andere 0%-Paarung zu machen. Wenn wir uns für einen Favoriten entscheiden müssen, dann ist es die „PriSecco Apfelsinfonie". Diese ist gastronomisch vielseitig und für unsere Gäste, ob groß oder klein, immer ein köstlicher, kulinarischer Begleiter.

Warum arbeiten Sie gerne mit den Produkten der Manufaktur Jörg Geiger?
Jörg Geiger arbeitet mit Liebe und Leidenschaft für den Beruf. Den Ehrgeiz, sich mit dem eigenen Unternehmen weiterzuentwickeln und zu wachsen, kennen wir in unserem eigenen Familienunternehmen sehr. Während unseres Besuchs wurden wir zu den Obstgärten geführt, wo wir sehen konnten, dass die Obstbäume mit großer Sorgfalt und Naturkenntnis gepflegt werden. Er denkt über Lösungen für den Klimawandel nach, mit dem man es zu tun hat. Auch auf lokaler Ebene sind die Bewohner eingeladen, ihre Obsternte mit ihnen zu teilen. Es ist sehr schön zu sehen, dass sich die Manufaktur Jörg Geiger dafür einsetzt, die Gemeinde zu ermutigen, zur Erhaltung ihrer lokalen Obstbäume beizutragen. Die Philosophie und Arbeitsweise von Jörg Geiger ist fortschrittlich und unterscheidet sich von anderen. Jedes Produkt hat seinen eigenen Stil und Geschmack für die Gastronomie. Letztendlich ist es unser Ziel, unseren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, wenn sie unser Restaurant besuchen. Jörg Geigers Produkte passen nicht nur geschmacklich perfekt zu unseren Gerichten, sondern auch wegen der langen Geschichte und den Menschen hinter dem Produkt.

Bilder: Familie Tsang, restaurantoeno.nl

SINGAPUR

SUPERLATIVE FOODS – SASCHA BINDER

Seit 2017 arbeitet die Manufaktur Jörg Geiger mit Superlative Foods aus Singapur zusammen. Superlative Foods ist ein in Singapur ansässiger Produzent und Distributor, der USA- und EU-biozertifizierte und Halal-zugelassene Lebensmittel herstellt. Superlative Foods wurde 2013 gegründet und war die Idee von Gründerin Angeline Lee, die während ihrer Reisen in Bali auf eine ungewöhnliche Charge roher Kakaonibs stieß. Seitdem beschafft sie verborgene Schätze aus der ganzen Welt und stellt sie ihren Mitmenschen aus Singapur und darüber hinaus zur Verfügung.

Superlative Foods arbeitet mit Zutaten aus vier Kontinenten, die von Bio-Bauernhöfen bezogen werden, die eine chemikalienfreie, nachhaltige Landwirtschaft betreiben. Die Vielzahl der Superlative Foods Partner und Kunden reicht von Fluggesellschaften und 5-Sterne-Hotels über Bäckereien, Supermärkte und Bio-Einzelhandelsgeschäfte bis hin zu Firmen- und Handelsmarkenkunden.

Neben der Leidenschaft für besondere Produkte fühlt sich die Unternehmensinhaber auch dem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen verpflichtet, um damit einen Beitrag für die Umwelt zu leisten. Superlative Foods ist Mitglied des „Packaging Partnership Programs", das die Einführung einer nachhaltigen Verpackungsabfallbewirtschaftung unterstützt. Im Jahr 2019 hat Superlative Foods sein Zero-Waste-Lebensmittelgeschäft „FILL GOOD" eröffnet, um Nachhaltigkeit zu fördern und Einwegkunststoffe zu reduzieren, indem Kunden ermutigt werden, zu 100% kompostierbare Papiertüten zu verwenden und wiederverwendbare Lebensmittelbehälter mitzubringen. Bis heute hat das Unternehmen so verhindert, dass 113.000 Einweg-Plastiktüten (Tendenz steigend) auf Mülldeponien oder in Verbrennungsanlagen gelangen, was möglicherweise zu geschätzten 3.729 kg CO2-Emissionen in die Umwelt beigetragen hätte. Superlative Foods optimiert sein Lieferkettenmanagement immer weiter und möchte die Produktpalette seiner sieben Marken erweitern und Marktchancen im Großraum Asien und Europa verfolgen und ausbauen.

