Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

GENUSSZEIT

AUSGABE NR.14 SOMMER 2023

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

Für WiesenObst Bäume hätte der Jahresbeginn besser sein können: Januar und Februar waren zu warm und zu trocken, im Blütemonat April war es zu kalt und wir konnten nur an wenigen Tagen Arbeiten in den Wiesen durchführen. Häufige Regengüsse ließen das Befahren des Bodens nicht zu. Das Wetter und der Klimawandel fordern Demut und Geduld ein. Gerade rechtzeitig konnten die ersten Bäumchen aus der Mostbirnenzüchtung ausgepflanzt werden, darauf sind wir sehr stolz. Die Kerne aus den Früchten der ersten Kreuzungsjahre haben Spross und Wurzel gebildet und können nun in den nächsten 20 Jahren zeigen, was in ihnen steckt – dazu mehr auf Seite 2.

Die GRAD°WANDERUNG – diese stillen, alkoholfreien, trockenen Essensbegleiter stellten wir erstmals auf der Prowein in Düsseldorf dem Fachpublikum aus Gastronomie und Handel vor. Neu bei der diesjährigen Prowein war die eigens eingerichtete „Zero Zone", in der sich Hersteller und Vermarkter von alkoholfreien Produkten präsentierten. Mit nunmehr 20 Jahren Erfahrung als „Alkoholfrei Pionier" war die Manufaktur als Nr.1 in puncto Vielfalt und Qualität in Halle 1 auf Stand A 01 präsent. Gegenüber vermarktete der Meininger Verlag Verkostungsplätze in einer Tasting Zone. Über 100 alkoholfreie Weine und Schaumweine, aus aller Welt wurden einem interessierten Publikum angeboten. Viele Verkoster quälten sich durch das Angebot alkoholfreier Weine, bei jedem weiteren Schluck ließ sich an ihren Minen erkennen, in welche Richtung sie sich auf der Skala zwischen „Genuss" und „versuchte Körperverletzung" bewegten. So war es nicht verwunderlich, dass unsere neue Serie der trockenen stillen Essensbegleiter basierend auf alkoholfreiem Wein – die GRAD°WANDERUNG auf großes Interesse stieß. Wer es zu uns geschafft hatte, erkannte: Wir können, was andere erst noch lernen müssen.

Alkoholfreier Wein pur ist längst passe, denn dieser hat in 98 % aller Fälle heute in der Verkostung immer noch mit Verzicht und Entbehrung zu tun hat. Selbst wenn der Alkohol so schonend wie möglich herausgenommen wird, kommt es trotzdem zu einem massiven Verlust an Aromen, es bleibt immer eine schier unüberwindbare Mauer von Säure im alkoholfreien Wein stehen, die zuvor durch Alkohol und Glycerin „gepuffert" war. Beim Bier gestaltet sich die Entalkoholisierung deutlich einfacher, die Säure im Ausgangsprodukt ist vergleichsweise niedrig, der Alkoholgehalt tendiert um die 4 % alc. und somit muss wenig gepuffert und entzogen werden, zumal mit Hopfen und Malz als tragende Säulen im Nachgang korrigiert werden kann. Im alkoholfreien Wein wird auch heute noch, wie seit bald 100 Jahren, meist versucht, mit der Süße von Traubensaftkonzentrat die Säure auszubalancieren. Als Essensbegleiter scheiden diese alkoholfreien Weine dann zwangsläufig aus, zumal der typische sensorische Makel des Entalkoholisierens nicht kompensiert wurde – ein Pri-Secco oder eine unserer Inspirationen sind mit bekennender Süße die spannendere Variante.

Die Idee der Manufaktur, alkoholfreien Wein als trockene und vielfältige Basis für ein neues Getränk eigener Art zu verwenden und Komplexität durch Weinbukett typische Früchte, Kräuter, Blüten und Gewürze zu erreichen, ist zwar deutlich aufwändiger, scheint aber richtungsweisend in puncto Genussqualität zu sein – darin waren sich alle Verkoster einig. Zur GRAD°WANDERUNG gibts nicht nur ein 4er Paket, sondern exklusiv für Sie ein Online Tasting Seminar mit unserer Sommelière Melanie Weber. Sie erfahren mehr über die Kombinationsmöglichkeiten der GRAD°WANDERUNG als alkoholfreie Essensbegleiter – begrenzte Teilnehmerzahl, schnell sein lohnt sich.

20 Jahre Alkoholfrei gilt es zu feiern. Nicht nur unser Rotfruchtiger erhält ein Jubiläumsetikett, auch die Rezeptur besonderer Cuvées lassen wir aufleben und füllen diese nochmals auf die Flasche – Cuvée Nr. 26 mit WiesenObst Pfirsich und Quitte, geprägt von Estragon und Dill können Sie ab sofort bestellen - auch hier gilt, solange Vorrat reicht.

Cider Rosé alkoholfrei herb ist eine weitere Variante in der beliebten 0,33l Mehrwegflasche. Neben dem milden, vom Birnenduft geprägten alkokohlfreien Cider mit dem grünen Etikett, werden für den Cider Rosé Apfelwein und Grenache Rotwein entalkoholisiert, damit bereits ein herbes Grundgerüst vorhanden ist. In der Verfeinerung wird Bitterhopfen warm und Aromahopfen kalt ausgezogen und verleihen dem Cider Rosé seinen herb bitteren Charakter. Sie sehen wir waren wieder fleißig wie es sich eben für Schwaben gehört und freuen uns auf viele strahlend zufriedene Gesichter.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen
Herzlich,
Ihr

Jörg Geiger

INHALT

ZWEI MAL GOLD FÜR UNSERE SPIRITS
WENN BÄUME AUS DEM WINTERSCHLAF KOMMEN
DIE NÄCHSTE PHASE IM PROJEKT „ELISABETH"
KOMPOST FÜR FORTGESCHRITTENE
SOMMERDRINKS
LA VIALLA GRÜSST AUS ITALIEN
CIDER ROSÉ ALKOHOLFREI HERB
SONDEREDITION CUVÉE NR.26
GESCHENKSETS UND PROBIERPAKETE
"HOLZAPFEL" AUS DEM SÄMLINGSAPFEL GEWINNT GOLD
GENUSSKALENDER

FOLGEN SIE UNS AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

WORLD SPIRIT AWARD 2023 IN TRAMIN (SÜDTIROL)

ZWEI MAL GOLD FÜR UNSERE SPIRITS

Der World Spirit Award ist eine der renommiertesten Auszeichnungen für Spirituosen auf internationaler Ebene. Jährlich werden hierbei die besten Kreationen aus der Welt der Spirituosen in verschiedenen Kategorien prämiert. Die Auszeichnung wird von einer unabhängigen Jury vergeben, die aus Experten der Branche, wie Sommeliers, Bartendern und Destillateuren besteht. Der World Spirit Award gilt als wichtiger Indikator für die Qualität und Innovationskraft der Unternehmen und stellt somit eine bedeutende Auszeichnung für die Preisträger dar.

