

RUND UM DAS THEMA NATUR  
MAGIE DER NATUR

NEUES AUS DER MANUFAKTUR  
GRANDE RÉSERVE

DER ERSTE KONTAKT ZUR MANUFAKTUR  
UNSER SERVICE-NEST



## LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

DAS BILD ERZÄHLT MEHR ALS NUR von einem Moment im Jahr. Es zeigt unsere WiesenObst Baumriesen in voller, weißer Blütenpracht – kraftvoll, ruhig, tief verwurzelt. Bäume, die Generationen überdauert haben und deren Existenz kein Zufall ist, sondern das Ergebnis von Geduld, Wissen und Verantwortung. In der Mitte des Bildes tritt bewusst eine zweite Ebene hinzu: die Neupflanzung. Zwei Sorten, die Karcherbirne und die Metzter Bratbirne, im Wechsel gepflanzt – die eine noch ganz im weißen Kleid der Blüte, die andere bereits im frischen Grün des Austriebs. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in einem Bild vereint. Wachstum ist kein Bruch – es ist Kontinuität.



**TOP-100 AUSZEICHNUNG**  
Die Manufaktur Jörg Geiger wurde als Top-Innovator beim Wettbewerb der TOP-100 in Deutschland ausgezeichnet.

Nicht nur diese Bäume sind in den vergangenen 25 Jahren gewachsen. Auch das alkoholfreie Segment unserer Manufaktur hat eine Entwicklung erlebt, die wir uns im Jahr 2003, zur Zeit des ersten Fruchtcocktails „Rotfruchtig“, kaum hätten vorstellen können. Der Weg von damals, bis zur neuesten Erscheinung – der Grande Réserve – ist kein linearer, kein bequemer – aber ein konsequenter. Heute dürfen wir sagen: Er ist wahrscheinlich einzigartig.

Die Welt des Alkoholfreien ist in den letzten Jahren bunt geworden. Neue Ideen, neue Hersteller, neue Produkte entstehen in rasanter Geschwindigkeit – manchmal originell, manchmal nah am Vorbild. Wir freuen uns ausdrücklich darüber, dass Alkoholfrei auf so breiter Front angenommen wurde und seinen festen Platz gefunden hat. Gerade deshalb ist es unser Anspruch, nicht stehen zu bleiben. Perfektion und Passion bedeuten für uns, Bestehendes stetig weiterzuentwickeln und zugleich mutig Neues zu schaffen.

Mit besonderem Stolz stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe erstmals die

Grande Réserve vor. Aus meiner Sicht ein Meisterstück, welches sinnbildlich für unser Verständnis von Tiefe, Zeit und handwerklicher Präzision steht.

Getreu dem augenzwinkernden Motto „Save water, drink dealcoholized wine“ haben wir auch unseren TeaSeco neu gedacht: Nicht Wasser, sondern vollständig entalkoholisierter Wein bildet nun die Basis – und eröffnet dadurch eine neue Dimension geschmacklicher Komplexität.

Sehr am Herzen liegt mir zudem das Thema „Gesundheit beginnt im Boden“. Was wir im Glas erleben, entsteht lange vorher – im lebendigen Boden, im Zusammenspiel von Mikroorganismen, Pflanze und Mensch. Dieser Zusammenhang prägt unser Handeln heute mehr denn je und erhält im Gastbeitrag von Ute Scheub und Stefan Schwarzer weitere Einblicke.

Eine besondere Anerkennung ist für uns die Auszeichnung als Top-Innovator 2026 im Rahmen der TOP-100. Sie gilt der gesamten Mannschaft. Der Motor unserer Innovation ist unser Team

– der Antrieb jedoch kommt von Ihnen: von unseren Fans, Partnern und Genießern. Dass zudem unsere gewürzte Cuvée d'Hiver aus den entalkoholisierten Weinen des Château Lamothe international mit Gold beim Global Low & No Alcohol Wettbewerb ausgezeichnet wurde, ist für mich auch persönlich eine große Freude.

Diese Genusszeit ist Einladung und Dank zugleich. Für Vertrauen, für Neugier und für den bestehenden gemeinsamen Weg.

Ihr





BIOSTIMULANZIEN

# MAGIE DER NATUR

ODER REINKARNATION DER INDUSTRIELLEN LANDWIRTSCHAFT?

Das Rezept für den Zaubertrank bei Asterix und Obelix wird genauso ein Geheimnis bleiben wie das für jenes Elixir, welches viele Landwirte inzwischen auf ihren Höfen brauen. Nur eines ist klar: beim Öffnen der Tanks stinkt es gewaltig. Je nach Zeitpunkt und Art der Anwendung fördert es Wachstum und Vielfalt der Mikroorganismen, versorgt die Bäume mit Nährstoffen wie Nitrat, Kalzium und Phosphat und kann sogar als Pestizid eingesetzt werden. Dabei ist es nur eines der "Naturheilmittel", die regenerative und Biolandwirte herstellen und einsetzen – Komposttee, Brennesselsud und Bokashi zählen ebenfalls dazu. Solche Präparate unterstützen nicht nur Biodiversität, Bodengesundheit und Pflanzenwachstum, sie sparen auch Geld: chemischer Dünger und Pestizide werden nicht mehr gebraucht. Im Gegenteil: Pestizide würden (außer in seltenen Ausnahmefällen) mehr Schaden anrichten als helfen.



Ein gesunder und humusreicher Boden riecht intensiv süßlich-frisch.

## SORGEN AUF DER CHEFETAGE

Agrarchemiefirmen haben schon bessere Zeiten erlebt. Nicht nur in Europa müssen Landwirte sparen wo immer es geht. Agrarchemie ist teuer. Trotzdem waren Pestizide lange Zeit ein Verkaufsschlager. Der erste massive Rückschlag in den USA und Europa kam in den 60ern mit dem Verbot von DDT, nachdem Rachel Carson in ihrem Buch "Der stumme Frühling" die verheerenden Folgen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt beschrieben hatte. Zulassungen und Verbote von Chemikalien sind Ländersache, in Europa ist inzwischen die Anwendung von Pestiziden wie Atrazin, Chlorpyrifos und Imidacloprid nicht mehr erlaubt, die neuerliche Zulassung von Glyphosat bis 2033 ist höchst umstritten. Grund für den Streit um Pestizide sind nicht nur die möglichen Folgen für die menschliche Gesundheit, sondern auch die Tatsache, dass Unkräuter und Schädlinge bereits innerhalb weniger Jahre Resistenz gegen die Wirkstoffe entwickeln. In "neuen" Produkten kombiniert die Industrie deshalb mehrere Wirkstoffe, welche die Landwirte mehrfach während einer Wachstumsperiode ausbringen. Tafeläpfel werden inzwischen 20 bis 30 mal mit systemischen Agrarchemikalien gespritzt, bevor sie in den Handel kommen – eine Tatsache, die kürzlich sogar Stoff für einen "Tatort" bot. Es sind die Landwirte, die mit diesen Giften umgehen müssen und oft Folgen am eigenen Leib zu spüren bekommen. Viele begannen nach Alternativen zu suchen und sind dabei so erfolgreich, dass Agrarchemiefirmen um die Zukunft ihrer Produkte und der enormen Profite bangen. Wenn sich kein Geld mit Gift machen lässt, was dann?