Foto: Superlative Foods Singapur

Momentan werden folgende „PriSecco" aus der Manufaktur Jörg Geiger in Singapur vertrieben:

Rotfruchtig PriSecco
„Rosenzauber" PriSecco
Weißduftig PriSecco
„ApfelSinfonie" PriSecco
„Cuvée Nr.23" PriSecco
„Cuvée Nr.25 Bio" PriSecco
„Mirabellengold" PriSecco
„Cuvée Nr. 7" PriSecco
„Frühlingsduft" PriSecco
„Sommerbirne" PriSecco

Wir als Manufaktur freuen uns und sind stolz, solch tolle Partner zu haben.

DER SOMMER WIRD PRICKELND

UNSERE GENUSSPAKETE, SPEZIELL FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Ideale Getränkepakete für heiße Sommertage und laue Sommernächte - die fruchtig frischen Partner, egal ob mit oder ohne Alkohol:

Prickelnd in den Sommer (alkoholfrei)

„Sommerbirne" Birne | Kamille | Linde (0,75l) | „Bio Cuvée Nr. 9" Kerner I Müller-Thurgau I Portugieser (0,75l) | „TEASECCO" Darjeeling Grüntee trifft WiesenObst (0,75l)

Best. Nr. A808000 Bruttopreis: 29,00 €

Prickelnd in den Sommer (mit Alkohol)

Sommernachtstraum Sämlingsapfel | Holunderblüte (0,75l) | Schwäbischer Kir Bohnapfel | Schwarze Johannisbeere (0,75l) | [Most] Wanted Craft Cider Der Cider mit Stammbaum (0,75l)

Best. Nr. A080971 Bruttopreis: 21,50 €

Sommerzeit ist Ginzeit

Don't call me Gin Der Outsider unter den Spirits (0,5l) | Cuvée Nr. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten (Piccolo 0,2l) | Aecht Bitter Grüne Jagdbirne | Wermut (Piccolo 0,2l) | Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (Piccolo 0,2l) | Rezeptbuch mit Cocktailideen

Best. Nr. A080972 Bruttopreis: 49,00 €

Sommerzeit ist Ciderzeit

10 x Schwäbischer WiesenObst Cider Feinherb (0,33l) | 10 x Schwäbischer WiesenObst Cider Alkoholfrei (0,33l) | SWO Cider Sticker rund | Zink-Eimer bedruckt | Flaschenöffner-Ring

Best. Nr. A080973 Bruttopreis: 57,50 €

BESTELLEN SIE UNSERE GENUSSPAKATE IM SHOP UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2022

GENUSSKALENDER JULI BIS NOVEMBER 2022

JULI 2022

15.07. & 16.07.2022 | 17 Uhr

CIDER FESTIVAL „SOMMER, SONNE, CIDER“

Wir freuen uns mit Ihnen einen entspannten Abend auf unseren Wiesen in einer sommerlichen, leichten Atmosphäre.

Inkl. Führung mit Jörg Geiger, Buffet in drei Gängen von Matthias Walter mit passender Getränkebegleitung, Live-Musik mit Sevan Boyaciyan, coolen Drinks von Sarah Deuss und einzigartiger „WiesenObst“-Atmosphäre. **99,–€ p.P.**

SEPTEMBER 2022

17.09.2022 | 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.

Anderthalbstündige Führung und Verkostung von flüssigen „WiesenObst“-Spezialitäten **19,–€ p.P.**

OKTOBER 2022

01.10.2022 | 18 Uhr

VERSTECKTE LIEBE, KÄSE & CIDER

Wir freuen uns, Sie um 18 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant zu empfangen. Im Anschluss werden Sie von der Sommelière Melanie Weber durch den Abend geführt. Gemeinsam entdecken Sie die versteckte Liebe zwischen Käse und unseren flüssigen Begleitern aus schwäbischem „WiesenObst“. Gegen 21.30 Uhr lassen wir den Abend mit einem Überraschungs-Digestif aus unserer Brennerei ausklingen.