In diesem Jahr erhielten wir beim World-Spirits Award gleich mehrere Auszeichnungen für unsere Produkte. Wir freuen uns sehr darüber, dass die Johannisbeere im Madeirafass gereift und die Champagner Bratbirne im Portweinfass gereift, mit Gold prämiert wurden. Des Weiteren freuen wir uns über die Auszeichnung mit der Silbermedaille für den AP - teilvergorenen Apfelwein mit Apfelbrand sowie für unseren Alb!Kümmel.

Diese Anerkennung ist eine große Ehre für uns und bestätigt unser Streben nach höchster Qualität und dem Kreieren einzigartiger Genussmomente.

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

RUND UM DAS THEMA NATUR

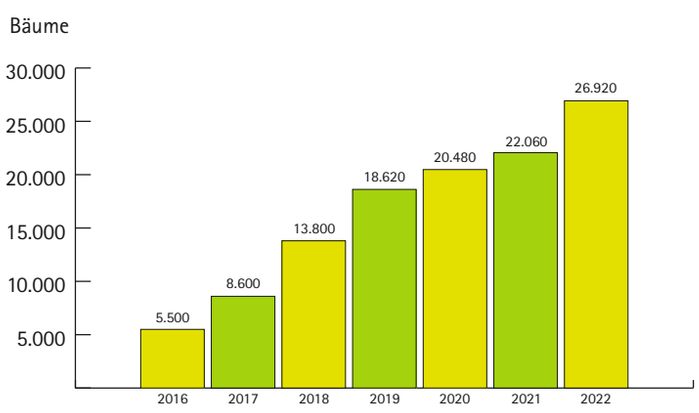
FRÜHLINGSERWACHEN

WENN BÄUME AUS DEM WINTERSCHLAF KOMMEN

Wer an einem klaren Tag den steilen Hang oberhalb der Manufaktur Geiger in Schlat erklimmt, kann nicht nur den Blick auf die Kaiserberge genießen, sondern auch die gewaltigen Dimensionen der oft hundert Jahre alten Birnbaumriesen wirklich erfassen. Im Gegensatz zu modernen Tafelobstplantagen, in denen Bäume auf niedrigen Unterlagen dicht an dicht stehen und der Anbau ohne Einsatz von chemischem Dünger und Pestiziden nicht denkbar ist, scheint die Welt der „WiesenObst"-Bäume noch in Ordnung. Doch wer wie Jörg Geiger regelmäßig und zu jeder Jahreszeit die Obstwiesen begeht, der sieht, wenn Bäume Zeichen von Stress zeigen. Ursache sind nicht nur die heißeren, trockeneren Sommer, sondern auch die wärmeren Winter. Kälte im Winter bedeutet für die meisten Bäume, dass sie ihren Stoffwechsel reduzieren und sich in eine Ruhephase begeben. „Wenn sie die nicht bekommen, dann sind sie im Frühjahr grumpfig", erklärte mir vor ein paar Jahren der kalifornische Pfirsichanbauer Mas Masumoto. Seine „Sun Crest-Pfirsiche" gelten weiterhin als Symbol für den Beginn der „Farm to Table"-Bewegung: Alice Waters, Starköchin und Gründerin von „Chez Panisse" in Berkeley, setzte 1991 eine frische, reife, ganze Frucht auf die Dessertkarte, gefolgt vom Namen des Mannes, der sie am Morgen geerntet hatte: Mas Masumoto.

Auch Jörg Geiger widmet inzwischen dem unterirdischen Teil der Obstwiesen, den Wurzeln, Mykorrhizen und Bodenlebewesen, mindestens genauso viel Aufmerksamkeit wie dem sichtbaren Teil der Birnbaumriesen, den alten Sämlingsapfelsorten und der Vielfalt der Kräuter, Gräser und Sträucher, die dazwischen wachsen. Während manche Arten schon immer Teil der „WiesenObst"-Landschaft waren, hat er andere bewusst gesetzt – zur Bodenverbesserung und damit zur Stressprävention.

„Niemand ist eine Insel." Dieser Satz des britischen Dichters John Donne gilt auch für Pflanzen: Sie wachsen in Abhängigkeit von und im Austausch mit anderen Pflanzen, sie kommunizieren über Wurzeln und Mykorrhizennetzwerke, sie sind angewiesen auf das Fressen und Gefressenwerden, das Leben und Sterben von Insekten, Würmern und Mikroorganismen. Regenerative Landwirte und Obstanbauer sehen inzwischen ihre Aufgabe vorrangig nicht mehr darin, möglichst viel Obst, Gemüse oder Getreide zu produzieren. Ziel ist stattdessen das möglichst optimale Funktionieren des Ökosystems. Zu den Maßnahmen gehört es, ein gutes Umfeld für nützliche Insekten zu schaffen, Bodenlebewesen mit Nahrung zu versorgen – von Mist bis Mulche – und die unterirdische Welt mit ihren Wurmgängen, Pilznetzwerken und Krume möglichst wenig zu stören. Bodenwissenschaftler haben in den letzten Jahrzehnten große Fortschritte gemacht - und dennoch wissen wir, dass bislang erst rund ein Prozent aller Bodenorganismen identifiziert wurde. Mindestens so wichtig wie Elektronenmikroskope und Laboranalysen sind die Beobachtungen und sensorischen Erfahrungen von Landwirten und Obstbauern: Wie fühlen sich die Blätter an? Wie steht es um die Bodenkrume? Feldforschung – im Sinne des Wortes – hat inzwischen zu einem wesentlich besseren Verständnis von Ökosystemen und den Kreisläufen von Wasser, Kohlenstoff und Stickstoff geführt.