Genaueres Hinsehen lohnt sich bei der Überprüfung des Bodens.



## DIE RETTUNG: BIOSTIMULANZIEN

Inzwischen wissen wir, wie ungeheuer vielfältig und komplex Bodenleben ist. Unterstützt von Biologen und Bodenwissenschaftlern haben Landwirte Methoden entwickelt, wie Bodenleben und Bodenfruchtbarkeit unterstützt werden können.

Mikroorganismen und Mykorrhiza gehören zu den neuen Zauberworten. Angesichts der sichtbaren Erfolge auf Äckern und Obstwiesen hat die Agrarchemieindustrie begonnen, Biostimulanzen kommerziell herzustellen und zu vermarkten: Mykorrhiza aus der Tüte, Mikroorganismen für die Bodenfruchtbarkeit im Kanister, Orangenölpräparate gegen Schädlinge – entwickelt im Labor, patentiert und anzuwenden nach Gebrauchsanweisung. Neue Produkte im gleichen industriellen System: die Hersteller geben vor, welches Mittel zwischen Aussaat und Ernte wann anzuwenden ist. Das geniale an der Sache: in der nächsten Saison wiederholt sich der Zyklus. Und sollten die Erfolge hinter den Erwartungen zurück bleiben ist vielleicht eine höhere Dosis notwendig oder ein zusätzliches Präparat. Für die Bilanzen der Agrarchemieindustrie sind Biostimulanzen eine geniale Lösung.

„TAFELÄPFEL WERDEN INZWISCHEN 20 BIS 30 MAL MIT SYSTEMISCHEN AGRARCHEMIKA LIEN GESPRITZT, BEVOR SIE IN DEN HANDEL KOMMEN – EINE TATSACHE, DIE KÜRZLICH SOGAR STOFF FÜR EINEN "TATORT" BOT.“



Stroh wirkt als isolierende Decke und schützt den Boden vor Austrocknung.

## ALLES IM GRÜNEN BEREICH?

Nicht ganz. Der Unterschied zwischen den Produkten der Agrarchemieindustrie und den Biostimulanzen, die Landwirte selbst auf dem Hof herstellen, liegt nicht nur in der Verpackung, sondern vor allem im Prinzip. Für die Agrarchemieindustrie sind ihre Produkte unverzichtbarer Teil des industriellen landwirtschaftlichen Systems, genau wie Landmaschinen oder Saatgut. Regenerative und Biolandwirte dagegen stellen Biostimulanzen her um das System der Natur zu unterstützen so dass es möglichst optimal funktionieren kann. Das gilt besonders für das Bodennahrungsnetzwerk das nicht nur Bodenorganismen, Pflanzen, Vögel, kleine und große Tier ernährt, sondern letztendlich uns alle.

Grundvoraussetzung dafür ist genaue Beobachtung. Wie ist die Bodenbeschaffenheit? Wie steht es um das Bodenleben? Vielleicht gibt ausreichend Mikroorganismen aber es fehlt an Mykorrhizen? Oder umgekehrt. Welche Nährstoffe sind im Boden vorhanden? Sind sie für die Pflanzen erschließbar? Bodenproben sind wichtig – manchmal genügt dafür ein Spaten. Wie fühlt sich der Boden an, ist er krümelig und locker? Wie riecht er? Was ist zu sehen? "Indikatorpflanzen" geben Auskunft über Vorhandensein oder Mangel an bestimmten Nährstoffen. Blattsaftanalysen geben detaillierte Auskunft über die Photosyntheseleistung der Pflanze, je besser sie ist, desto gesünder ist die Pflanze.

## HINSCHAUEN UND HELFEN

In der regenerativen Landwirtschaft dienen direkte Beobachtungen und Analysen zunächst der Bestandsaufnahme und werden während der Wachstumsperiode regelmäßig wiederholt. Dadurch klärt sich, ob die Bodenbakterien oder die Blätter den Brennesselsud brauchen, welche Zusammensetzung der Komposttee haben muss, ob und wann er benötigt wird... Ein Landwirt, der wie Jörg Geiger seine Präparate selbst herstellt kann sie ganz genau auf seine Bäume oder seinen Acker abstimmen. Je besser die Standortanpassung der "Zutaten" desto besser sind die Ergebnisse. Und gerade die Klimakrise zeigt, wie wichtig solche Maßnahmen sind: Wetterereignisse wie lange Hitzeperioden oder Sturzregen sind enorme Stressfaktoren, für einjährige Pflanzen genauso wie für tief verwurzelte Bäume. Um trotzdem optimal zu funktionieren, brauchen Böden und Pflanzen alle Unterstützung, die regenerative Landwirte geben können. Wenn es ab und zu stinkt, ist das ein kleiner Preis.



DIE KÖNIGSDISZIPLIN DER BAUMPFLEGE

# OBSTBAUMSCHNITT



## DER RICHTIGE SCHNITT, ZUR RICHTIGEN ZEIT

In der Jugendphase des Baums ist die ersten zehn bis 15 Jahre ein jährlicher Schnitt empfehlenswert. Hierbei sprechen wir vom Jungbaumschnitt. Das Hacken einer Baumscheibe sorgt, ebenso wie der gezielte Rückschnitt, für einen starken Jahrestrieb. Wenn diese beiden Maßnahmen ausbleiben, kommt es zu verfrühter Fruchtbildung bei Verformungen der Krone, bis hin zu Astbruch im ersten Vollertrag. Außerdem hat ein vitaler Baum mehr Widerstandskräfte im Hinblick auf Wetterextreme oder Schädlingsbefall.

Das erklärte Ziel ist, in möglichst kurzer Zeit eine tragfähige und gut zugängliche Krone aufzubauen, welche auch im Alter keine statischen Defizite aufweist. Dies wird durch eine ausgeglichene, kelchförmige Kronenform erreicht, die im ganzen Baum eine gute Fruchtqualität gewährleistet. Mit einer klaren Hierarchie von Stammmitte und Leitästen sowie untergeordneten Seitenästen wird die Grundlage gelegt. An gut belichteten Seiten- und Trittästen soll später das Fruchtholz ansetzen. Auf diese Weise gelingt es, die Hauptertragszone im unteren Drittel der Krone zu halten. Darüber hinaus erreichen wir mit dieser Erziehung einen vergleichsweise geringen Pflegeaufwand im hohen Baumalter. Schnittintervalle von fünf oder auch mehr Jahren – in Abhängigkeit von Sorte und Standort – können so realisiert werden.