Inkl. Aperitif, fünf Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif **41,–€ p.P.**

08.10.2022 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

19,–€ p.P.

14.10.2022 | 19 Uhr

ERNTE DANK MENÜ

Endlich aus den vollen Körben der Ernte schöpfen und die reiche Vielfalt der Natur genießen. Wir erwarten Sie an diesem Abend um 19 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem bunten Herbstmenü in fünf Gängen.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einer Destillatrunde **109,–€ p.P.**

NOVEMBER 2022

04.11.2022 | 18.30 Uhr mit Führung, 19:30 Uhr ohne Führung

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 drei Gängen - gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

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

58,–€ p.P. mit Führung
53,–€ p.P. ohne Führung

05.11.2022 | 19 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten mit der anderthalbstündigen 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 fünf 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 und Espresso sowie einer Destillatrunde

99,–€ p.P.

12.11.2022 | 19 Uhr

MENÜABEND „ENTE“

Weihnachtliche Einstimmung in der Manufaktur Jörg Geiger – dazu begrüßen wir Sie um 19 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie mit einem Menü in fünf Gängen rund um die Ente.

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

99,–€ p.P.

19.11.2022 | 19 Uhr

MENÜABEND „WINTER“

Weihnachtliche Einstimmung in der Manufaktur Jörg Geiger. Wir entführen Sie für einen Abend aus dem vorweihnachtlichen Stress und begrüßen Sie um 19 Uhr mit einem Aperitif in unserem Restaurant. 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. **109,–€ p.P.**

ENDLICH WIEDER MESSEZEIT!

SLOW FOOD STUTTGART

Nach zwei Jahren ohne jeglichen Auftritt auf Messen, Events oder ähnlichem war es endlich wieder soweit: Wir durften uns auf der Slow Food Messe in Stuttgart zum ersten mal wieder groß präsentieren. Hier durften wir endlich wieder den persönlichen Kontakt mit unseren Kunden, Händlern, Gastronomen und allen Freunden der Manufaktur aufnehmen. Es wurde verkostet, ausprobiert und so mancher konnte Neues entdecken.

Die Lust auf Messe war auch bei den Messebesuchern deutlich spürbar. Der Andrang war groß. Deutlich wahrnehmbar war das steigende Interesse und der immer größer werdende Trend in Richtung alkoholfreie Produkte. Die Slow Food Messe ist natürlich immer etwas Besonderes. Vielen Dank für Ihren Besuch bei unserem Messestand.

Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH
Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat/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

ENDLICH WIEDER MESSEZEIT!

PRESSESTIMMEN VON DER MESSE

Für Christopher Geringer, Key Accountant Manager Gastro in der Manufaktur Jörg Geiger GmbH, war die „Messe mit stabiler Taktung durchweg gut besucht. Wir stießen auf großes, ehrliches Interesse, streckenweise war der Andrang an unserem Stand sogar zweireihig. Ein Großteil der Besucher kannte uns bereits und verbindet uns mit der Slow Food-Bewegung. Man spürte, dass die Menschen wieder Lust darauf haben, etwas zu erleben. Verkostung und Verkauf liefen entsprechend gut.“ Susanne Erb-Weber vom Marketing der Bäckerhaus Veit GmbH zog ebenfalls ein positives Fazit: „Wir bekamen einen guten Zuspruch. Die Besucher waren extrem offen, probierten gerne unsere Produkte und so ergaben sich zahlreiche qualitativ hochwertige Gespräche. Wir mussten unsere Angebotsmenge von Tag zu Tag erhöhen. Der persönliche Kontakt auf einer Messe ist durch nichts zu ersetzen, daher denke ich, dass das Messegeschehen wieder gut in Schwung kommen wird. Es war wichtig, hier auf der Slow Food präsent zu sein!“

MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE/VERANSTALTUNGEN