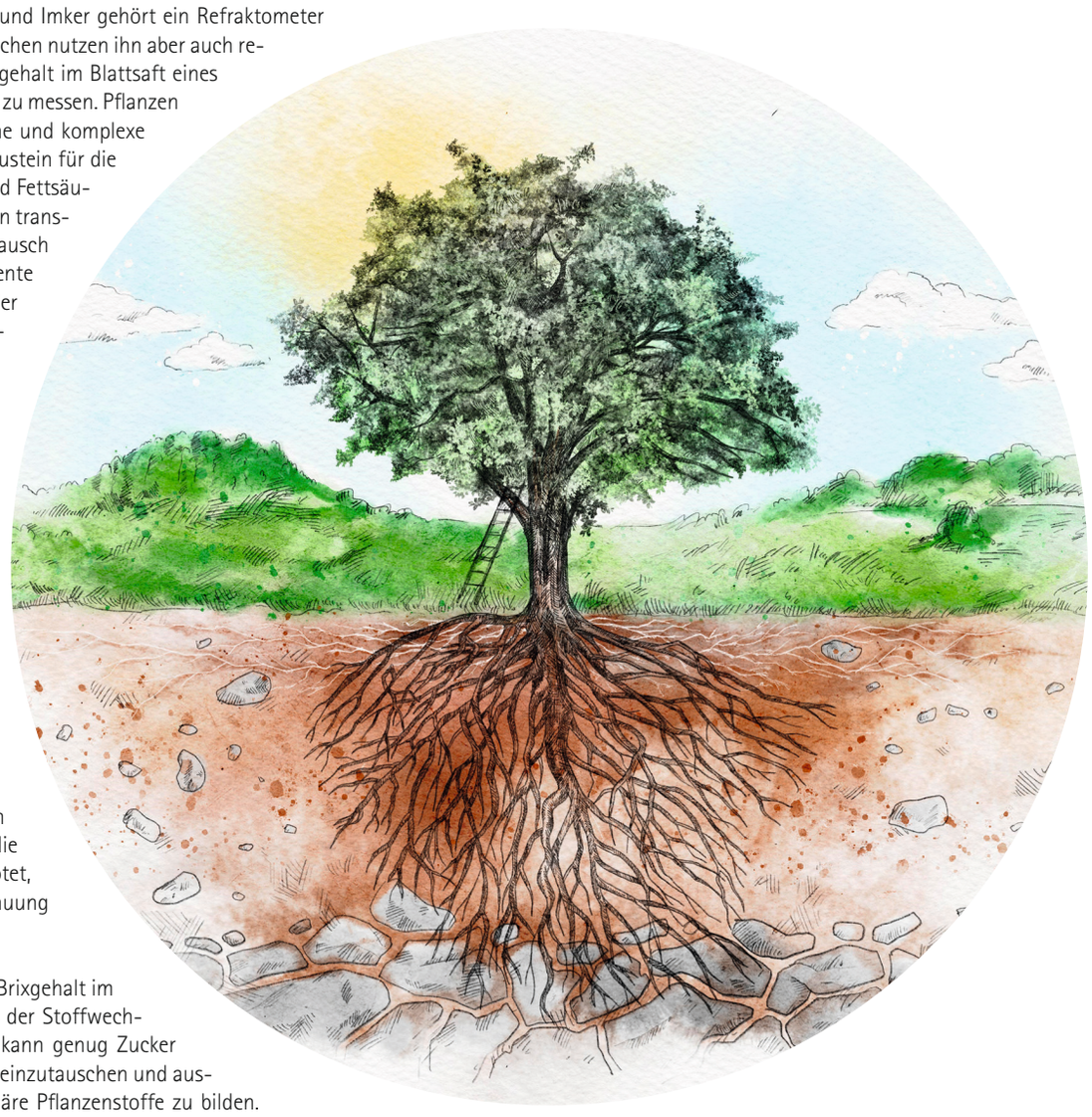


Zuwachs der Bäume im Verein WiesenObst e.V. deren Obst in der Manufaktur Jörg Geiger verarbeitet wird.

Als eines der wichtigsten Messinstrumente hat sich der Refraktometer erwiesen. Damit lässt sich der Zuckergehalt – in der Maßeinheit Brix – einer Flüssigkeit bestimmen. Für Weinanbauer und Imker gehört ein Refraktometer von jeher zum Handwerkszeug. Inzwischen nutzen ihn aber auch regenerative Landwirte, um den Zuckergehalt im Blattsaft eines Obstbaums oder einer Gemüsepflanze zu messen. Pflanzen stellen mittels Photosynthese einfache und komplexe Zucker her, ein Teil davon dient als Baustein für die Produktion von Proteinen, Amino- und Fettsäuren, ein anderer Teil wird in die Wurzeln transportiert und dort als Währung im Tausch gegen Mineralien und Spurenelemente eingesetzt, die für den Stoffwechsel der Pflanze, z. B. die Herstellung von Fettsäuren nötig sind. Partner bei diesem Tauschhandel sind Mykorrhizen und Bodenorganismen, denn oft sind die von der Pflanze benötigten Spurenelemente im Boden zwar vorhanden, aber nicht in einer Form, die die Wurzeln aufnehmen können. Sie müssen erst von Bodenorganismen vorverdaut werden.

Pflanzen sind auf Bodenorganismen und Mykorrhizen angewiesen, wie wir Menschen auf das Mikrobiom in unserem Darm. Jeder, der schon einmal Antibiotika einnehmen musste, weiß was passiert, wenn ein solches Medikament nicht nur die krankheitserregenden Bakterien abtötet, sondern eben auch die für die Verdauung notwendigen, guten Bakterien.

Aber zurück zum Zucker. Ein höherer Brixgehalt im Blattsaft ist ein Hinweis darauf, dass der Stoffwechsel der Pflanze gut funktioniert: Sie kann genug Zucker produzieren, um alle Mikronährstoffe einzutauschen und ausreichend Proteine, Lipide und sekundäre Pflanzenstoffe zu bilden.



Zu letzteren gehören auch Flavonoide: Sie verleihen Früchten ihre Farbe, tragen zum Geschmack bei, sie können bitter sein und beißenden und saugenden Insekten den Appetit verderben, sie sind Teil des Kommunikationssystems – volatile Stoffe, die bei Krankheits- oder Schädlingsbefall freigesetzt werden, nützliche Bakterien in die Wurzelzone locken und bei Nachbarpflanzen Abwehrreaktionen auslösen. Mit ihren tief reichenden Wurzeln sind „WiesenObst"-Bäume besser mit Mikronährstoffen versorgt als beispielsweise die flach wurzelnden Obstbäumchen in kommerziellen Obstanlagen. Obstbaumwiesen sind ein funktionierendes Ökosystem, aber es bedarf der Wartung, um die Resilienz zu steigern: Jörg Geiger fördert deshalb gezielt Mykorrhizen und Bodenbakterien.