In der Ertragsphase des Baums wechselt die Schnitttechnik zum Altbaumschnitt. Dabei wird zwischen Erhaltungsschnitt und Verjüngungsschnitt unterschieden. Bei ersterem liegt der Fokus darauf, die erzogene Kronenform über mehrere Jahrzehnte zu bewahren.

Der Pflegeaufwand nimmt ab und es muss nur alle paar Jahre zur Korrektur, beispielsweise von Konkurrenztrieben, eingegriffen werden. Beim Verjüngungsschnitt ist das Ziel, die Krone wieder zu öffnen, damit insbesondere die unteren Astpartien genug Licht erhalten, um nicht abzusterben und damit genug Luft ins Bauminnere gelangt. Diese Technik wird zumeist bei starkem Pflegerückstand angewandt und stellt einen größeren Eingriff dar, welcher auch zum Schutz vor Krankheiten und Parasiten beiträgt. Darüber hinaus erzielt man eine Ertragssteigerung und Verbesserung der Fruchtqualität.

Der Zeitpunkt der Baumpflege hängt von der jeweiligen Obstsorte und dem erwünschtem Ziel ab. Um beispielsweise beim Kernobst einen starken Austrieb zu generieren, erfolgt der Schnitt in der Winterruhe. Für eine optimale Wundheilung sollte während des Austriebs eingegriffen werden. Will man jedoch starktriebige Sorten im Wuchs ausbremsen, so ist der Sommerschnitt die richtige Wahl. Bei Steinobst und Walnüssen sollte allerdings erst Ende Juni geschnitten werden – bei einem Winterschnitt kommt es sonst zum Bluten an den Wunden und einer schlechten Wundheilung des Baumes.

Der Obstbaumschnitt ist ein landwirtschaftliches Handwerk, welches sich an den Lebensphasen eines Obstbaumes, an natürlichen Wuchsgesetzen und den Jahreszeiten orientiert. Je nach Ziel lassen sich durch die korrekte Schnittführung diverse Kronenformen aufbauen. Bei großkronigen und tiefwurzelnden Obstbäumen ist der Obstbaumschnitt eine der wichtigsten Pflegemaßnahmen und hat einen erheblichen Einfluss auf das Wachstum, die Gesundheit sowie den Ertrag des Baumes.

Wer im Alter reich tragende und pflegeleichte große Obstbäume beernten möchte, sollte in der Jugendphase etwas mehr Zeit und Gedanken in den Kronenaufbau stecken. Dabei stehen je nach Altersphase des Baumes verschiedene Schnitttechniken zur Verfügung, um eine hohe Lebenserwartung des Baumes zu erreichen. Machen wir uns bewusst, dass ein gepflegter Obstbaum eine Kulturform ist, dann stellt sich die Frage, wie wir mit möglichst wenig Aufwand das ideale Ergebnis erreichen können. Dabei stehen, neben anderen, folgende Aspekte im Fokus: Wo sind Fahrgassen zur Bewirtschaftung der Wiese? Wie kann ich Stamm und Gerüstäste formen, damit sie möglichst wundfrei bleiben? Wie kann ich die Gesundheit und das Wachstum fördern? Wie erreiche ich eine gute Fruchtqualität bei gleichzeitig hohem Ertragsniveau?



Was einem Baum bei fehlender Pflege blüht, wird hier klar ersichtlich.

TEXT: Stefan Klett



PRESTIGE MIT HALTUNG UND KULINARISCHER TIEFE

## GRANDE RÉSERVE

Mit der Grande Réserve alkoholfrei formuliert die Manufaktur Jörg Geiger einen konsequenten Anspruch an alkoholfreie Getränkekultur auf höchstem Niveau. Entwickelt für die gehobene Gastronomie, ist sie als eigenständige Prestige-Cuvée gedacht – nicht als Ersatz für Wein oder Champagner, sondern als bewusst komponierte Getränkebegleitung mit eigener Identität und klarer kulinarischer Haltung.

Im Mittelpunkt stehen Trockenheit, Struktur und Tiefe. Die Grande Réserve sucht nicht den schnellen Effekt, sondern entfaltet ihre Wirkung ruhig und kontrolliert. Ihre Qualität zeigt sich im Zusammenspiel: in der Balance von Frische, Textur und Länge, im Dialog mit dem Menü und in ihrer Fähigkeit, Gerichte zu begleiten, ohne sie zu überlagern. So wird sie zu einer vollwertigen Menübegleitung, die auf Augenhöhe mit der Küche agiert. Als anspruchsvoller Apéritif ebenso überzeugend wie über mehrere Gänge hinweg, eignet sie sich besonders zu Gemüse und Fisch, sowie zu fein fermentierten und mineralisch geprägten Gerichten.



## PRÄZISION ALS HAUPTDARSTELLER

Handwerklich ist die Grande Réserve geprägt von Zeit, Reifung und präziser Komposition. Ausgangspunkt ist ein hochwertiger Grundwein, der durch klassische Flaschengärung und ein langes Hefelager an Tiefe und Struktur gewinnt. Erst danach erfolgt die vollständige Entalkoholisierung. In einem weiteren Schritt wird die Cuvée behutsam weiterentwickelt: durch gezielte Reifung und eine fein austarierte Komposition strukturgebender, pflanzlicher Komponenten. Diese wirken nicht aromatisch vordergründig, sondern formen den Gaumen. Sie verleihen Grip, Frische und einen ruhigen, eleganten Nachhall – Qualitäten, die große Getränkebegleitungen auszeichnen.

Eine besondere Rolle spielt die Veredelung mit einem kleinen Anteil gereiften Grand Cru Champagners (Jahrgang 2012) vom Weingut Stanislas Bonafé aus dem Herzen von Aÿ-Champagne. Diese Zugabe dient nicht der Aromatisierung oder dem Prestige, sondern der strukturellen Vollendung der Cuvée. Der Champagner bringt zusätzliche Tiefe, innere Ruhe und Länge ein – als handwerkliches Mittel, um Textur, Spannung und Balance weiter zu verfeinern.

Das Weingut steht für kompromisslose Qualität, handwerkliche Präzision und einen subtilen Ausdruck moderner Champagnerkultur, geprägt von Finesse, Terroir und natürlicher Noblesse.