Aroma und Geschmack von Früchten stehen in direktem Zusammenhang mit dem Vorhandensein von sekundären Pflanzenstoffen wie Flavonoiden, Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien. Schon deshalb ist es für Jörg Geiger und die Manufaktur wichtig, dass das „WiesenObst"-Ökosystem optimal läuft. Aber inzwischen wissen wir, dass diese Stoffe auch existentiell wichtig für unsere Gesundheit sind. In ihrem gerade erschienenen Buch „What your food ate", übersetzt etwa: „Womit sich deine Nahrungsmittel ernährt haben" weisen die Autoren David R. Montgomery und Anne Biklé nach, dass wir die Mikronährstoffe, die wir für die Erneuerung unserer Zellen, das Funktionieren unserer Organe und den Erhalt lebenswichtiger Steuerungsvorgänge über unsere Nahrung aufnehmen müssen. Und inzwischen sind wir unterversorgt, denn Obst, Gemüse, Getreide und Kartoffeln enthalten heute deutlich geringere Mengen an Spurenelementen und sekundären Pflanzenstoffen als früher. Der Grund: über Jahrzehnte ging es Pflanzenzüchtern, Landwirten und Obstanbauern ausschließlich darum, die Erträge zu maximieren. Mit chemischem Dünger lässt sich das erreichen – um den Preis, dass Pflanzen und Bäume, die am Nitrat-Tropf der Agrarchemieindustrie hängen, nur noch schwächere, flachere Wurzelsysteme entwickeln und es nicht nötig haben, symbiotische Beziehungen zu Mykorrhizen und Bodenlebewesen aufzubauen. In der Folge werden weniger phytochemische Stoffe gebildet – die Immunabwehr der Pflanze ist geschwächt, sie ist nicht mehr gut gegen Schädlinge und Pflanzenkrankheiten geschützt. Die Agrarchemieindustrie bietet deshalb „Pflanzenschutzmittel" an - eine euphemistische Bezeichnung für Pestizide, Herbizide und Fungizide...

Forschung, Denken und Handeln in der Landwirtschaft kreisen weiter um das Behandeln von Symptomen, obwohl der Fokus auch mit Blick auf unsere Gesundheit auf den Erhalt funktionierender gesunder Ökosysteme gerichtet sein sollte.

„Der Mensch ist, was er isst" stellte der Philosoph Ludwig Feuerbach bereits Mitte des 19. Jahrhunderts fest. Inzwischen ist wissenschaftlich bewiesen, dass Feuerbach recht hatte. Es ist Zeit, umzudenken und zu erfassen, dass wir trotz allen Fortschritts und technischer Entwicklung Teil der Natur und des Ökosystems Erde sind und bleiben.

Marianne Landzettel

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST FINDEN SIE UNTER

WWW.WIESENOBST.ORG

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

RUND UM DAS THEMA NATUR

BEWÄHRUNGSPROBE IN SCHLAT

DIE NÄCHSTE PHASE IM PROJEKT „ELISABETH“

Die Klimakrise verschont selbst kräftige, tief verwurzelte WiesenObst-Bäume nicht. Auch die Champagner Bratbirne leidet inzwischen sehr häufig unter der Bakterienkrankheit Feuerbrand, die Infektion führt allzu oft zum kompletten Verlust der Bäume. Auf die Initiative von Martin Kunz vom WiesenObst e.V.-Vorstand hat Jörg Geiger deshalb gemeinsam mit dem renommierten Obstbaumzüchter Dr. Walter Hartmann und Dr. Michael Neumüller vom Bayrischen Obstzentrum 2019 das Projekt „Elisabeth“ gestartet. Ziel ist es, die geschmackliche Qualität der Champagner Bratbirne weiter zu bewahren und durch die Züchtung gleichzeitig eine Anpassung an die Klimaveränderung und eine höhere Krankheitsresistenz zu erreichen.

Was bisher geschah: In mühevoller Kleinstarbeit hatte Walter Hartmann zunächst Pollen von ausgewählten „Vaterbäumen“ präpariert und die Blüten der „Mutterbäume“ von Hand bestäubt. Aus den Kernen der so entstandenen Früchte wurden im Obstbauzentrum bei Dr. Michael Neumüller Sämlinge gezogen.

Walter Hartmann und Michael Neumüller

Der Umzug: Die Sämlinge müssen sich bewähren, - nicht im Glashaus, sondern in ihrer zukünftigen Heimat in Schlat. Im März diesen Jahres war es so weit: 430 ein- und zweijährige Sämlinge, zwischen 40 und 80 Zentimeter hoch, wurden mit der Muttererde aus dem Topf im Abstand von einem Meter ausgepflanzt.

Vorbereitung vor Ort: Klima und Wetter kann man zwar nicht bestimmen, aber mit einer Bodenanalyse und einer entsprechenden Bodenvorbereitung lassen sich die Wachstumschancen der jungen Bäume deutlich verbessern. Der optimale pH-Wert des Bodens liegt bei 6,5. Rund um Schlat gibt es überwiegend mittelschwere, tonhaltige Lehmböden, die eine Sättigung mit 68Prozent Kalzium und 12 Prozent Magnesium haben sollten. Kalzium lockert den Boden, Magnesium ist wichtig für die Fähigkeit der Pflanze, Nährstoffe aufzunehmen. Genau wie Menschen brauchen auch Bodenlebewesen Luft, um existieren zu können. Deshalb wird in den Reihen, in welche die Bäume später gepflanzt werden, ein Untergrundlockerer eingesetzt. Dadurch kommt Sauerstoff in den Boden, den die Bakterien brauchen, um Mineralstoffe in tieferen Schichten zu lösen. Zudem können die Wurzeln der jungen Bäume jetzt ungehindert tief nach unten wachsen und das von den Mikroorganismen zur Verfügung gestellte Nahrungsangebot nutzen. Das Bett ist also gemacht, es fehlt sozusagen nur noch ein „Betthupferl“ auf dem Kissen: Entsprechend der Bodenanalyse erfolgt eine letzte Düngung, damit genügend Phosphor und Kalium zur Verfügung stehen.

Die nächste Phase: Trotz der sorgsamen Vorbereitung werden sich einige Bäumchen nicht etablieren können. Und die, die kräftige Wurzeln treiben und heranwachsen, werden dennoch sieben Jahre brauchen, bis sie die ersten Früchte tragen. Einmal im Jahr erfolgt ein Gesundheits- und Wachstumscheck: Wie viel hat ein Baum in Höhe und Stammumfang zugelegt, welche Wuchseigenschaften hat er, wie steht es um die Resilienz? Um Standort und Bewirtschaftungsmaßnahmen wirklich vergleichen zu können, wurden in die Reihen einige Exemplare heute bewährter Sorten wie die Karcherbirne und die Grüne Jagdbirne zwischengepflanzt. Für die ersten Jahre bekommt jedes der zarten Bäumchen einen Haltestab, damit Bindearbeiten gut erledigt werden können. Ein Drahtrahmen richtet die Stäbe aus und gibt gleichzeitig die Möglichkeit, jedem Baum seinen eigenen QR-Code zuzuweisen. Damit ist er sofort identifizierbar und bietet auch im Feld Zugriff auf alle über die Zeit erhobenen Daten. Das Projekt wird von Hannes van der Meide betreut. Als Diplom-Biologe bringt er nicht nur die wissenschaftliche Arbeitsweise mit, sondern auch Leidenschaft für alte Apfel- und Birnensorten – beides zusammen ist unersetzlich wichtig bei der Suche nach der Weinbirne für die zweite Hälfte des 21. Jahrhunderts.

Marianne Landzettel

Im Hintergrund der ausgewachsene Baum, im Vordergrund der neu gepflanzte Sämling.

KOMPOST FÜR FORTGESCHRITTENE

Oben auf dem Gairenbuckel zwischen Reichenbach im Täle und Schlat bewirtschaftet die Familie Heim den Gairenhof. Der Demeter Milchviehbetrieb bietet ideale Voraussetzungen für die Herstellung von Kompost, der Futter für Mikroorganismen liefert und das Mykorrhizenwachstum fördert. Dafür mischen die Heims die anfallende, separierte Rindergülle mit Tresterbokashi aus der Manufaktur Jörg Geiger, sowie Grasschnitt, Holzhackschnitzeln, Weichbraunkohle (Leonardit) und etwas tonhaltiger Erde. Die Rezeptur ist genau festgelegt. Die Zutaten werden auf den Kompoststreuer geladen, das Fräswerk sorgt beim Abladen für eine gute Durchmischung.

Der „Superkompost“ reift dann in einer etwa 1,60 Meter hohen Feldmiete heran. Zunächst wird dafür auf einer Fläche von zwei mal zwei Metern eine Strohunterlage ausgebreitet – diese soll das Absterben des Unterbodens verhindern und erleichtert später das Verladen. Anders als bei Heißrotten - wie sie auf Grüngutplätzen zu finden sind, sollen bei diesem Kompost die Temperaturen im moderaten Bereich bleiben. Die Heims setzen die Feldmiete auch nicht um: die Sauerstoffzufuhr würde das Bakterienwachstum zu stark anheizen und die sich bildenden Mykorrhizen-Geflechte zerstören – und deren Wachstum soll ja gerade gefördert werden. Auf der Strohunterlage wird deshalb ein kleiner Kern aus Hartholzhackschnitzeln aufgebaut, etwa 40 Zentimeter hoch und 50 Zentimeter breit. Er sorgt dafür, dass genügend Sauerstoff natürlich und langsam nachströmen kann und wirkt wie ein Kamin, durch den später Luft nachströmt und so für eine vollständige Humifizierung sorgt. Erst wenn der Hackschnitzelkern steht, werden die restlichen, gut durchmischten Zutaten aufgeschichtet.

Nach spätestens sechs Monaten tragen die Heims die Feldmiete ab. Wann der richtige Zeitpunkt gekommen ist, kann man riechen: Ein erdiger Geruch nach Waldboden bedeutet: „Es ist soweit“. Solcher Kompost ist „Superfood“ für den Boden, für die Bodenlebewesen und natürlich für die Bäume. Es wird langfristig Humus aufgebaut und das wohlgenährte Heer der Bodenlebewesen verbessert zusammen mit dem stetig wachsenden Mykorrhizennetzwerk die Bodenfruchtbarkeit kontinuierlich.

Ein weiteres Tresterbokashi-Kompost-Experiment in Zusammenarbeit mit Familie Heim findet derzeit am Waldtrauf statt. Ziel ist es, die dort natürlich vorkommenden Mykorrhizen zu nutzen und zu vermehren, denn auch Obstbäume kommen aus waldartigen Landschaften. So sollen auch auf den Obstwiesen wieder ähnliche Bedingungen entstehen.

Marianne Landzettel

Mischen der Kompostkomponenten und Aufsetzen der Feldmiete auf einer Strohmatte.

INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

GENUSSVOLL IN DEN SOMMER

LUST AUF COCKTAILMIXEN

SOMMERDRINKS

Sommer, Sonne, Drinks - was gibt es Schöneres als an einem warmen Sommerabend mit einem erfrischenden Cocktail oder Longdrink in der Hand zu entspannen? Ob auf der Terrasse, im Garten oder am Strand, die warme Jahreszeit ruft förmlich nach erfrischenden und köstlichen Sommerdrinks.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen eine bunte Auswahl an Rezepten für alkoholfreie und alkoholische Sommerdrinks, die Sie ganz einfach zu Hause mixen können. Das Beste an unseren Sommerdrinks? Sie sind einfach zu Hause nachzumachen und können je nach Geschmack und Vorlieben angepasst werden. Ob als Aperitif, Begleitung zum Essen oder als erfrischender Drink zwischendurch – die Möglichkeiten sind endlos.

Also, wählen Sie sich Ihr Lieblingsrezept und starten Sie das Mixen! Unsere Rezepte sind Schritt-für-Schritt erklärt und mit ein paar Tipps und Tricks zaubern Sie im Handumdrehen die perfekten Sommerdrinks. Genießen Sie den Sommer in vollen Zügen mit unseren erfrischenden, köstlichen und leichten Sommerdrinks!

Sarah Deuss, Bartenderin aus Stuttgart - Schöpferin unserer leckeren Cocktail-Rezepte.

ALKOHOLFREIER BELLINI TWIST

SCHÖNINI

- 2 cl Stachelannonen Püree
  (im Asia-Shop als Guanabana zu kaufen)
- 1 cl Zitronengrassirup
- 10 cl C.-BRATBIRNE –
  die Königin unter den Alkoholfreien

Stachelannonen Püree und Zitonengrassirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren, mit C.-BRATBIRNE – die Königin unter den Alkoholfreien auffüllen. Eine halbe Stange Zitronengras als Dekoration verwenden.

TIPP: Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte, sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Sonst kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.

ALKOHOLFREIE VARIANTE ZUM SPRITZ

BITTER-SPRITZ

- 4 cl Giffard Bitter Concentre
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 10 cl C.-BRATBIRNE –
  die Königin unter den Alkoholfreien

Giffard Bitter Concentre, Zitronensaft und Zuckersirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren, mit C.-BRATBIRNE – die Königin unter den Alkoholfreien auffüllen.

TIPP: Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte, sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Sonst kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.

APFEL TRIFFT BOTANICALS

WITHOUT A TROUT

- 2 cl Buttermilch
- 4 cl Apfelsaft
- 2 cl Gurkensaft
- (frisch gepresste Salatgurke)
- 0,5 cl Zuckersirup (2:1)
- 6 cl AECHT [Kimmel]

Alle Zutaten in einen Tumbler auf Eis geben und mit 6 cl AECHT [Kimmel] aufgießen, leicht umrühren, mit Rauchsalz besprühen und mit einer Gurkenzeste garnieren.