Die Grande Réserve alkoholfrei richtet sich an Gastgeber, Sommeliers und Genießer, die Qualität nicht erklären müssen. Sie behauptet sich in konzentrierten, anspruchsvollen gastronomischen Kontexten und begleitet den Apéritif ebenso selbstverständlich wie ein ganzes Menü. Eleganz entsteht hier nicht aus Lautstärke, sondern aus Klarheit, innerer Spannung und Ruhe.

So entsteht ein alkoholfreies Getränk, das nicht auffallen will, sondern Bestand hat. Nicht dominant, sondern präsent. Ausdruck von Vertrauen, Respekt und Verlässlichkeit – und von einem Savoir-faire, das französische Lebensart und handwerkliche Präzision in einer eigenständigen, alkoholfreien Prestige-Cuvée vereint.

Bestellnummer: A020460 | 69,00€ im Präsentkarton.  
Limitiert – Lieferungsmenge begrenzt und vorbehaltliche Verfügbarkeit.



WIR KRÖNEN DEN SIEGER

# SUMMERBREEZE

VOM ABO-BOX-GEWINNER INS FESTE SORTIMENT

**M**anchmal zeigt sich erst im gemeinsamen Probieren, welches Produkt wirklich bleibt. Summerbreeze wurde als Genuss-Edition No. 4 im ersten Jahr unserer Abo-Box verkostet und erhielt mit 3,9 von 5 Sternen die höchste Gesamtbewertung. Dieses Ergebnis hat dazu geführt, die Edition dauerhaft ins Genusssortiment aufzunehmen.

Die alkoholfreie Komposition verbindet Sencha Tee, Sanddorn und Timut-Pfeffer zu einem frischen, vielschichtigen Erlebnis. Besonders der Sanddorn prägt den Charakter: Seine lebendige Säure und der feine Duft erinnern an warme Sommerabende – genau daraus entstand der Name Summerbreeze.



*Hier die Jörg Geiger  
Abo-Box entdecken!*

Sencha Tee bringt Klarheit und Struktur, während der Pfeffer mit einer feinen, belebenden Schärfe Akzente setzt. Im Glas zeigt sich Summerbreeze in mattem Sonnengelb mit milchigen Reflexen. In der Nase treffen frische Zitrusnoten von Zitronengras auf Apfel und Birne, getragen von grünen Teenoten. Am Gaumen bleibt die Frucht zurückhaltend, das Säurespiel lebendig und präzise, ergänzt durch eine fein mineralische Würze.

Unsere Abo-Box lädt dazu ein, die Zukunft alkoholfreien Genusses aktiv mitzugestalten. Neue Kompositionen werden hier erstmals erlebbar, gemeinsam verkostet und weitergedacht. Wer Lust hat, Teil dieses Weges zu sein und die Entwicklung unseres alkoholfreien Sortiments mitzuprägen, ist herzlich eingeladen, dabei zu sein.



Best. Nr. A020452  
Bruttopreis 13,90 €

FRISCHER WIND

# DREI NEUE STIMMEN

IN DER MANUFAKTUR



Hanna Brodbeck  
Auszubildende zur Kauffrau im  
Groß- und Außenhandels-  
management



Jakob Saller  
Auszubildender zur Fachkraft für  
Fruchtsafttechnik



Dominik Krug  
Auszubildender zur Fachkraft für  
Fruchtsafttechnik

**M**it jedem Jahrgang kommen neue Fragen, neue Ideen und neue Sichtweisen in unsere Manufaktur. In diesem Jahr dürfen wir drei Auszubildende willkommen heißen, die sich entschieden haben, ihren Weg mit uns zu gehen – neugierig, offen und mit ganz eigenen Erwartungen.

Unsere Hanna schätzt die Vielfalt von Zahlen, Kommunikation und Produktwelt – und dass hier nicht alles so gemacht wird, wie es schon immer war, sondern dass bewusst weitergedacht wird.

Jakob hingegen wollte ganz bewusst einen Beruf ausüben, bei dem man sieht, was man schafft. In der Produktion lernt er täglich, wie viel Erfahrung, Präzision und Sorgfalt in jeder einzelnen Flasche steckt.

Dominik begeistert das Arbeiten im Team und der direkte Bezug zum Produkt – gemeinsam anpacken, voneinander lernen und Verantwortung übernehmen.

Ausbildung verstehen wir nicht als Durchgangsstation, sondern als Teil unserer Zukunft. Umso schöner, wenn sie mit Neugier beginnt.

## AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

- 🍷 AUSBILDUNGSPLATZ 2026 ZUR FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK (M/W/D)
- 🍷 AUSBILDUNGSPLATZ 2026 ZUR FACHKRAFT FÜR FRUCHTSAFTTECHNIK (M/W/D)
- 🍷 AUSBILDUNGSPLATZ 2026 ZUM KAUFMANN/-FRAU IM GROSS- UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT (M/W/D)
- 🍷 AUSBILDUNGSPLATZ 2026 ZUM KAUFMANN/-FRAU IM E-COMMERCE (M/W/D)
- 🍷 DUALES STUDIUM 2026 IN VOLLZEIT BACHELOR OF SCIENCE – WEIN-TECHNOLOGIE-MANAGEMENT (M/W/D)



*Werde Teil unseres Teams! Sende deine Bewerbung per  
E-Mail an [bewerbungen@manufaktur-joerg-geiger.de](mailto:bewerbungen@manufaktur-joerg-geiger.de)*



IT'S TEATIME, SOMEWHERE

# TEASECCO

TRADITION AUF PFOTEN, INNOVATION IM GLAS

**G**enuss braucht keinen Anlass – nur Aufmerksamkeit. Genau hier setzen TeaSecco Weiss und TeaSecco Rosé an. Zwei alkoholfreie Kreationen aus der Manufaktur Jörg Geiger, die Tee, Frucht und feine Perlage zu einer eigenständigen Genusskategorie verbinden. Bewusst, charaktervoll und jenseits klassischer Trinkmuster. Oder, mit einem Augenzwinkern gesagt: It's teatime, somewhere.

TeaSecco steht für alkoholfreien Genuss mit Haltung. Die Basis bilden hochwertige Tees, die in entalkoholisiertem Wein mazeriert werden. So entstehen Tiefe, Struktur und Länge – getragen von handwerklicher Sorgfalt und einem klar gastronomischen Anspruch: als neue Perspektive zwischen Teekultur und Eleganz mit vinophiler Struktur und langem Nachhall und ohne präsenten Süße. Ein Blick auf das Etikett verrät dabei mehr als nur Design. Der Dackel – seit Generationen Teil der Familie Geiger – steht sinnbildlich für das, was diese Linie prägt: Charakter, Beständigkeit und ein feines Augenzwinkern. Tradition auf Pfoten, Innovation im Glas. Verwurzelt im Handwerk, offen für neue Genussformen.