RAUCHSALZSPRAY:
Salzlösung 10:1 mit Rauchsalz und Wasser herstellen und in eine kleine Sprühflasche füllen.

FRISCH UND LECKER

SOMMERBOWLE

- 0,5l DON'T CALL ME GIN
- Apfel, Birne, Zitrone, Beeren,
  Blumen, Minze oder lokale Kräuter
- CUVÉE Nr. 15

Eine Flasche DON'T CALL ME GIN! mit jeweils einer entkernten Birne und einem Apfel für ca. 24 h einlegen. In eine Bowle-Schale umfüllen, Zitronenscheiben, Beeren, Blumen, Minze oder lokale Kräuter hinzugeben und mit CUVÉE Nr. 15 auffüllen. Heu eignet sich perfekt als Garnitur.

DON'T CALL ME GIN! & !WEHMUT

UNSERE LIEBLINGS-LONGDRINKS

DON'T CALL ME GIN! 2cl
+ Aecht Bitter! - Grüne Jagdbirne | Wermut
+ Cuvée Nr. 11 - Unreifer Apfel | Eichenlaub
+ Cuvée Nr. 21 - Apfel | Birne | Heublume
+ Cuvée Nr. 23 - Rhabarber | Apfel | Blüten

•

!WEHMUT 2cl
+ Aecht Bitter! - Grüne Jagdbirne | Wermut
+ Cuvée Nr. 27 - Birne | Gurke | Quitte

•

!WEHMUT 5 cl
+ Cuvée Nr. 12 - Schwarzriesling | Johannisbeerzweige
+ BIO Weiss - Apfel | Quitte | Akazienblüte
+ Cuvée Nr. 27 - Birne | Gurke | Quitte
+ Cuvée Nr. 29 - Apfel | Birne | Hagebutte

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

GENUSSVOLL IN DEN SOMMER

DER KLASSIKER MIT ALBKÜMMEL

ALBJITO

- 5 cl ALBKÜMMEL
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- AECHT KIMMEL zum Toppen
- 2-3 Stängel Minze

Minze zusammen mit Limettensaft und Zuckersirup in das Glas geben. Mit einem Mörser leicht andrücken, dann Eis zugeben und den Albkümmel darüber gießen. Kräftig umrühren und danach mit AECHT KIMMEL auffüllen und noch einmal leicht rühren.

ORANGE TRIFFT BOTANICALS

TRANSPORTER

- 8 cl [dzin] Bitter Hydrolat
- 6 cl Kokoswasser
- 2,5 cl Orangenschalenzucker
- 1,5 cl Zitronensaft
- 2 Stängel Petersilie

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln. In einen Tumbler auf Eis abseihen und mit ca. 8 cl [dzin] Bitter Hydrolat toppen. Leicht unterrühren und mit Petersilie und gezuckerter Orangenzeste garnieren.

ORANGENSCHALENZUCKER:
Orangen zesten und mit Zucker in einer verschliessbaren Schale oder Box einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die ätherischen Öle aus den Orangenschalen werden vom Zucker ausgelöst.

MANUFAKTURFREUNDE

LA VIALLA GRÜSST AUS ITALIEN

„Metti bòn , cava bòn!" (Tue Gutes hinein, hole Gutes heraus!)

Das war die Philosophie von „Nonna Caterina", der Urgroßmutter der Brüder Lo Franco, die die Fattoria La Vialla bewirtschaften, einen regenerativen, biodynamischen Bauernhof mit Weingut in der Toskana. Das Landgut, das bereits vor über zwei Jahrhunderten existierte, wurde 1978 von der Familie Lo Franco vor dem Verfall gerettet und zu neuem Leben erweckt, wobei sie die Lehren ihrer „Nonna" stets im Hinterkopf behielten. Das oberste Prinzip ist es, die Natur zu respektieren und zu einem besseren und gesünderen Zustand des Bodens und der im Betrieb Tätigen beizutragen, während gleichzeitig der „ökologische Fußabdruck" des Hofs reduziert wird. Seit über 44 Jahren bewirtschaftet und pflegt La Vialla mit regenerativer Landwirtschaft und biologisch-biodynamischen Methoden über 2000 Hektar Land und Wald (die größte Demeter-zertifizierte Fläche Italiens, davon über 988 ha Wald). Der Betrieb produziert seinen eigenen Wein, Olivenöl Extravergine, Pecorino-Käse, Vorspeisen, Soßen, Nudeln, Essig, Honig, Plätzchen und andere süße Köstlichkeiten - direkt vom Weinberg in die Flasche, vom Gemüsebeet ins Glas. La Vialla hat für mich bewiesen, dass eine vertikal differenzierte Landwirtschaft auch in größerem Maßstab möglich ist. Sie zeigt, dass landwirtschaftliche Tätigkeiten erfolgreich und lebensfähig sein können, ohne sich aus dem ökologischen Gesamtsystem zurückziehen zu müssen und dabei stets Regenerationszyklen zu schaffen. La Vialla kann als Vorbild für eine ökologische und nachhaltige Bewirtschaftung angesehen werden und beweist, dass man sowohl ökologischen als auch produktiven Anforderungen gerecht werden kann.

Einige Hauptaugenmerke von La Vialla:

- Bodenfruchtbarkeit und biologische Vielfalt
  (mehr unter www.lavialla.com/bodenfruchtbarkeit)
- Pflege und Wiederherstellung von landwirtschaftlichen Flächen alter, verlassener Bauernhöfe und von Waldgebieten
  (regenerative Landwirtschaft)
- Jährliche Neuanpflanzung von Weinreben, Oliven- und Obstbäumen, Hecken und Wiederaufforstung von Wäldern zum Schutz und zur Förderung der Artenvielfalt und der nachhaltigen Produktion
- Erforschung alter Pflanzensorten, insbesondere in den Weinbergen, um die Artenvielfalt zu erhalten und zu fördern

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNS UND UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

DER HOPFEN MACHTS

CIDER ROSÉ ALKOHOLFREI HERB

Jetzt NEU, passend zur Sommerzeit: Schwäbischer WiesenObst Cider rosé – alkoholfrei herb! So ergänzen wir nun die beiden, bereits bekannten SWO Cider alkoholfrei mild und feinherb mit Alkohol um einen dritten, herben Cider rosé. Dieser einzigartige Cider vereint die Aromen von knackigen Äpfeln und saftigen Birnen zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis. Doch das ist noch nicht alles: Durch die Zugabe von entalkoholisiertem Rotwein erhält der Cider eine besondere Note, die ihn von anderen alkoholfreien Getränken abhebt. Mit seiner feinen Balance aus herben Aromen, ist der Cider rosé die perfekte Wahl für alle, die auf der Suche nach einem alkoholfreien Getränk mit Charakter sind. Ob beim Grillen mit Freunden, an einem lauen Sommerabend oder einfach als Erfrischung zwischendurch - dieser Cider passt zu jeder Gelegenheit.

Neben handverlesenen alten Apfelsorten prägen herbe Weinbirnen traditionell den einzigartigen Charakter von schwäbischem Cider. Die Entalkoholisierung unseres Ciders erfolgt „in House" durch Vakuumdestillation bei schonenden 35°C. So bleiben die charakteristischen, frischen Aromen erhalten. Die alten Apfel- und Birnensorten, welche wir verarbeiten, zeichnen sich durch ihre frische Säure und herben Gerbstoffe aus. Für noch mehr Komplexität verfeinern wir mit ausgesuchten Kräutern, Blüten und Gewürzen. Wir verzichten dabei auf zugesetzte Aromen, Konzentrate, sowie auf den Zusatz von Zucker.

Geruch: Rote Beeren, erfrischend kantig mit herbem Hopfenduft

Geschmack: markantes Süße-Säurespiel, spannende Bitternoten mit herben Akzenten des alkoholfreien Rotweins

Empfehlung: Zu Gegrilltem, Solo als herb alkoholfreies Getränk

Art.Nr. A010430 2,90€

AUF VIELFACHEN WUNSCH WIEDER DA

SONDEREDITION CUVÉE NR.26

Wir haben großartige Neuigkeiten für alle Fans der Manufaktur Jörg Geiger und insbesondere für alle Liebhaber des alkoholfreien Prisecco „Cuvée Nr.26". Dieses besondere Getränk, das aus einer Kombination von Äpfeln, Birnen und Pfirsichen kreiert wurde, ist in diesem Sommer als Sonderedition, anlässlich unseres 20-jährigen Jubiläums, für kurze Zeit wieder erhältlich.

Die „Cuvée Nr.26" ist ein alkoholfreier Prisecco, der nicht nur erfrischend und spritzig ist, sondern auch durch seine fruchtige Note besticht. Ob als Aperitif, Essensbegleiter oder einfach nur zum Genießen zwischendurch.

Seien Sie schnell und sichern Sie sich Ihre Flasche, denn das Kontingent ist begrenzt! Lassen Sie sich von der Frische und der Fruchtigkeit dieses besonderen Getränks verzaubern und genießen Sie den Sommer in vollen Zügen.

Cuvée Nr.26
Apfel | Birne | Pfirsich

Vom Silvaner entliehen, das Zusammenspiel von Apfel, Birne, Pfirsich und Quitte, ergänzt von Dill und Estragon.

Geruch: Fruchtbetonte Nase nach Birne und Pfirsich mit frisch-krautigen Noten des Estragons und getrockneten Blüten.

Geschmack: Weiche Töne von Birne, Apfel und weißem Pfirsich mit feiner Säure und krautigen Nuancen im Nachhall.

Empfehlung: Zu Spargelgerichten, zu hellem Geflügel pochiertem Fisch und leichten Kalbsgerichten.

Trinktemperatur: 8 bis 10°C
Trinkglas: Sektglas oder Burgunderglas

Art.Nr. 326 11,90€

10%
AUF DAS PAKET!
Rabattcode:
SWOCIDER10

Probierpaket „Schwäbischer WiesenObst Cider"
4x SWO Cider feinherb (mit Alkohol) 0,33l;
4x SWO Cider alkoholfrei mild 0,33l;
4x SWO Cider rosé alkoholfrei herb 0,33l

Art.Nr. A080910 32,80€

Rabattcode mit 10% auf das Paket: SWOCIDER10
Gültig von 19.06. – 23.07.2023, nicht kombinierbar.

FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

GESCHENKSETS UND PROBIERPAKETE

Die Sonne strahlt und die Temperaturen steigen - der Sommer ist da! Und was gibt es Schöneres, als bei warmen Temperaturen ein erfrischendes Getränk zu genießen? Bei der Manufaktur Jörg Geiger haben wir uns deshalb Gedanken gemacht und möchten Ihnen daher unsere neuesten Sommer Probierpakete vorstellen - sowohl aus dem alkoholischen als auch aus dem alkoholfreien Bereich. Entdecken Sie mit uns die Vielfalt an Aromen und Geschmacksrichtungen und lassen Sie sich von unseren Kreationen inspirieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen!

Sommerzeit ist Ciderzeit

12x SWO Cider mit Alkohol | 12x alkoholfrei | 12x rosé alkoholfrei

Art.Nr. A080973 98,40€

Craft Cider zum Essen

3x [Most] Wanted Craft Cider 0,75l |
2x exklusives Trinkglas "Craft Cider Pokal" |
3x Craft Cider Original [most] 0,75l |
5x Untersetzer "Most Wanted"

Food Pairing Empfehlung [Most] Wanted: zum Barbecue, zu geräuchertem Fisch wie geräucherter Forelle, zu gereiftem Käse wie Parmesan sowie auch zum Vesper mit kräftiger Wurst und Schinken.

Food Pairing Empfehlung Original [most]: als fruchtiger Aperitif sowie auch zum feinen Wildkräutersalat mit gebeiztem Lachs, zu weißem Spargel, zu Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, zu feinem hellen pochierten Fisch.

Art.Nr. A080985 38,60€

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

Sommerzeit ist Ginzeit

unser Don't Call me Gin mit den passenden fruchtigen Fillern | 1x AG - ‚Dont call me Gin' 0,5l | 1x ‚Aecht Bitter' 0,2l | 1x ‚Cuvée Nr.11' 0,2l | 1x ‚Cuvée Nr.23' 0,2l

Art.Nr. A080972 54,30€

Prickelnd in den Sommer – alkoholfrei

1x Cuvée Nr.31 0,75l | 1x Bio Rot 0,75l | 1x Cuvée Nr.8 0,75l

Art.Nr. A808000 Aktionspreis 32,00€

Überraschungspaket Alkoholfrei – Groß

12x Überraschung in 0,375l und 0,75l

Art.Nr. A080984 Aktionspreis 98,00€

Grill-Mix mit Alkohol

helles Fleisch:
1x Birnenschaumwein CBB brut 0,75l

dunkles Fleisch:
1x HolzApfel 0,75l

Gemüse:
1x Apfelschaumwein vom Hauxapfel 0,75l

Fisch:
1x Leon – Poiré Artisanal 0,75l

Art.Nr. A080996 Aktionspreis 63,00€

Grill-Mix alkoholfrei

helles Fleisch:
1x Aecht Bitter 0,75l

dunkles Fleisch:
1x Inspiration 4.0 0,75l

Gemüse:
1x Cuvée Nr.11 0,75l

Fisch:
1x Inspiration 4.6 0,75l

Art.Nr. A080995 Aktionspreis 44,00€

AUSBILDUNG IN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

Du bist auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz?