TeaSecco Weiss zeigt sich leicht, präzise und spannungsvoll. In der Nase verbinden sich Apfel und Birne aus WiesenObst mit saftigen Pfirsichanklängen. Dahinter liegen feinsäuerliche, leicht herbe Noten von Grüntee, die dem Duft Struktur verleihen. Am Gaumen beginnt der Auftakt zart süßlich und frisch, wird jedoch rasch von der klaren Grüntee-Herbe eingefangen. Die Frucht bleibt präsent, die Säure lebendig, der Abgang trocken, animierend und klar – getragen von einer feinen Bitterkeit, die Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein idealer Apéritif, der ebenso zu gerösteten Nüssen, feinem Käsegebäck, Ziegenfrischkäse mit Apfel, sowie asiatisch inspirierten Gerichten passt.



TeaSecco Rosé schlägt leisere, komplexere Töne an. Blumige Hibiskusnoten eröffnen das Aromenspiel, ergänzt von der sanften, leicht herben Tiefe des Rooibos-tees. Saftige Zwetschgenaromen verbinden sich mit der vinösen Struktur des entalkoholisierten Chardonnay. Am Gaumen wirkt der Rosé ausgewogen und ruhig, getragen von einem feinen Süße-Säure-Spiel. Tee- und Kräuternoten sorgen für Länge, das Finish ist elegant und fruchtig-herb. Ein anspruchsvoller Begleiter zur modernen Gemüse- und Levanteküche, zu Geflügel oder Kalb – ebenso überzeugend solo. TeaSecco ist mehr als ein Getränk. Es ist eine Einladung, Genuss neu zu denken – jenseits von Alkohol, aber voller Charakter. Als Apéritif, zur Küche oder einfach so. Für Momente, die Aufmerksamkeit verdienen.

PROBIERPAKET "TEASECCOS"

**TEASECCO WEISS** Grüntee | WiesenObst | Pfirsich (3x0,75l)  
**TEASECCO ROSÉ** Chardonnay | Hibiskus | Zwetschge (3x0,75l)

Best. Nr. A089153  
~~Bruttopreis 83,40 €~~ Zum Kennenlernen 79,00 €

GENUSS ZU OSTERN

Die Feiertage laden dazu ein, sich Zeit zu nehmen – für gutes Essen, gemeinsame Momente und bewussten Genuss. Unsere alkoholfreien Oster-Probiertpakete bringen ausgewählte Kompositionen ins Glas und zeigen, wie vielfältig alkoholfreier Genuss sein kann. Zum Entdecken, Teilen und Genießen.



"SCHMECK DEN FRÜHLING"

**WEISSDUFTIG** WiesenObst | Holunderblüte Kräuter (0,75l)  
**BIO-FRÜHLINGSDUFT** Apfel | Erdbeere Holunderblüte (0,75l)  
**CUVÉE NR. 23** Rhabarber | Apfel | Blüten (0,75l)

Best. Nr. A089016  
~~Bruttopreis 35,90 €~~ Paketpreis 32,00 €

"FRÜHLINGSZAUBER"

**TEASECCO ROSÉ** Chardonnay | Hibiskus | Zwetschge (0,75l)  
**APFELSINFONIE** Sämling | Rhabarber | Roter Senf (0,75l)  
**BIO-ROSE** Apfel | Rose | Minze (0,75l)

Best. Nr. A808001  
~~Bruttopreis 36,30 €~~ Paketpreis 33,00 €

"BIRNEN ZU OSTERN"

**CUVÉE NR. 15** Mostbirne | Apfel | Kaffee (0,75l)  
**AECHT BITTER!** Grüne Jagdbirne | Wermut (0,75l)  
**CUVÉE NR. 10** Mostbirnen | wilder Holunder (0,75l)

Best. Nr. A089017  
~~Bruttopreis 36,70 €~~ Paketpreis 33,00 €





DER ERSTE KONTAKT ZUR MANUFAKTUR

# DAS INBOUND

UNSER SERVICE-NEST



Kathrin Geiger mit ihrem Lieblings-Genussmoment, unserer Cuvée Nr. 23.

**I**m Inbound der Manufaktur laufen Anrufe und E-Mail-Anfragen zusammen. Hier werden Bestellungen aufgenommen, Fragen geklärt und Anliegen sortiert. Für viele ist das der erste Kontakt mit der Manufaktur und damit auch der erste Eindruck.

Kathrin Geiger, die bereits ihre Ausbildung bei uns absolviert hat, bringt es so auf den Punkt: "Was die Arbeit hier besonders macht, ist die Mischung aus Struktur und Vertrauen. Man bekommt Verantwortung, aber auch die Zeit, Dinge wirklich zu verstehen."

Auch Sabine Lutz schätzt genau das: "Es geht nicht darum, möglichst schnell fertig zu sein. Wichtig ist, dass es am Ende passt – für die Kundinnen und Kunden genauso wie intern."

Für Tim Mangold steht das Miteinander im Vordergrund: "Man hilft sich gegenseitig, fragt nach und denkt mit. Das merkt man im Alltag sofort."

Das Inbound ist damit mehr als eine organisatorische Einheit. Es zeigt, wie in der Manufaktur gearbeitet wird: aufmerksam, verbindlich und im Austausch. Und oft beginnt genau hier die Zusammenarbeit.



Sabine Lutz und Tim Mangold wissen: Mit einem kühlen Kopf und guter Laune lässt sich der Alltag super bewältigen.

GOLD FÜR ALKOHOLFREIEN GENUSS

# INTERNATIONALE ANERKENNUNG

AUS LONDON



**B**ei den "Global Low & No Alcohol Wine Masters" in London wurden zwei alkoholfreie Kreationen aus unserem Haus mit Gold ausgezeichnet: Blanc de Blancs und Cuvée d'Hiver. Eine internationale Anerkennung, die uns sehr freut und unsere konsequente Qualitätsarbeit im alkoholfreien Bereich bestätigt.

Der Wettbewerb wird von "the drinks business", einer der weltweit führenden Fachpublikationen für Wein und Getränke, ausgerichtet. Verkostet wird streng blind, bewertet ausschließlich nach Stil und Preiskategorie. In der Jury sitzen Masters of Wine, Master Sommeliers und führende Einkäufer aus dem internationalen Handel. Weniger als 20 Prozent der Einreichungen erreichen eine Auszeichnung – umso bedeutender ist dieses Ergebnis.

Der Blanc de Blancs zeigt, wie präzise alkoholfreier Schaumwein heute sein kann. Aus Chardonnay und Colombar vinifiziert, mit Flaschengärung und Hefereifung, verbindet er Frische mit eleganten Briochenoten. Trocken, feinperlig und klar strukturiert richtet er sich an Liebhaber klassischer Schaumweinstile – als anspruchsvolle alkoholfreie Alternative.

Mit der Cuvée d'Hiver wurde zudem eine alkoholfreie Glühwein-Alternative ausgezeichnet, die bewusst auf Tiefe und Struktur setzt. Dunkle Fruchtaromen, feine Gewürznoten und eine spürbare Tanninstruktur verleihen ihr Charakter. Samtig, mineralisch und ausgewogen zeigt sie, wie viel Substanz und Balance auch alkoholfreier Wintergenuss besitzen kann.



Best. Nr. A000816  
Bruttopreis 25,90 €

Best. Nr. A020457  
Bruttopreis 13,90 €

Beide Goldauszeichnungen machen deutlich: Alkoholfreier Genuss wird international wahrgenommen und geschätzt – nicht als Verzicht, sondern als eigenständige Qualität.



MANUFAKTURFREUNDE

# BROTHERS MUNICH

MÜNCHEN - DEUTSCHLAND

**SEIT WANN GIBT ES EUCH, WO UND WELCHE ART VON RESTAURANT SEID IHR?**

Das Brothers ist ein legeres Ein-Sterne-Restaurant, welches am 16.12.2022 seine Tore öffnete. Es zeichnet sich durch sein ungezwungenes und zeitloses Ambiente aus.

**WAS IST EURE BESONDERHEIT? HABT IHR EINEN SIGNATURE DISH?**

Markus Klaas, Restaurantleiter des Brothers, ist der geborene Gastgeber. Daniel Bodamer als Küchenchef schafft es mit einer unvergleichlichen Leichtigkeit auf Zwei-Sterne Niveau zu kochen. Den Bereich rund um den Wein betreut Sommelier Tobias Klaas als passionierter Weinfreak.

**WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUREM BETRIEB?**

Alkoholfreie Menübegleitung als solche ist essenziell. Das Brothers bietet konstant einige alkoholfreie Optionen an, darunter selbstverständlich auch Genussmomente der Manufaktur Jörg Geiger. Alkoholfrei als solches ist nicht mehr wegzudenken.

**WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?**

Die Cuvée Nr. 8 mit Stachelbeere und unreifem Apfel ist ein eleganter, sehr erfrischender Prickler, welcher durch seine dezente Süße klar überzeugt.

**WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?**

Der unkomplizierte und freundliche Kontakt zur Manufaktur Jörg Geiger ist ein Punkt, der die Zusammenarbeit sehr angenehm macht. Zudem sind die Produkte der Manufaktur sehr beliebt bei unseren Gästen und bieten eine tolle und hochwertige Alternative zu Schaumwein oder anderen alkoholischen Getränken. Die Produktpalette ermöglicht es, Speisen unkompliziert zu begleiten und den Appetit der Gäste anzuregen.



Tobias Klaas mit der Cuvée Nr. 29 und dem Weiss von Jörg Geiger.

MANUFAKTURFREUNDE

# SCHLOSSANGER ALP

PFRONTEN - DEUTSCHLAND



v.l.n.r. Bettina Ebert, Bastian Ebert, Bernd Ebert, Barbara Schlachter-Ebert, Beatrice Ebert.

**SEIT WANN GIBT ES EUCH, WO UND WELCHE ART VON RESTAURANT SEID IHR?**

Die Schlossanger Alp gibt es seit 1913. Was alles mal mit einer kleinen Alp begann, ist über die Jahre hinweg zu einem Hotel mit Restaurant gewachsen, welches nun von der vierten und fünften Generation geführt wird. Die vierte Generation wird von Barbara Schlachter-Ebert und Bernhard Ebert vertreten, die fünfte von Beatrice und Bastian. In der Küche hat Bastian mittlerweile das Zepter von Mama Bäbel übernommen, während Beatrice und Bernd die Verantwortung

im Gästebereich haben, was den Service, das Marketing, die Rezeption und einiges mehr beinhaltet.

**WAS IST EURE BESONDERHEIT? HABT IHR EINEN SIGNATURE DISH?**

Unser Restaurant zeichnet sich dadurch aus, dass unsere Gäste täglich mittags von 13-16 Uhr und abends von 18.30-21 Uhr à la carte essen können. Die Mittagskarte ist ein Sharing-Konzept, wo viele kleine Gerichte angeboten werden, die zum Teilen gedacht sind. Am Abend bieten wir neben à la carte ein täglich wechselndes

Vier-Gänge-Menü und einer ergänzenden vegetarischen Variante an. Sicher eine Besonderheit in einem Hotel unserer Größe, qualitative hochwertige à la carte-Küche anzubieten. Bei Bastian steht das Produkt im Vordergrund, weniger ist mehr und vor allem soll es ernährungsbewusst und bekömmlich für den Gast sein. Wer möchte, kann auch Bastians Signature-Menü am Abend genießen, in dem seine Wanderjahre im Tantris, bei Nils Henkel und in St. Moritz zu schmecken sind.

**WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUREM BETRIEB?**

Alkoholfreie Getränke bzw. Menübegleitungen sind für uns von großer Bedeutung, da die Nachfrage immer größer wird. Da wir nicht nur Saftschorlen anbieten möchten, arbeiten wir super gerne mit den Produkten von Jörg Geiger zusammen, da wir einfach eine Vielfalt geboten bekommen, die auf dem höchsten Niveau ist.

**WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?**

Bei uns in der Familie bevorzugen wir eher die nicht zu süßen Produkte und sind große Fans vom [AECHT] KIMMEL und [dʒɪn] BITTER. Ein perfekter Apéritif oder auch wunderbarer Digestif.

**WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?**

Jörg Geiger steht für top Qualität und ist ein Unternehmen, vor dem wir den Hut ziehen. Wir pflegen schon seit Jahren eine tolle Zusammenarbeit und Freundschaft und finden es klasse, mit welcher Überzeugung und Leidenschaft Jörg Geiger und sein Team unterwegs sind.



GENAU HINGESEHEN

# GESUNDHEIT BEGINNT IM BODEN

WIE DIESE VON WINZIGEN MIKROBEN ABHÄNGT



## BODEN UND PFLANZE – EIN EINGESPIELTES DUO

Bevor Tiere das Land betraten, hatten Pflanzen schon starke Partner: Pilze. Mykorrhizapilze verknüpfen sich mit Pflanzenwurzeln und erweitern deren Reichweite um ein Vielfaches. Die Pflanze gibt Zucker, der Pilz versorgt sie mit Wasser und Nährstoffen – ein faires Geschäft. Diese Allianz gibt es seit Urzeiten und sie funktioniert bis heute.

Auch Bakterien mischen mit. Sie zersetzen abgestorbene Pflanzenreste, produzieren pflanzliche Hormone und helfen bei der Abwehr von Krankheitserregern. Die Pflanze wählt dabei gezielt ihre Partner, lockt sie mit zuckerhaltigen Ausscheidungen an. Das ist keine Einbahnstraße, sondern ein fein abgestimmtes Geben und Nehmen. Der Boden ist viel mehr als ein Substrat – er ist ein belebter, beziehungsreicher Raum voller Möglichkeiten.

## PFLANZE TRIFFT TIER UND MIKROBEN MACHEN ES MÖGLICH

Wenn Tiere Pflanzen fressen, geht die Beziehung weiter. Denn mit dem Blatt oder dem Halm gelangen auch Mikroben und Ballaststoffe in den Tierkörper – und das hat Folgen. Wiederkäuer wie Kühe verdauen Gras nicht allein – sie leben in Symbiose mit Mikroorganismen, die Cellulose aufschließen und verdauliche Nährstoffe bereitstellen.

Gleichzeitig beeinflusst die Pflanze, wie gesund das Tier ist. Eine artenreich entwickelte, mikrobe-reiche Pflanze liefert mehr als nur Kalorien: Sie bringt Vielfalt, sekundäre Pflanzenstoffe und ihre eigenen kleinen Helfer mit. Mit dem Absetzen von Dung auf der Wiese läuft der Kreislauf weiter – Mikroben, Nährstoffe, Leben kehren zurück in den Boden. Ein natürlicher Zyklus wie aus dem Bilderbuch.

Gesundheit beginnt im Beziehungsgeflecht des Lebens. Was verbindet eine Handvoll Erde, einen Grashalm, eine Kuh und uns Menschen? Mehr, als man denkt: Sie alle sind Teil eines lebendigen, aber unsichtbaren Netzwerks aus Mikroorganismen. Mikroben – ob im Boden, an den Wurzeln, im Darm der Tiere oder in und auf uns Menschen – sind wahre Beziehungskünstler. Sie verbinden Welten, vermitteln zwischen Arten und halten das Leben am Laufen. Was auf den ersten Blick getrennt wirkt, ist in Wahrheit innig miteinander verwoben. Dieses große Beziehungsgeflecht hat sich über Milliarden von Jahren entwickelt und bewährt. Und was funktioniert, das bleibt.

"UNSER DARMMIKROBIOM ÄHNELT IN STRUKTUR UND FUNKTION DEM MIKROBIOM IM BODEN. BEIDE SYSTEME ZERSETZEN, VERWANDELN, BAUEN UM – SIE SIND SCHNITTSTELLEN ZWISCHEN LEBEN UND TOD."



*Badhamia utricularis* ist ein Schleimpilz aus der Familie *Physaridae*.



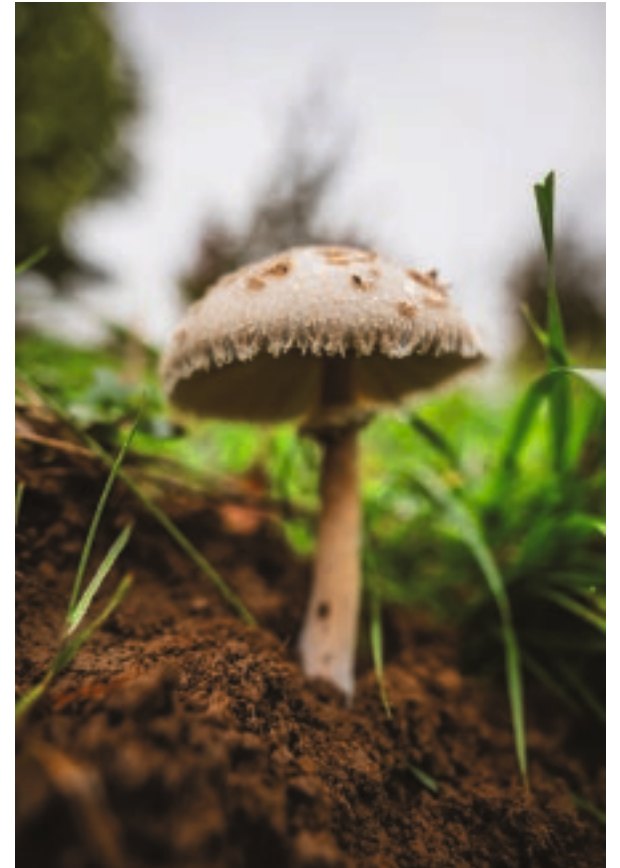
## PFLANZEN FÜR MENSCHEN – MEHR ALS NUR NAHRUNG

Wenn wir in einen Apfel beißen oder Karotten knabbern, nehmen wir nicht nur Vitamine und Mineralien auf – wir verbinden uns auch mit einem langen, lebendigen Beziehungsweg. Denn auch wir profitieren von der Vielfalt, die in der Pflanze steckt. Unser Darmmikrobiom freut sich über Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe und auch über Mikroben, die auf dem Gemüse und im Apfel mitgereist sind. Je naturbelassener und frischer die Kost, desto mehr Leben bringen wir in uns hinein.

Unsere Mitbewohner im Darm danken es uns: Sie produzieren wertvolle Fettsäuren, stärken unsere Abwehrkräfte und helfen beim Verdauen. Vielfalt auf dem Teller schafft Vielfalt im Bauch – und das bedeutet: mehr Resilienz, mehr Wohlbefinden, mehr innere Balance.



v.o.n.u. *Didinium* (Nasentierchen) und ein *Ciliat* (Wimpertierchen).



## EINE STILLE FREUNDSCHAFT ZWISCHEN BODEN UND MENSCH

Am erstaunlichsten ist vielleicht, wie eng Boden und Mensch verknüpft sind. Unser Darmmikrobiom ähnelt in Struktur und Funktion dem Mikrobiom im Boden. Beide Systeme zersetzen, verwandeln, bauen um – sie sind Schnittstellen zwischen Leben und Tod. Wenn wir im Garten werkeln, barfuß über die Wiese laufen oder mit Kindern in der Erde wühlen, tauschen wir uns ganz direkt mit dem Boden aus. Mikroben gelangen über Haut und Atem in unseren Körper – und das tut uns gut. Studien zeigen: Wer mit Erde in Kontakt kommt, hat ein besser trainiertes Immunsystem. Kinder, die in der Natur aufwachsen, haben weniger Allergien. Und ein Spaziergang im Wald kann die Stimmung heben – vielleicht auch, weil bestimmte Bodenbakterien in unserem Körper die Bildung von Serotonin anregen. Man könnte sagen: Erde macht glücklich.

## ALLES IST VERBUNDEN, LIEBEVOLL UND LEBENDIG

Mikroben sind die leisen Netzwerkerinnen des Lebens. Sie knüpfen Beziehungen zwischen Boden, Pflanze, Tier und Mensch – still, unermüdlich, genial. Was uns nährt, heilt, schützt und erfreut, entsteht nicht isoliert, sondern im Zusammenspiel. Diese tiefen, lebendigen Verbindungen sind kein Zufall, sondern das Ergebnis von Milliarden Jahren der Kooperation.

Wenn wir heute Humus aufbauen, Mischkulturen pflegen oder in die Erde greifen, dann machen wir mehr, als nur zu gärtnern: Wir stärken das Beziehungsnetz, von dem alles abhängt. Und wir werden selbst ein Teil davon. Damit pflegen wir unseren äußeren und direkt auch unseren inneren Acker. Gesundheit beginnt nicht irgendwo – sie beginnt dort, wo Mikroben wirken und Beziehungen blühen: im Boden. Wer das verstanden hat, erkennt: Wir sind nicht getrennt von der Natur. Wir sind durch Mikroben tief mit ihr verwoben.

QUELLE: <https://www.eyeofscience.de/> als zeichnerische Grundlage



## GENUSSKALENDER 2026

## APRIL

## FOODPAIRING UNTER O

**17.04. & 18.04.2026 | 18.00 Uhr** Zur Einstimmung in den Abend starten wir mit einem Apéritif um 18 Uhr in unserem Restaurant. Im Anschluss entführt Sie die Sommelière Melanie Weber in die Welt des FoodPairing unter O. Mit spannenden Aromenkombinationen entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse und werden selbst zum Experten für die perfekte Komposition. Nebenbei erhalten Sie eine ausführliche Einführung in das Thema FoodPairing unter O, die Produktherstellung und unsere Manufaktur. Wir servieren Ihnen zu fünf kleinen Gängen die passenden alkoholfreien Getränke und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik. Gegen 22.00 Uhr werden wir den Abend mit feinen Bränden aus unserer Destillerie ausklingen lassen.

Inkl. Apéritif, Arbeitsmappe, Menü in fünf kleinen Gängen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

130,- € p.P.

## MENÜ "23 JAHRE ALKOHOLFREI"

**24.04. & 25.04.2026 | 18.30 Uhr mit Führung**

**24.04. & 25.04.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung**

Wir beginnen den Abend mit einem Apéritif zur Einstimmung und einer inspirierenden, einstündigen Führung durch die Manufaktur. Nach vielen spannenden Einblicken in die mittlerweile 23 Jahre währende alkoholfreie Geschichte führen wir Sie gegen 19.30 Uhr in unser Restaurant zu einem Vier-Gänge-Menü. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie einen Abend voller Geschmackserlebnisse und neuen Entdeckungen.

Inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso, sowie einer Hydrolatrunde.

109,- € p.P. mit Führung | 99,- € p.P. ohne Führung

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG  
IN DER MANUFAKTUR

**25.04.2026 | 15 Uhr**

Sie wollten schon immer wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien Genussmomenten. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung und natürlich ermöglichen wir Ihnen in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

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



## MAI

REISE ZUR  
CHAMPAGNER BRATBIRNE

**08.05.2026 | 18.30 Uhr** Wir beginnen den Abend mit einem Apéritif. Danach starten wir zu einer einstündigen Führung durch die Manufaktur. Anschließend servieren wir Ihnen in unserem Restaurant 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.

129,- € p.P.

## MENÜ "GENUSSVOLL IN DEN MAI"

**22.05.2026 | 18.30 Uhr mit Führung**

**22.05.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung**

Erleben Sie Genuss pur beim Maischolle Vier-Gänge-Menü - frisch, kreativ und perfekt aufeinander abgestimmt. Jeder Gang verwöhnt mit feinen Aromen und eleganter Präsentation. Abgerundet werden die Köstlichkeiten von erlesenen Getränken der Manufaktur Jörg Geiger. Ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Raffinesse verbindet.

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

129,- € p.P. mit Führung | 119,- € p.P. ohne Führung

## JUNI

## MENÜ "23 JAHRE ALKOHOLFREI"

**12.06. & 13.06.2026 | 18.30 Uhr mit Führung**

**12.06. & 13.06.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung**

109,- € p.P. mit Führung | 99,- € p.P. ohne Führung

## SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

**14.06.2026 | 11.30 Uhr**

Sonntags hat der Chef eigentlich frei, aber ein paar Mal im Jahr nimmt sich Jörg Geiger Zeit für eine Führung durch seine Manufaktur. Er nimmt Sie mit auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst-Bäume, hält nach Kräutern Ausschau und lässt Sie an den Beobachtungen der Natur teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine, sowie schwäbische Tapas im Glas.

Inkl. Wanderung und Führung, schwäbische Tapas im Glas, Getränkebegleitung. 85,- € p.P.

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

## ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar:  
Mo. - Fr.: 9 - 12.30 Uhr und 14 - 17 Uhr

## ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM

Mo. - Fr.: 10 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr  
Sa.: 10 - 14 Uhr

## JULI

## VEGETARISCHES MENÜ

**03.07. & 04.07.2026 | 18.30 Uhr mit Führung**

**03.07. & 04.07.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung**

Wir beginnen um 18.30 Uhr mit einem erfrischenden Apéritif in unserer Manufaktur. Anschließend starten wir zu einer einstündigen gemeinsamen Führung. Im Anschluss erwartet Sie ein exquisites Vier-Gänge-Menü. Dazu verwöhnen wir Sie mit den passenden Getränken, die jedes Gericht ideal unterstreichen. Freuen Sie sich auf vegetarische Gaumenfreude!

Inkl. alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und Espresso sowie einem Digestif.

100,- € p.P. mit Führung | 90,- € p.P. ohne Führung

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG  
IN DER MANUFAKTUR

**04.07.2026 | 15 Uhr**

25,- € p.P.

## MENÜ "SOMMER"

**24.07.2026 | 18.30 Uhr mit Führung**

**24.07.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung**

Zu unserem sommerlichen Menü erwarten wir Sie um 18.30 Uhr zum Apéritif in unserem Restaurant. Danach starten wir zu einer einstündigen Führung. Gemeinsam mit Matthias Walter und seinem Team verwöhnen wir Sie im Anschluss mit einem feinen Menü in fünf Gängen.

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

135,- € p.P. mit Führung | 125,- € p.P. ohne Führung

## NEWSLETTER



Interessiert an Produkthighlights, besonderen Angeboten und aktuellen Events der Manufaktur Jörg Geiger? Dann abonnieren Sie unseren regelmäßigen Newsletter und bleiben Sie auf dem Laufenden.

## FOLGEN SIE UNS IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