Vielleicht weißt du noch gar nicht, wofür du dich entscheiden sollst oder du hast deinen Traumberuf schon ins Auge gefasst? Egal an welchem Punkt du gerade stehst – wenn du Verantwortung übernehmen möchtest und gerne im Team arbeitest, bist du bei uns genau richtig. Wir bieten dir eine Ausbildung in einem nachhaltig arbeitenden und zukunftssicheren Unternehmen. Neben einem attraktiven Gehalt bieten wir dir kostenfreies Mittagessen und einen starken Team-Zusammenhalt.

Mehr erfährst du unter: **www.manufaktur-joerg-geiger.de/Karriere/**

CIDER WORLD AWARDS

"HOLZAPFEL" AUS DEM SÄMLINGSAPFEL GEWINNT GOLD

Wir haben tolle Neuigkeiten – unser "HolzApfel" hat bei den Cider World Awards die Goldmedaille mit 110 von 120 Punkten in der Kategorie "still" gewonnen!

Wir sind unglaublich stolz auf diese Auszeichnung und möchten uns bei unseren Kunden bedanken, die uns auf dieser Reise begleitet haben.
Prost auf unseren preisgekrönten Cider!

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNS UND UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER

SEPTEMBER 2023

17.09.2023 | 11.30 Uhr

SONNTAGSFÜHRUNG MIT DEM CHEF

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

Inkl. Wanderung und Führung durch das WiesenObst, Schwäbischem Tapas Buffet, Getränkebegleitung.

69,–€ p.P.

24.09.2023 | ab 10 Uhr

7. SCHLATER APFELFEST

Wir freuen uns sehr, dass wir in diesem Jahr endlich wieder beim 7. Schlater Apfelfest mitwirken dürfen. Wie gewohnt werden die verschiedenen Obstbaubetriebe der Gemeinde Schlat ein vielfältiges kulinarisches, informatives & unterhaltsames Angebot darbieten. Von Marktständen auf dem Dorfplatz über leckere Verköstigungen bis hin zu Musik & Einblicke in die Betriebe wird so einiges geboten sein.

Auch wir als Manufaktur Jörg Geiger werden natürlich wieder mit dabei sein. In unserem Hof werden Sie mit leckeren Speisen von Matthias Walter sowie unseren WiesenObst-Spezialitäten verwöhnt. Sarah Deuss wird für Sie feine Cocktails kreieren und für festliche Musik ist ebenfalls gesorgt. In unserer alten Manufaktur werden Sie unsere Ausstellung zu alten Obstsorten und zur Sortenbestimmung bestaunen können.
Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

28.09.2023 | 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 21:00 Uhr lassen wir den Abend mit einem Überraschungs-Digestif aus unserer Brennerei ausklingen.

Inkl. Aperitif, 5 Sorten Käse mit kleinen Beilagen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

53,–€ p.P.

OKTOBER 2023

13.10.2023 | 18:30 Uhr

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur um 18.30 Uhr. Gegen 20:00 Uhr begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker - den Birnenschaumwein - hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

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

109,–€ p.P.

GENUSSKALENDER SEPTEMBER BIS NOVEMBER 2023

14.10.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

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

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

21,–€ p.P.

19.10.2023 | 18 Uhr

FOODPAIRING 0%

Zur Einstimmung starten wir mit einem Aperitif um 18 Uhr in unserem Restaurant. Sie erhalten eine ausführliche Einführung in das Thema ‚Foodpairing 0%', die Produktherstellung und unsere Manufaktur. Im Anschluss servieren wir Ihnen zu fünf kleinen Gängen die passenden alkoholfreien Getränke und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik. Fachlich geleitet und moderiert wird der Abend von der Sommelière Melanie Weber. Gegen 22.30 Uhr werden wir den Abend mit einem Digestif ausklingen lassen.

Inkl. Aperitif, Arbeitsmappe, Menü in 5 kleinen Gängen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

127,–€ p.P.

20.10.2023 | 18.30 Uhr mit Führung
21.10.2023 | 18.30 Uhr mit 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 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut.

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

72,–€ p.P. mit Führung
67,–€ p.P. ohne Führung

NOVEMBER 2023

02.11.2023 | 18 Uhr

FOODPAIRING 0%

Inkl. Aperitif, Arbeitsmappe, Menü in 5 kleinen Gängen, begleitende Getränke aus der Manufaktur, Digestif.

127,–€ p.P.

10.11.2023 | 18.30 Uhr mit Führung
11.11.2023 | 18.30 Uhr mit Führung

EINFACH SCHWÄBISCH

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

72,–€ p.P. mit Führung
67,–€ p.P. ohne Führung

11.11.2023 | 15 Uhr

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten.

21,–€ p.P.

17.11.2022 | 19 Uhr

MATTHIAS WALTER KOCHT – „WINTERLICHES MENÜ"

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 & Espresso sowie einer Destillatrunde.

119,–€ p.P.

18.11.2022 | 19 Uhr

MATTHIAS WALTER KOCHT – „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 5 Gängen rund um die Ente.

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

119,–€ p.P.

NEWSLETTER

Bleiben Sie immer auf dem Laufenden über unsere aktuellen Veranstaltungstermine! Abonnieren Sie unseren Newsletter und erhalten Sie alle wichtigen Informationen direkt in Ihr Postfach. Seien Sie unter den Ersten, die von unseren neuesten Events erfahren und verpassen Sie keine Gelegenheit mehr. Melden Sie sich jetzt an und bleiben Sie immer up-to-date!

www.manufaktur-joerg-geiger.de/ Shop-Service/Newsletter/

UNSER JAHRESFILM –20 JAHRE ALKOHOLFREI

Wir sind begeistert, Ihnen unseren brandneuen Jahresfilm zum Thema „20 Jahre Alkoholfrei" präsentieren zu können! Für uns geht Genuss auch Alkoholfrei, ohne dabei auf den Geschmack und das Erlebnis zu verzichten. Unsere Kreationen stehen seit 20 Jahren für höchste Qualität und Authentizität.
Lassen Sie uns gemeinsam auf die letzten 20 Jahre zurückblicken und voller Freude auf die Zukunft anstoßen!

www.youtube.com/watch?v=KkIloag2BwQ

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

WEITERE INFORMATIONEN ZU UNSEREN PRODUKTEN FINDEN SIE UNTER:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE