Manufaktur Jörg Geiger

AUSGABE NR.5 SOMMER 2020

GENUSSZEIT

LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

Nach dem Schock durch Corona stellt sich mir die Frage, was hat uns Corona gebracht?

Vor allem Zeit zum Nachdenken, zur Reflektion und zur Beschäftigung mit Neuem. Nach 17 Jahren als Pionier im alkoholfreien Genussmittelbereich, haben wir unser Sortiment neu strukturiert. Die Entwicklung geht weiter, nicht nur über stille Essensbegleiter, sondern hin zu weniger süßen alkoholfreien Schaumweinen. Unser Flaggschiff, die Champagner Bratbirne, macht hier natürlich wieder den Anfang.

Die Zeit der Corona-Krise konnten viele Mitarbeiter auch nutzen, um in andere Bereiche hinein zu schauen. Vor allem unsere biologische Landwirtschaft hat sich umso mehr als sinnstiftend und als Basis für unser Handeln gezeigt.

Längst überfällige Maßnahmen, zum Beispiel das Anstreichen aller unserer Baumstämme mit Algenkalk zur Verbesserung der Vitalität und somit auch die Resilienz unserer WiesenObstbäume, konnten auf biologischer Basis endlich flächendeckend durchgeführt werden.

Ich selbst hatte auf einmal sehr viel Zeit, um mich tiefer in eine neue organische Obstnutzung hinein zu arbeiten. Sehr schnell war mir klar, dass wir uns in Zukunft nicht mehr mit Symptomen befassen werden, sondern immer an die Ursache gehen wollen und diese ganzheitlich verstehen. Bei Bäumen sehen wir immer nur die Hälfte, das Oben ist die Reflektion des Unten, was im Erdreich vor unseren Augen zunächst einmal verborgen bleibt. Es sind nicht nur die Wurzeln des Baumes, sondern es ist die Symbiose mit den Mykorrhiza-Pilzen, das Zusammenspiel mit Bodenbakterien und den vielen anderen Lebewesen im Verborgenen.

Bäume, die mit ihrem ausgeprägten Wurzelwerk mit Hilfe von Mykorrhiza-Pilzen und Bodenbakterien Mikronährstoffe aus dem Boden lösen können, nutzen diese nicht nur zur eigenen Immunabwehr, sondern sie lagern die wertvollen Inhaltsstoffe eben auch in den Früchten ein und finden sich als wertvoller Bestandteil ganz nebenbei in den daraus entstehenden Produkten wieder. Wir sehen es als unsere Aufgabe, für uns Menschen künftig nicht nur Genussmittel herzustellen, sondern auch als „Mittel zum Leben" zu bewahren.

Die WiesenObstbäume mit ihren tiefen Wurzeln bieten einzigartige Voraussetzungen dafür. Wenn wir die Gesamtheit nun noch besser verstehen und dies umsetzen dürfen, sind wir am Ende dankbar für die Zeit, die uns mitten im Leben dafür geschenkt wurde.

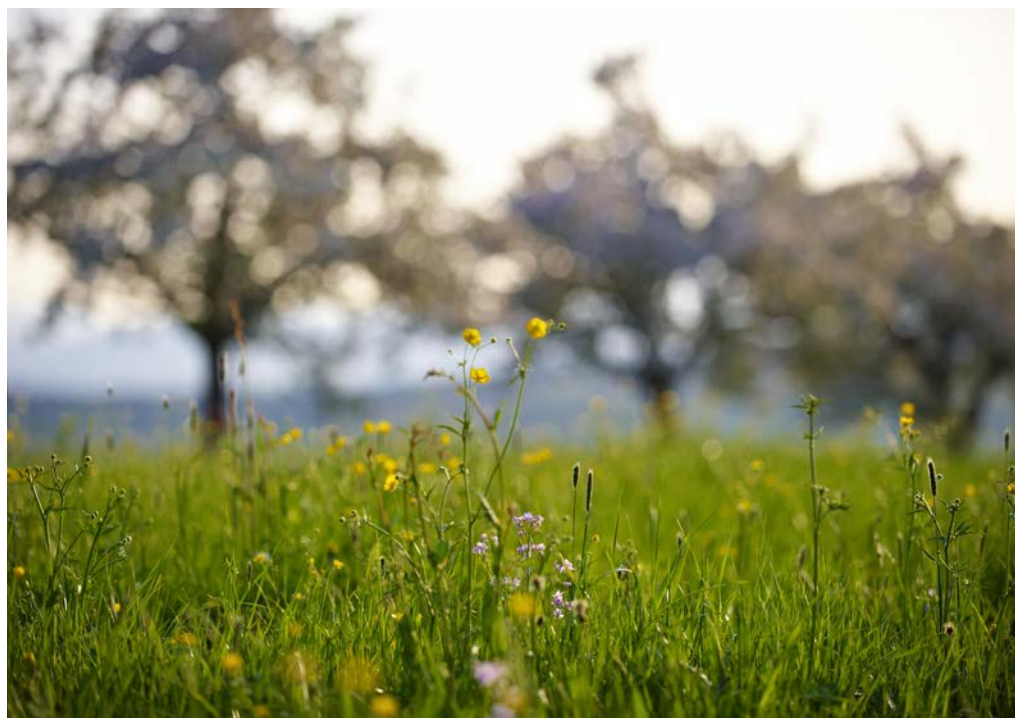
Nutzen Sie diesen Sommer und besuchen Sie uns in Schlat. Wir haben unser Programm „Manufaktur erleben" kurzfristig nochmals ausgeweitet und bieten zusätzliche „Sonntagsführungen mit dem Chef" an.

Bei Sonnenschein ist unser Verkaufshäusle am Wochenende geöffnet und bietet kleine Gerichte und gekühlte Spezialitäten zum Genuss vor Ort. Ich empfehle Ihnen unser WiesenObst Picknick. Genießen Sie ganz individuell einen Tag Urlaub unbeschwerten Genuss für die Sinne in unserer einzigartigen WiesenObst Landschaft.

Genussreiche Grüße aus Schlat

Ihr Jörg Geiger mit dem gesamten
Team der Manufaktur Geiger

Jörg Geiger



NEUES AUS DER MANUFAKTUR
DIE NEUE WIESENOBST BEWIRTSCHAFTUNG - CORONA SEI DANK!

UNSERE DESTILLATE
HOCHPROZENTIGES AUS DER MANUFAKTUR

PIONIER AUS LEIDENSCHAFT
EIN NACHHALTIGER TREND IN ALLEN BEREICHEN

FREUNDE DER MANUFAKTUR
PETER MÜLLER - DER HEIMLICH WIRT

MITARBEITER UND DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
COCKTAILS Á LA GEIGER

FREUNDE DER MANUFAKTUR
ENGAGEMENTS AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

MANUFAKTUR AUF REISEN
TEASECCO ZWISCHEN REGIONALITÄT UND GLOBALITÄT

DIE CHAMPAGNER BRATBIRNE
ADELIGE VERGANGENHEIT - UND MODERNE METHODEN

GUTE AUSSICHEN
DER GENUSSKALENDER 2020

NEUES AUS DER MANUFAKTUR

RUND UM DAS THEMA NATUR

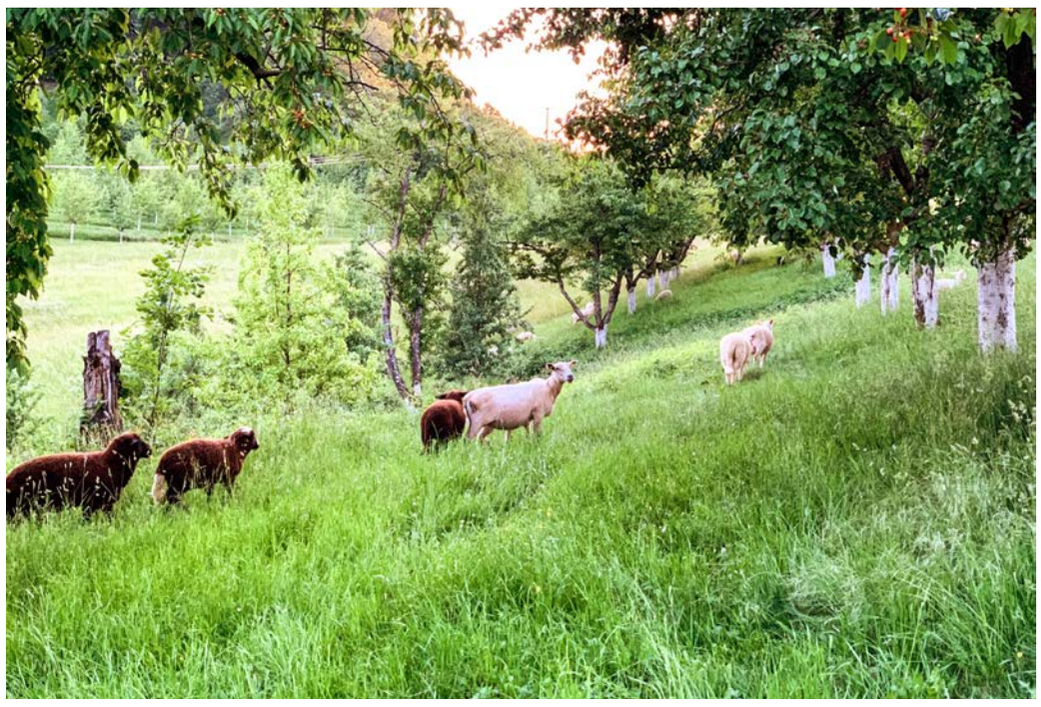
DIE NEUE WIESENOBST BEWIRTSCHAFTUNG

CORONA SEI DANK!

Das Ziel der Manufaktur war und ist, WiesenObst-Bewirtschafter wieder stolz zu machen. Stolz auf die geerbten alten Baumriesen und das große Potential dahinter. Am einfachsten geht dies immer über den Ankaufpreis für sortenrein gelesenes Obst. Die Familien dahinter verbinden wirtschaftlich nachhaltige Nutzung und Aspekte des Naturschutzes. Dies geschieht durch die selbstbestimmte Verpflichtung im Bonuspunktesystem der WiesenObst-Datenbank. Die Verbindlichkeit und Transparenz wird durch das Kontrollsystemsystem mit zusätzlicher externer Vor-Ort-Prüfung auf den Flächen durch die „ABCERT" gewährleistet. Daher fördert das Land Baden-Württemberg auch das Entwicklungsprojekt „Schwäbisches WiesenObst" und dafür bin ich sehr dankbar.

Gerade, da sich die Bäume im betagten Alter befinden, muss die Neupflanzung weiter forciert werden. Einige Maßnahmen konnten wir in den zurückliegenden Monaten, dank des Engagements vieler Mitarbeiter, bereits umsetzen. Derzeit befinden sich diese in der Erprobung.

Durch die höheren jährlichen Durchschnitts-Temperaturen und intensive Sonneneinstrahlung hatten die Stämme und Rinden der Bäume in den letzten Jahren stark gelitten – es entstanden Risse im Stamm. Eindringende Krankheiten, die die Bäume schwächten sowie Insekten, die ganz natürlich geschwächte Bäume befallen, waren das Risiko. So war die erste Maßnahme, allen Bäumen einen heilenden Stammanstrich zu geben, der ganz nebenbei durch den hohen Weiß-Anteil die Hitzeschädigung am Baumstamm verringert und beispielsweise den Schädling „Holzbohrer" irritiert. Dieser sucht nämlich nach dunklen Stämmen für sein Werk, um sich dort niederzulassen. Bleibt abzuwarten, ob er den Trick irgendwann doch erkennt.



» DURCH DIE HÖHEREN JÄHRLICHEN DURCHSCHNITTSTEMPERATUREN UND INTENSIVE SONNENEINSTRAHLUNG HATTEN IN DEN LETZTEN JAHREN DIE STÄMME UND RINDEN DER BÄUME STARK GELITTEN. «

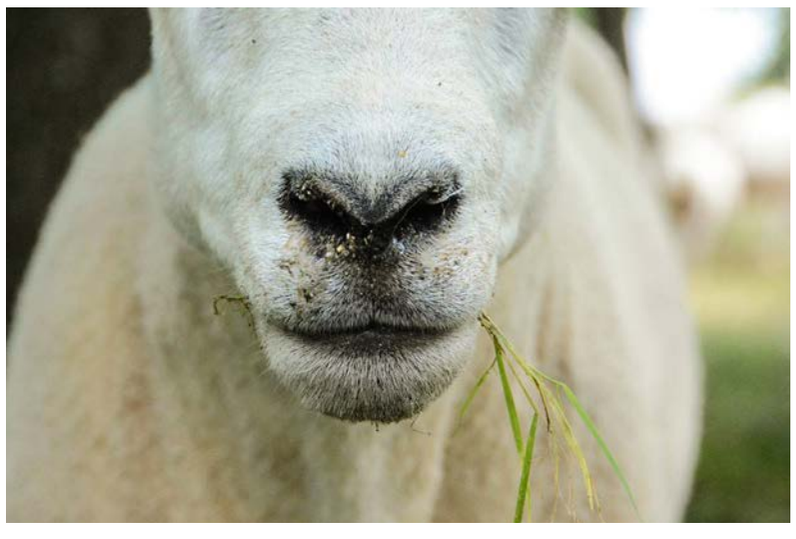
Obstbäume stammen aus waldartigen Lebensräumen und lieben vieles, was man im Wald so findet. Unsere Aufgabe besteht zukünftig auch darin, eine Permakultur zu schaffen, die eine hohe Widerstandskraft der Bäume hervorbringt.

Alle neu gepflanzten Bäume haben nach dem kräftigen Angießen in den ersten Wochen eine partielle Abdeckung aus Buchen-Hackschnitzel bekommen. Drei Gedanken stehen dahinter: Der erste Gedanke ist die Unterdrückung von Gras als Nährstoffkonkurrent durch die acht bis zehn Zentimeter hohe Schicht. Der zweite Nutzen ist die Speicherung von Feuchtigkeit unter den Hackschnitzeln und der wichtigste Aspekt das Herauslösen von Lignin aus dem Holz ins darunter liegende Erdreich. Lignin versetzt die Mykorrhiza-Pilzen regelrecht in Ekstase und sorgt somit für ein bis zu fünfmal stärkeres Feinwurzelwachstum. Langfristig wird dadurch auch Humus aufgebaut, die Speicherfähigkeit des Bodens gefördert und ein noch besserer Beitrag in unserem kleinen Rahmen zur Klimabilanz geleistet.

Im Sinne einer Permakultur wurden bereits 600 Stauden von unserem Freund Dieter Gaissmayer aus Illertissen gepflanzt. Beinwell neben den neuen Bäume bringt Abdeckung gegen andere Gräser und fördert Mineralstoffe aus tieferen Schichten. Baldrian sorgt für Balance und Wolfsmilch vergrämt Wühlmäuse. Für die eingesäten Samen von Zitronenmelisse, Margeriten und Dill hoffen wir natürlich auf ausreichende Niederschläge, damit wir bald eine Blütenvielfalt für nützliche Insekten anbieten können, die auch zur biologischen Balance beitragen sollen.

Vielleicht buchen Sie sich einfach in eine Führung ein und ich zeige Ihnen gerne bei einem dreistündigen Genussspaziergang noch mehr vom WiesenObst und unseren Spezialitäten daraus. Ich freue mich auf gute Gespräche und eine angenehme Zeit mit Ihnen.

Direkt buchen: www.lamm-schlat.de



NOT MACHT ERFINDERISCH HEISST ES BEKANNTLICHERWEISE

HANDDESINFEKTION AUS SCHWÄBISCHEM WIESENOBST

Auch die Manufaktur Jörg Geiger hat sich im Betrieb rasch Gedanken gemacht, was unser Beitrag sein könnte Virusinfektionen vorzubeugen und, um für etwas Sicherheit zu sorgen.

Nun unterstützen uns unsere Destillate im wahrsten Sinne des Wortes bei der Erhaltung unserer Gesundheit. Und wenn eines ein Virus nicht mag bzw. dem standhält, dann ist es hochprozentiges aus Apfel und Birne von der schwäbischen Alb, in einer Konzentration von 80% Alkohol.

Aus diesem Grund füllen wir seit März 2020 unser Destillat vom Jakob Fischer Apfel nun in voller Fassstärke (also direkt vom Brennen unverdünnt) ab. Durch einen Engpass in der Region konnten wir in der Not unterstützend als Produzent eingreifen und sind stolz auf unsere Mitarbeiter welche sehr schnell und innovativ helfen konnten. Zukünftig wird eine bewährte Variante weiterhin in unserem Sortiment erhältlich sein. Für die Befreiung von der Branntweinsteuer sorgt bei uns Bio-Lavendelöl, welches ganz nebenbei einen angenehm ergänzenden Duft zum WiesenObst bringt.

Dies ist die Antwort der Manufaktur Jörg Geiger, auf das Virus! Eine „vollkommene" Desinfektion, welche Spaß macht, natürlich wohl duftet garantiert überall Anklang findet.

Erhältlich in der praktischen 50ml Sprayflasche, in der 500ml Dispenser Flasche und im 5 Liter Bag-in-Box Nachfüllpack.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER WIESENOBST-PRODUKTE FINDEN SIE UNTER:

WWW.WIESENOBST.ORG

UNSERE DESTILLATE

HOCHPROZENTIGES AUS DER MANUFAKTUR

ÜBER BRAND, GEIST UND DIE ERLEUCHTUNG DURCH UNSERE DREI NEUEN HOCHPROZENTIGEN SUPERSTARS

In dieser Ausgabe wollen wir den Fokus auf unsere drei neuen Destillate legen. Denn diese haben es in sich – und das im wahrsten Sinne des Wortes.

Denn die Manufaktur Jörg Geiger brennt nicht nur alle Destillate im eigenen Haus vom „Rohobst" bis hin zum fertigen Brand. Zudem werden alle Obstsorten reinsortig gebrannt und kommen zusätzlich ausnahmslos von regionalen Erzeugern. Das Besondere daran: Alle drei Destillate stellt unsere Manufaktur als 100% Reine Brände her. Dies ist äußerst selten bei Obstsorten wie Johannisbeere oder Himbeere.

WARUM IST DAS SO?

Wie so oft im Leben ist alles eine Frage des Preises. Ein Brand aus Beeren bedeutet deutlich mehr Rohwaren-Verbrauch. Auch muss der Brennmeister beim Brand, im Vergleich zum Geist, einiges an Fingerspitzengefühl, Know-How und Erfahrung mitbringen, um die feinen Aromen im Brand einzufangen und zu konservieren. Brände aus Beeren sind deutlich schwieriger herzustellen als aus Äpfeln oder Birnen, da sie weniger Zucker für die Umwandlung in Alkohol enthalten. Dies beeinflusst sowohl die Gärung als auch das Brennen negativ und somit auch die Aroma-Gebung enorm.

Auch muss die Rohware in einem einwandfreien Zustand sein. Fehler oder gar faulende Früchte geben einem Brand deutlich mehr Fehlaromen als einem Geist.

Es liegt am Talent des Brennmeisters, das herrliche Beeren Aroma in seiner Vielfalt durch die Kunst des Brennens im Destillat zu behalten. Aus Leidenschaft dem Handwerk des Brennens gegenüber und einem uralten Brennrecht, welches der Familie Geiger zu Grunde liegt, sowie aus Liebe zu regionalen Früchten entstand ein einzigartig seltenes Geschmackserlebnis. Die auf 99 Flaschen streng limitierte Sonderedition wird daher nur exklusiv über die Manufaktur Jörg Geiger an Kenner und Liebhaber edler Tropfen verkauft. Wer dieses kostbare und limitierte Geschmackserlebnis haben will, sollte schnell sein!

UNSER BRENNER AUS LEIDENSCHAFT MIMI STELLT UNS SEINEN LIEBLING DIE HIMBEERE VOR:

HIMBEERBRAND

„Durch die dreifache Destillation wird unsere Himbeere wahnsinnig aromatisch. Der Brand hat einfach einen super Geschmack, brennt nicht und ist leicht wie eine Feder auf der Zunge. Der Brand läuft richtig gut die Kehle runter, wobei das Aroma schön lang im Mund bleibt. Das verlangt nach einem zweiten Gläschen..."

„Für diesen besonderen Brand wurde eine spezielle Wildhefe für das Angären der Himbeermaische verwendet. Durch diese Hefe und das Stoppen der Gärung bevor aller Zucker in Alkohol umgewandelt wurde, behält der Brand sein üppiges, fruchtiges Aroma. Das Beeren-Destillat wird nach dem Brennen hochprozentig im Holzfass mit 60% Fassstärke gelagert. Nach dieser Lagerung kommt der Brand mit 55% Alkoholgehalt aus der Fassbelegung. Schließlich wird der Brand mit entmineralisiertem Wasser verdünnt."

Unsere Brennerei steht von Beginn an für die Inwertsetzung von regionalen Rohstoffen und Besonderheiten. Deshalb beschränken wir uns auf das, was bei uns in herausragender Qualität gedeiht und den Gedanken der Nachhaltigkeit fördert. Aus diesem Grund suchen Sie viele Brände bei uns vergeblich. Auch „gefällige Geiste", oder gar Liköre bei denen Industriealkohol mit Frucht und Zucker gemischt gefällig auf die Flasche kommen, sehen wir nicht als unsere Aufgabe an.

Die Destillation des reinen Alkohols aus der Frucht nach der Vergärung ist unser Ansinnen. Dadurch erhalten wir eine ungeahnte Vielfalt und Intensität an Aromen. Ausdruck dafür ist vielleicht die verrückte Idee des Sommers 2019 aus Himbeeren der Familie Zott aus dem Donautal einen reinen Obstbrand herzustellen.

5600 Kilogramm der vollreifen Früchte wurden sehr kalt angegoren und bereits in der ausklingenden Gärung folgte die Destillation des Raubrandes. In der Feinbrennerei war uns eine Destillation nicht gut genug, daher folgte eine dritte Destillation mit dem Ergebnis von 99 Flaschen – eine echte Rarität. Es offenbart sich ein wahres Geschmackswunder mit einzigartig dichter frischer Frucht, leicht nussig im Abgang – unsere limitierte Sonderedition 2019. Für jeden Liter reinen Brand verwenden wir rund 80 Kilogramm handgepflückte Himbeeren .

CHAMPAGNER BRATBIRNE IM PORTFASS

Die Champagner Bratbirne ist bereits seit 1760 zur Schaumweinherstellung bekannt und trägt seit 1797 Ihren Namen.

Um der herben Weinbirne allerersten Ranges ihren feinen Duft zu entlocken, wird nach alter Überlieferung das sogenannte „Schwitzen" angewandt. Vor 150 Jahren wurde bereits beschrieben, dass Erdlöcher ausgehoben, die Birnen eingefüllt und mit Reisig und Laub abgedeckt wurden. „Sodann würden sie zu schwitzen beginnen".

Deshalb verbringen auch wir den Herbst mit dem Graben von Erdlöchern. Hierzu verwenden wir geschlossene Behälter, darunter „veratmet" die geerntete Birne Sauerstoff und gibt CO_2 ab. Das Reife-Gas Ethylen wird frei. Dieses ist schwerer als Luft. Umso höher nun die Konzentration ansteigt, desto stärker sind die Enzyme aktiviert die Reifung voran zu bringen, das Edelgas ist sozusagen der Botenstoff für die Enzyme. Nach der schonenden Pressung der hochreifen Birnen verbleiben feuchte Trester. Ein Schwabe kann so etwas nicht ungeachtet lassen – daher lassen wir diesen Trester trocken und Angären. Erst nach 1-2 Wochen wird schließlich destilliert, wohlwissend dadurch auf etwas Alkohol noch zu verzichten, aber noch die Fülle der Fruchtaromen durch die Destillation fixieren zu können.

Ein Grund warum wir von der Manufaktur Brände so sehr lieben, ist deren hervorragende Eigenschaft zur Reifung und Weiterentwicklung nach Jahren der Lagerung. Wir nehmen uns bewusst die Zeit zur Reifung unserer Brände in Holzfässern. Sodass beispielsweise bei sommerlichen Temperaturen schonend, die eher jugendlich harten Komponenten aus dem Brand von den „Engeln" wegtragen werden. Im Winter findet durch die Offen-Porigkeit des Holzfasses wieder ein sanfter Luftaustausch statt. Eine schonende natürliche Art der Alterung. Der Verlust, auch „Angels Share"genannt, welcher durch die Nutzung eines Holzfasses entsteht, liegt im Durchschnitt bei knapp 6 % pro Jahr in der Manufaktur Jörg Geiger. Steuerlich anerkannt sind lediglich bis zu 4%. Trotz alledem liegt der Wertzuwachs des Brandes durch die Lagerung aus unserer Sicht, insofern man langfristig denkt, deutlich darüber.

Daher haben wir uns entschlossen auch die Champagner Bratbirne im Fass reifen zu lassen. Die weichen und süßen Aromen des Portweinfasses verleihen der duftig feingliedrigen Birne im Anklang, ausgewogen würzige Noten. Geschmacklich im Mittelstück langanhaltend, mit leichter Süße im Nachhall. Ein bisschen mehr als drei Jahre Reifung sind für die Birne im 500l Fass ausreichend, um das Spiel zwischen Fass und Birne zu bewahren.

JOHANNISBEERE IM MADEIRAFASS

Auf den Feldern der Familie Läpple in Hattenhofen, im Vorland der Schwäbischen Alb, wachsen meist auf Juraschiefer-Böden, die von uns verwendeten Johannisbeeren. Die rund sechs Hektar Johannisbeeren bauen die Läpple's ausschließlich für unsere Manufaktur an. Jedes Jahr bestimmt zur Verwendung für unsere alkoholfreien PriSeccos – allen voran für unseren Klassiker, den „Rotfruchtig". Wir sichern unseren Bauern jedes Jahr die Abnahme aller geernteten Früchte zu. So haben wir die Möglichkeit, in Jahren einer großen Ernte auch Produkte, wie sortenreine Brände herzustellen. Es reduzieren sich rund 50 Kilogramm schwarze Johannisbeeren auf einen Liter reines Destillat nach Rau- und Feinbrand. Als jugendliches Destillat vermissen wir zumeist oft den Nachhall, aus diesem Grund bekommt auch dieser Brand eine Reifung im Holzfass.

Die genutzten Madeirafässer haben eine fünfmalige Befüllung erhalten. Ausgewählte Rotweine lagern drei bis fünf Monate, oder gar mehrere Jahre unter Hitzeeinwirkung zwischen 45 Grad Celsius und 75 Grad Celsius in entsprechend geheizten Lagerhallen oder unter Wellblechdächern. Diese Lagerung in der Wärme führt zur besonderen Konzentration und dem typischen Geschmacksbild der Madeira Weine. Nach mindestens drei Jahren der Reifung unseres Destillats im Madeira-Faß verbindet sich der blumig, dunkelbeerige Duft mit den fantastisch süßen Noten im Abgang, der sich im Gaumen mit leichten Bitternoten lang bewahrt.

SENSORISCHE DEFINTION: Dunkle Beerenfrucht-Aromatik, Waldbeeren, Himbeeren, Lakritze, dunkle Schokolade, stielig-tresterige Akzente, erdig, grünblättrig, grasig-moosige Noten, Brennesel, Menthol-Minze, zarte Holunderblüten, angenehme Fruchtsäure, medizinisch-quittig, jodig-petrolig, ein leichtes Bitter.

Aus der Schwarzen Johannisbeere werden neben Fruchtsäften und Likören eben auch Destillate hergestellt. Aus einem Teil der Knospen kann beispielsweise auch ein Konzentrat gewonnen werden, das Parfums eine besondere, fruchtige Note verleiht. Die Schwarze Johannisbeere ist in der Intensität und Aromatik das Flaggschiff der Beerenfamilie, bei ihr duften sogar die Blätter. Die Aromen-Vielfalt präsentiert sich in destillierter Form als besonders schwarzbeerig-fruchtig, saftig, mit vielen grün-grasig-stieligen Komponenten.

HERSTELLUNG UND DEFINITION

BRAND UND GEIST

Eine vereinfachte Darstellung des Brennverfahrens zeigt, wie durch Erhitzung und Abkühlung ein Destillat entsteht, welches durch das Verfahren Aroma und Alkohol bekommt.

Brand
Die Obstbrände, die aus den Früchten (bei uns typischerweise WiesenObst oder eben auch Beeren) gewonnen werden, sind „echte" Obstbrände. Das heißt, sie werden ausschließlich aus der Fruchtmaische destilliert, nach der sie benannt sind. Hierzu werden die Früchte zerkleinert, gestampft und manchmal passiert, um Fehlaromen von Kernen zu vermeiden. Anschließend lässt man diese Masse vergären. Im Kirschwasser beispielsweise ist also wirklich nur Kirsch-Destillat und Wasser. Echte Obstbrände kann man immer an den Endungen „-wasser" oder „-brand" erkennen. Ihr Alkohol stammt zu 100 % aus der Frucht und der Mindest-Alkoholgehalt darf 37,5 % Vol. nicht unterschreiten. Echte Obstbrände sind nicht aromatisiert und vor allem nicht gezuckert. Der gesamte Alkohol im fertigen Brand entsteht also nur aus dem reinen Fruchtzucker, der im Obst enthalten ist. Dies ist wie beschrieben vor allem bei kleineren Früchten oft sehr aufwendig, weshalb ein Brand meist teurer als ein Geist ist.

Geist
Bei einem Geist stammt der vorhandene Alkohol nicht aus dem Vergären der Maische (sprich den Früchten), sondern aus dem zur Herstellung verwendeten Neutralalkohol.

Die Bezeichnung Geist tragen die Produkte, deren Ausgangsprodukte zwar ein volles Aroma besitzen, jedoch nur einen sehr geringen Zucker- und Stärkegehalt aufweisen und sich deshalb nicht zum Gären eignen. Dazu zählen Beeren, Nüsse, Wurzeln und Kräuter. Diese werden – im Gegensatz zum „Obstbrand" – unvergoren in hochprozentigen Neutralalkohol eingelegt um der Frucht die Aromastoffe so zu entziehen. Anschließend wird diese Fruchtalkoholmischung destilliert.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER UNSERE DESTILLATE:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

TRENDTHEMEN UND GASTRONOMIE

ALKOHOLFREI AUF DER ÜBERHOLSPUR - GENUSSTÜFFTLER AUS LEIDENSCHAFT

Ein nachhaltiger Trend in allen Bereichen, die Manufaktur Jörg Geiger war von Anfang an dabei. Es gibt einige gute Gründe, auf Alkohol zu verzichten. Gesundheitliche, sportliche, familiäre Umstände, religiöse, geschmackliche und viele mehr. Doch will man wirklich immer auf Geschmacks-Erlebnisse, Genussmomente und feierliche Anlässe ganz ohne „Prickeln" verzichten?

Und nein, Saftschorlen und Limos sind keine wirklichen Alternativen zu einem spritzigen Weißwein oder einem komplexen Rotwein. Wer macht sich die Mühe, dem alkoholfreien Genussmenschen eine wirkliche Alternative zu bieten?

Wir haben auf all diese Fragen eine Antwort und das bereits seit dem Jahr 2003. Jörg Geiger, Gründer und Inhaber der Manufaktur Jörg Geiger ist und war hier Pionier und Original der ersten alkoholfreien Genussmomente, welche geschmacklich mehr bieten und deutlich vielschichtiger und feiner sind als „simple" Saftschorlen oder Limonaden.

Und es gibt sie auch in der Gastronomie, die Pioniere auf diesem Gebiet. Darunter viele kreative Restaurants, die zu jedem Gericht das passende alkoholfreie Getränk anbieten. Selbstkreierte Kompositionen mit ausgefallenen Zusammensetzungen, gemeinsam mit unseren PriSeccos, ergeben ganz neue Geschmackserlebnisse.

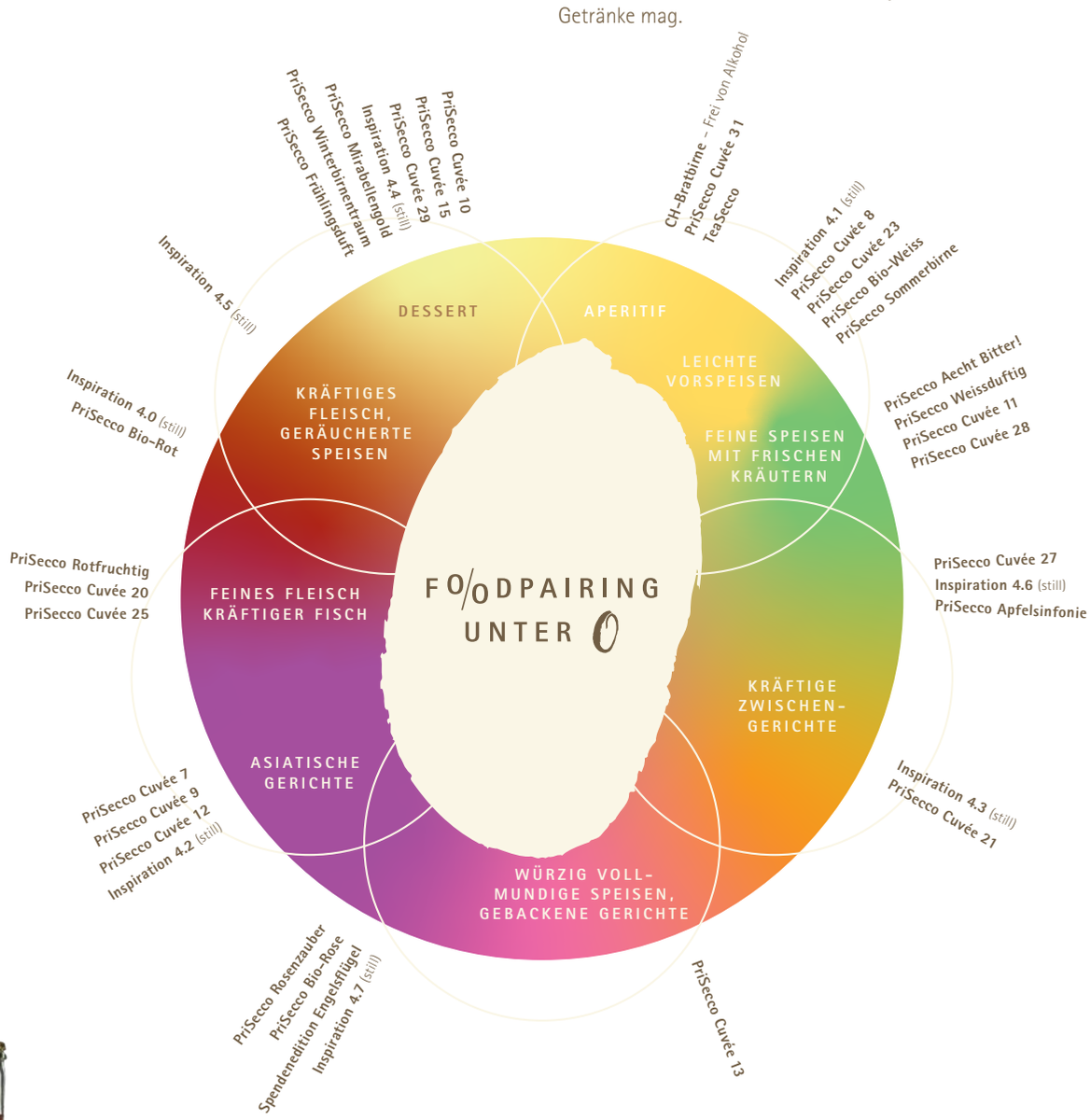
Was braucht es für diese anziehenden und erfolgreichen Konzepte?

MUT
Auch mal etwas auszuprobieren und einen neuen Weg zu gehen. Etwas „anders" zu machen als die Anderen.

NEUGIERDE
Aufgeschlossenheit gegenüber ungewöhnlichen und neuen Kreationen. Testen, probieren, verkosten und Interesse für den Produzenten.

LIEBE
Für den Genuss, der auch über den Tellerrand, oder hier über den Rand des Weinglases, hinaus geht.

VERSTÄNDNIS
Vom Zusammenspiel der Harmonie der Aromen und der Geschmäcker in Gericht und Getränk. Verständnis gegenüber den Gästen und dafür, dass nicht jeder alkoholische Getränke mag.



All diese Zutaten ergeben Konzepte, die sich durchweg auf der Überholspur gegenüber eingefahrenen Denkweisen befinden. Die reine Weinbegleitung war gestern. Willkommen im neuen Genussland ohne Grenzen.

Foodpairing mit alkoholfreien Getränken steht in unserer Manufaktur hoch im Kurs. Immer weiter werden die Produkte entwickelt. Es wird getüftelt, getestet, verkostet. Und noch immer ist, auch mit über 40 verschiedenen alkoholfreien Kreationen, unser Kreativitäts- und Entwicklungsdrang lange nicht ausgeschöpft. „Alkoholfrei auf der Überholspur" ist das Motto und gemeinsam mit bekannten Gastronomen, Sommeliers und Bloggern wird das Thema auf ein völlig neues Level gehoben und neu interpretiert. Als Botschafter dieses Trendthemas sehen wir es als unsere Aufgabe an, auch unsere Genießer zu Hause abzuholen. Mit Workshops, Verkostungsvideos, Rezepten und vielem mehr, bieten wir all unseren Kunden vielseitige Einblicke rund um dieses spannende Thema. Und damit eine echte Alternative zu Wein, Bier & Co.

Mit unserem neuen Prospekt, das sich rund um dieses Thema dreht und über 40 alkoholfreie Alternativen als Speisenbegleiter aufzeigt, finden sich schnell die richtigen Kreationen. Sie müssen weder Blogger noch Gastronom sein, um künftig auch zu Hause den perfekten Begleiter zu finden. Egal, ob zum Familien-Grillfest oder als Begleiter für das private Candle-Light-Dinner.

Für die schnelle Übersicht dient unser großes „Foodpairing-Rad", welches in verschiedene farbliche Kategorien, je nach Speise, eingeteilt ist. Sie haben einen deftigen Fleischhauptgang gekocht? Kein Problem für unsere Inspiration 4.0 und 4.5.

Sie kochen gerne asiatisch? Unser PriSecco Cuvée 12 passt perfekt zu asiatischer Küche sowie auch die Inspiration 4.7 ist wie geschaffen dafür. Neugierig geworden? Die ganze Auswahl finden Sie in unserem neuen Foodpairing Prospekt beschrieben. Sprechen Sie uns an, wir senden es Ihnen gerne zu.

INSPIRATION 4.5

Traube | Lapsang Souchong Tee

GERUCH Ätherisch, krautiger Duft vereint mit den rauchigen Noten des Tees, Tabak und Holz. Feine Noten von blauen Trauben. **GESCHMACK** Feinfruchtig, herber Auftakt, mit rauchigen Noten des Tees im Mittelstück und Nachhall. Die Tannine des Schwarztees sowie die Fruchtigkeit der Traube bleiben lange am Gaumen. **EMPFEHLUNG** zu asiatischen Gerichten mit Soyasauce | Lamm | Speck | geräucherter Käse **TRINKTEMPERATUR** 12 –14 °C **TRINKGLAS** Burgunderglas | Füllmenge: 0,75 l

FREUNDE DER MANUFAKTUR

PETER MÜLLER - DER HEIMLICH WIRT

Wie ein Schwabe in Österreich sesshaft wurde, oder wie der Gutsbesetzer zum Heimlich Wirt wurde.

Gerade in Zeiten wie diesen sieht sich die Manufaktur Jörg Geiger als starken Partner der Gastronomie. Spannende kreative Getränke und Ideen brauchen und suchen seinesgleichen. Aus diesem Grund wollen wir Ihnen einen kreativen Schwaben, welcher den Mut hatte in Österreich am Neusiedler See ein Lokal zu eröffnen, nicht vorenthalten.

Ein Mann, der sich Heimlich nennt, sein Konzept jedoch alles andere als heimlich ist. Peter Müller ist schon seit langem ein Wegbegleiter der Manufaktur...

„Mein Name ist Peter, kannst mich aber auch Heimlich nennen.

Ich bin Dein Wirt. Ich komme aus Ulm, aber nun lebe ich sehr gerne und intensiv im Nordburgenland.

Mit dem Leben halte ich es so wie mit Wein. Ich koste mich gerne durch und lasse mich von Gutem begeistern: Anglistik, Volkskunde und Lyrik. Tellerwäscher, Weinkellner, doch in erster Linie Gastgeber.

Deutschlands bester Jungsommelier 2012, Falstaff Sommelier des Jahres 2014 (D). Wegbereiter: Jan Bimboes & Klaus Buderath, Nils Henkel & Thomas Sommer, Gernot & Heike Heinrich, Alain Weissgerber. Ganz besonders aber meine Frau.

Das hier ist für mich eine Art Heimkehr zum Liebgewonnenen – nach einer langen Reise quer durchs Gourmetbeet. So befindest Du Dich jetzt auch in meinem kleinen Wirtshaus und nicht in einem Gourmettempel. Und ich bin Dein Wirt. Weder Lehrer noch Missionar. Weinwirt halt. Wenn Du neugierig bist, schicke Deinen Gaumen auf Reisen und lasse Dir von mir neue Routen zeigen. Ansonsten wähle selbst nach Deinem Geschmack. Die einzige Regel, die es hier zu beachten gilt: Ein Wirtshaus ist ein Ort des Miteinanders. Hier sind Menschen mit unterschiedlichen Weltbildern Alltag. Und das ist gut so. Also seid nett zueinander und schraubt die Wertschätzung hoch. Ach ja: Alle Weine und Zutaten stammen von Menschen, die mit Herz und Verstand – vor allem aber im Einklang mit der Natur arbeiten. Alle Speisen werden frisch gekocht, keine Packerl aufgerissen. Wie früher, als das selbstverständlich war.

Die Antwort auf die Frage warum ich gerne mit Geiger-Produkten arbeite, gliedert sich in mehrere Teile auf.

A-TENS: Als waschechter Schwabe empfinde ich eine enge Verbundenheit mit meiner Heimat und den verrückten „Schaff-wütigen", die dort ihr positives Unwesen treiben. Jörg Geiger ist definitiv einer davon. Einer, der rausfindet, was er will. Einer, der rausfindet wie er das erreicht und zudem einer, der das dann macht.

Sowohl die Schaumweine als auch die alkoholfreien Getränke der Manufaktur Jörg Geiger sind ein Zeugnis von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft. Sie treffen damit genau das Wesen meines Wirtshauses, sind in sich stimmig und schlichtweg hervorragend.

B-TENS: Die Verknüpfung von Speise und Getränk trägt das spannende Paradoxon in sich, ebenso einfach wie komplex zu sein. Mit den Getränken der Manufaktur, vor allem ihrer reduzierten Süße, erreicht man ganz oft, dass Essen und Getränk sich auf einer Ebene ergänzen und Gäste damit positiv irritiert werden.

C-TENS: Ich mag den Kerl.

Der Neusiedler See, sowie das Burgenland, sind nun um noch eine „Attraktion" reicher geworden und definitiv einen Besuch wert.

» DIE VERKNÜPFUNG VON SPEISE UND GETRÄNK TRÄGT DAS SPANNENDE PARADOXON IN SICH EBENSO EINFACH WIE KOMPLEX ZU SEIN «

Weitere Informationen zu Peter Müller finden sie unter: **www.heimlichwirt.com**

MITARBEITER UND DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

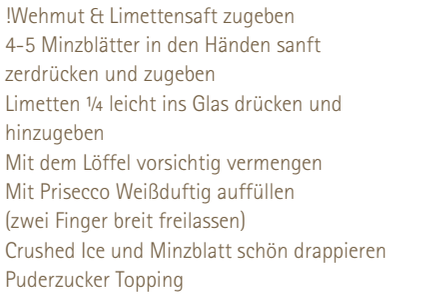
COCKTAILS Á LA GEIGER

Der Sommer kann kommen! Wir haben für Sie die perfekten Cocktails für den Urlaub auf Balkonien. Dieses Jahr ist regional statt global angesagt. Das Motto dieses Jahr: Daheim trinkt sich`s auch schön! Unser Azubi Manuel Kurfess hat sich für Sie mächtig ins Zeug gelegt und die trendigsten Sommerbegleiter der Manufaktur ausprobiert. Keine Sorge! Es war ein fabelhafter Arbeitstag für ihn.

Spritzcocktails sind ein „Must Have" auf jeder sommerlichen Getränkekarte oder Gartenparty. Nichts ist unmöglich!

Nach diesem Motto haben wir in unserer Genusswerkstatt verschiedene Cocktails und Mischgetränke kreiert – natürlich mit dem Besten aus der Manufaktur Jörg Geiger.

UNSERE REZEPTE



SCHLATER MOJITO

Ein echter Klassiker & unverwechselbar lecker. Etwas leichter und noch erfrischender als das Original.

- 5 cl !Wehmut
- 3 cl Limettensaft
- 4-5 Limetten Viertel
- handvoll Minzblätter
- ca. 5 cl Prisecco Weißduftig

HOW TO MIX:

- Cocktailglas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
- !Wehmut & Limettensaft zugeben
- 4-5 Minzblätter in den Händen sanft zerdrücken und zugeben
- Limetten ¼ leicht ins Glas drücken und hinzugeben
- Mit dem Löffel vorsichtig vermengen
- Mit Prisecco Weißduftig auffüllen (zwei Finger breit freilassen)
- Crushed Ice und Minzblatt schön drappieren
- Puderzucker Topping

APFEL MINZE MULE

Der Moskau Mule, frisch und elegant, schwäbisch interpretiert, mit dem Besten aus unseren Äpfeln. Die Botanicals des Don't call me Gin, 4-fach destillierter Apfelbrand, gepaart mit unserem Prisecco Cuvée Nr.11, lecker verfeinert mit Limette und Minze.

- 5 cl Don't call me Gin
- 3-4 Minzblätter
- 2 cl frischer Limettensaft
- Prisecco Cuvée Nr.11 (unreifer Apfel, Eichenlaub)

HOW TO MIX:

- Cocktailglas mit 3 Eiswürfeln füllen
- Don't call me Gin & Limettensaft zugeben – rühren
- 3-4 Minzblätter in den Händen sanft zerdrücken und zugeben
- Das Glas mit Prisecco aufgießen

ALLES GURKE ODER WAS?

Ein süß vergorener Apfelbitter, mit Nuancen aus Vanille, Haselnuss und Wermut, trifft auf die Frische der Gurke und Quitte aus unserem Cuvée Nr.27.

- 5 cl !Wehmut
- 1,5 cl frischer Limettensaft
- 2 cl frischer Limettensaft
- 6 cl Prisecco Cuvée Nr.27 (Birne, Gurke, Quitte)

HOW TO MIX:

- Cocktailglas mit 3 Eiswürfeln füllen
- !Wehmut & Limettensaft zugeben – rühren
- 3-4 Minzblätter in den Händen sanft zerdrücken und zugeben
- 1-2 dünn geschnittene Gurkenrädchen
- Mit Prisecco aufgießen
- Gurkendekoration drappieren
- Et voila...fertig ist der sommerliche Genuss.

AG-TEA-COLLINS

Tom Collins, ein Klassiker mit Gin. Passend umgewandelt mit erfrischendem TeaSecco aus dem Hause Geiger

- 5 cl Don't call me Gin
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 1 cl Läuterzucker (oder 1TL Puderzucker)
- TeaSecco

HOW TO MIX:

- Cocktailglas mit 2-3 Eiswürfeln füllen
- Don't call me Gin, Zucker & Zitronensaftsaft zugeben
- Ordentlich verrühren
- Mit TeaSecco das Glas auffüllen
- Zitronenscheibe zugeben – FERTIG

RAINER FAHRENSCHON

Der Herr der Flaschen in der Manufaktur Jörg Geiger ist auch als sogenannter Genusstüflter in der Manufaktur bekannt. Technik, egal ob in der Abfüllanlage oder beim Etikettieren, ist genau sein Ding. Keine Anlage ist ihm zu schwer und keine Flasche zu klein, um zu etikettieren. Doch Rainer ist in der Manufaktur nicht nur als Techniker bekannt, als Musiker und Entertainer hat er sich bereits weit über die Manufaktur Jörg Geiger hinaus einen Namen gemacht... Aber schauen Sie doch mal selbst in seinen You Tube Kanal rein. Wir empfehlen den Cider-Song!

Seine kreative Ader spiegelt sich nicht nur im Arbeitsalltag wider, sondern auch in seiner Musik, welche er mit Leidenschaft in seiner Freizeit macht. Als Musiker und Schwabe blieb ihm dann auch fast nichts anderes mehr übrig, als den schwäbischen WiesenObst Cider aus der Manufaktur in eines seiner Lieder einzubinden.

DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER BEDEUTET FÜR MICH?
Die Möglichkeit Zukunft mitzugestalten und mit ehrlicher Arbeit, ehrliche Produkte herzustellen.

APFEL ODER BIRNE?
...am besten Beides!

MIT WELCHEM MANUFAKTUR JÖRG GEIGER PRODUKT PICKNICKST DU AM LIEBSTEN UNTER UNSEREN WIESEN-OBST BÄUMEN?
Unser Schwäbischer WiesenObst Cider und unsere Champagner Bratbirne alkoholfrei

WARUM WÄRE DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER IN SCHLAT FÜR DICH IMMER EINE REISE WERT?
...weil hier die Wertigkeit der Produkte gelebt wird und man die Qualität und Regionalität erleben und spüren kann.

Weitere Informationen zu unserem WiesenObst Cider finden sie unter:
https://www.wiesenobst-cider.de

MARTIN RECHER

Martin Recher, ist quasi die rechte Hand, oder auch der zweite Geschmack und das „Geschmackshirn" der Manufaktur. Er ist in der Manufaktur der Mann, wenn's um das Cuvettieren unserer Produkte geht. Martin ist seit 17 Jahren nun an der Seite unseres Chefs wenn es um neue Kreationen, die Produktion von alten Klassikern und sämtlichen Rezepturen sowie das Erfassen „kleinster Details" geht. Ob dies wohl daraus entstanden ist, dass Martin Recher, genau wie auch Jörg Geiger, seine Laufbahn mit einer Kochausbildung begonnen hat?

Definitiv ist: Wer etwas über unsere Produktion oder die Produkte wissen will, muss sich an Martin halten, denn er ist im wahrsten Sinne des Wortes der Hüter über unsere Schätze in der Produktion.

DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER BEDEUTET FÜR MICH?
Eigentlich fast schon so etwas wie eine zweite Heimat. Nach so langer Zeit im Betrieb weiß und kennt man fast Alles.

APFEL ODER BIRNE?
Eigentlich egal. In der Küche verwende ich Beides gerne. Im Rohzustand bevorzuge ich jedoch die Birne, weil ich die Säure des Apfels nicht immer so mag. Natürlich esse ich nur alte Birnen und Apfelsorten.

MIT WELCHEM MANUFAKTUR JÖRG GEIGER PRODUKT PICKNICKST DU AM LIEBSTEN UNTER UNSEREN WIESENOBST BÄUMEN?
Leider bin ich noch nicht in den Genuss eines Wiesen-Obst Picknicks gekommen. Das sollte ich aber demnächst unbedingt mal nachholen. Da es nun sommerlich warm ist würde ich definitiv passend zur Jahreszeit die PriSecco Cuvée 23 (Rhabarber, Apfel, Apfelblüte) mitnehmen und schön gekühlt trinken. Diesen beiden finde ich extrem lecker und erfrischend.

WARUM WÄRE DIE MANUFAKTUR JÖRG GEIGER IN SCHLAT FÜR DICH IMMER EINE REISE WERT?
An und für sich, mal abgesehen davon, dass wir in einer wunderschönen Gegend wohnen, finde ich das tolle Essens- und Getränkeangebot der Manufaktur unbedingt einen Besuch wert. Bei uns stimmt einfach das Gesamtpaket wie man so schön sagt.

MEHR INFORMATIONEN UND ALLES ÜBER UNSERE PRODUKTE:

WWW.MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

FERUNDE DER MANUFAKTUR

ENGAGEMENTS AUSSERHALB DER MANUFAKTUR

FRISCH AUF! GÖPPINGEN
EMOTIONEN UND STÄRKE ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

FRISCH AUF! Göppingen ist als erfolgreicher Handball-Bundesligist mit einer langen ruhmreichen Historie einer der wichtigsten Imagefaktoren der gesamten Region. Wie auch in der Manufaktur Jörg Geiger sind Tradition, Innovation, Perfektion und Leidenschaft wichtige Faktoren des Erfolges. Ein gemeinsames Ziel: Die Region wieder Stolz zu machen.

Die Manufaktur Geiger und FRISCH AUF! Göppingen verbindet seit vielen Jahren eine sehr vertrauensvolle und treue Partnerschaft. Nicht nur im Bereich Sponsoring leiten die Manufaktur Jörg Geiger und FRISCH AUF! Göppingen dieselben Motive. Sport bedeutet vor allem auch: Verantwortungsvoller Genuss und ein gesundes Leben. Um fit und erfolgreich zu sein, besonders im Sport, bedarf es einer gesundheitsbewussten Lebensweise – gerade beim Essen und Trinken. Aus diesem Grund liegt der Manufaktur Jörg Geiger die Partnerschaft mit den Sportlern und dem Verein von FRISCH AUF! Göppingen besonders am Herzen. Bewusster Genuss ganz ohne Alkohol, eben auf die Gesundheit bedacht, sind die Eckpfeiler für die Manufaktur und FRISCH AUF! Sportler.

Die Manufaktur Jörg Geiger liegt mit ihren Produkten voll im sportlichen Trend, daher stand einer Partnerschaft in Form eines Sponsorings nichts im Wege. Alkoholfreier Genuss ganz im Sinne des Profisports.

So werden unter anderem die Produkte der Manufaktur Geiger im Rahmen der Heimspieltage für die Sponsoren in den Logen ausgeschenkt, so dass die VIP-Gäste in den besonderen Genuss kommen – insbesondere der antialkoholischen Prisecco-Varianten. Zudem präsentiert die Manufaktur Geiger immer wieder Neuheiten aus ihrem Repertoire im großen VIP-Raum von FRISCH AUF! Göppingen, wo sich pro Heimspieltag bis zu 650 Freundeskreismitglieder und Sponsoren zum Netzwerken treffen. Selbstverständlich ist die Manufaktur Geiger auch auf der digitalen LED-Werbebande am Spielfeldrand, auf einem Werbebanner über einem Tor und im FRISCH AUF!-Hallenheft „echo“ präsent. Ein beliebtes Highlight der Sponsoring-Partnerschaft zwischen Geiger und FRISCH AUF! ist das Weihnachtsgeschenk mit leckeren Manufaktur-Produkten, das jährlich in der Adventszeit an alle FRISCH AUF!-Freundeskreismitglieder als limitierte Sonderedition per Post zugesendet wird.

Peter Kühnle, stellvertretender Geschäftsführer: „Wir sind unglaublich Stolz, zusammen mit der Manufaktur Jörg Geiger ein regionales Aushängeschild als starken und verlässlichen Partner vorweisen zu können, der uns nicht nur an den Heimspielen mit hochwertigen Produkten versorgt. Frei nach dem Motto: Handball-Genuss trifft kulinarischen Genuss. Die beiden attraktiven schwäbischen Marken verbindet neben der regionalen Verwurzelung auch das Bewahren von Traditionen, die flammende Leidenschaft und die fortwährende Weiterentwicklung der eigenen Produkte und Marke. Wir passen gut zusammen.“

» FREI NACH DEM MOTTO:
HANDBALL-GENUSS TRIFFT
KULINARISCHEN GENUSS «

Peter Kühnle
stellvertretender Geschäftsführer
FRISCH AUF! Göppingen

MANUFAKTUR AUF REISEN
TEASECCO ZWISCHEN REGIONALITÄT UND GLOBALITÄT

TeaSecco eine spannende Kombination aus Regionalität und Globalität, die zeigt: Ein und dieselben Interessen können trotz der unterschiedlicher Anbauländer perfekt harmonieren. Grüner und schwarzer Tee, perfekt kombiniert, feinperlend in Harmonie mit unserem schwäbischen WiesenObst.

ÜBER DEN TEE

Steil ragen die Anamalai Berge aus der staubigen, sonnenverbrannten Ebene in Tamil Nadu (Indien) auf. In 40 Haarnadelkurven windet sich eine schmale, aber gut ausgebaute Straße in das zentrale Tal des Anamalai Massivs bis auf 1300 Höhenmeter. Meilensteine markieren jede Kurve und schon nach wenigen Kilometern ist man im Tigerreservat. Große Schilder weisen darauf hin, wem man hier außer Tigern noch begegnen kann. Selbstverständlich haben Elefanten Vorrang im Straßenverkehr, wie Wachposten sitzen schwarz-gesichtige Affen auf den niedrigen Mauern, die die Haarnadelkurven sichern. Ein Tahr-Bock mit riesigen, gewundenen Hörnern (und weitläufig verwandt mit Gemsen und Steinböcken) bringt den Verkehr zum Stillstand bis er beschließt, sich von seinem Ruheplatz in der Mitte der Straße zu erheben und im Gebüsch zu verschwinden.

Der dichte Regenwald auf beiden Seiten der Straße weicht gelegentlich einer gepflegten Teeplantage. Die Teebüsche stehen dicht an dicht und werden so gleichmäßig gepflückt, dass sie die Hügel zwischen den Schattenbäumen wie ein samtener, grüner Überwurf zu bedecken scheinen.

Beim Meilenstein 32/40, also an der 32. von 40 Haarnadelkurven, zweigt die Straße zur Teeplantage Iyerpadi ab. Es ist eine von nur 27 Teeplantagen in den Anamalai Bergen: Seit das gesamte Gebiet vor fast 50 Jahren zu einem Wildtier- und Tigerreservat erklärt wurde, darf nicht mehr gebaut werden und auch die Teeplantagen dürfen nicht expandieren. Es ist ein echtes Reich der Tiere: Dorfbewohner und Arbeiter auf den Teeplantagen bleiben nach Einbruch der Dunkelheit lieber zuhause, denn dann sind Leoparden unterwegs und Elefantenbabys sind bekannt dafür, dass sie auf der Suche nach Zucker und Süßigkeiten regelmäßig Küchentüren von außen eintreten – und gelegentlich bleiben sie dann in der Öffnung stecken. Dann reißt die Mama die ganze Mauer ein, um das Kleine zu befreien. Nur die Bisons bevorzugen die Morgenkühle für einen Besuch in den Teegärten und ein ausgiebiges Frühstück zwischen den Teebüschen. Die Morgen sind kühl, aber abgesehen von den endlos scheinenden Regentagen während des Monsuns sind es die von den Bergen heranrollenden Nebel, die Feuchtigkeit spenden. Zwei Areale in Iyerpadi, beinahe 400 Hektar, werden biologisch bewirtschaftet. Chemische Pestizide, Herbizide und Dünger sind nicht erlaubt. Das Forschungsteam der Plantage hat Biopestizide und Blattsprays entwickelt, die das Immunsystem der Teebüsche stärken. Wurmkompost und Mulchen verbessern die Bodenfruchtbarkeit. Die frisch gepflückten Teeblätter werden in die Teefabrik in Iyerpadi gebracht, wo sie sofort weiterverarbeitet werden. Die Blätter für schwarzen Tee werden gewelkt, gerollt und fermentiert, die für grünen Tee werden in heißen Dampf getaucht, abgekühlt und dann gerollt. Grüner Tee aus Iyerpadi hat einen wunderbar zarten Geschmack und ein einzigartiges Aroma.

Grüner und schwarzer Tee aus Iyerpadi ist Bio- und Fairtrade zertifiziert. Für jedes verkaufte Kilogramm Tee wird eine Fairtrade-Prämie gezahlt. Die Pflückerinnen und Teearbeiter entscheiden selbst, für welche Projekte die Fairtrade Prämie eingesetzt werden soll. Die Entscheidung trifft der von den Arbeiterinnen und Arbeitern gewählte ‚Joint Body', und in dieses Gremium gewählt zu werden ist nicht einfach: Man muss das Vertrauen der Belegschaft haben, muss offen sein für Vorschläge, muss zuhören können, wenn es um Probleme geht, und die Arbeit im Komitee muss für andere transparent und nachvollziehbar sein.

In einem guten Jahr verfügt das Komitee über 50.000 Euro, um langfristige Projekte zu finanzieren, wie beispielsweise die Finanzierung zinsgünstiger Umschuldungen, finanzielle Unterstützung in Krankheitsfällen oder Zuschüsse zum Lebensunterhalt für begabte Schüler. Dazu kommen einmalige Projekte, von denen alle Mitarbeiter profitieren, wie das Beschaffen einer Taschenlampe, eines Wasserfilters oder eines Thermobehälters für jede Familie.

TEASECCO

Mit der unverkennbaren Handschrift der Manufaktur Jörg Geiger und dennoch in ganz eigener Gewandung, präsentiert sich der TeaSecco. Die liebgewonnene, ausgeprägte Fruchtigkeit von saftigem WiesenObst trifft wohlwollend auf die an Heublumen erinnernde Kräuterwürze von Grünem Tee. Dieser hält mit sorgsamer Hand und ebenso dezenter wie charmanter Bittere die Süße der Frucht im Zaum. Mit seinem kargen Nachhall macht er Lust auf den nächsten Schluck und herzhafte Speise. Anregend weckt er den Geist und vitalisiert dessen Zuhause.

ÜBER WIESENOBST

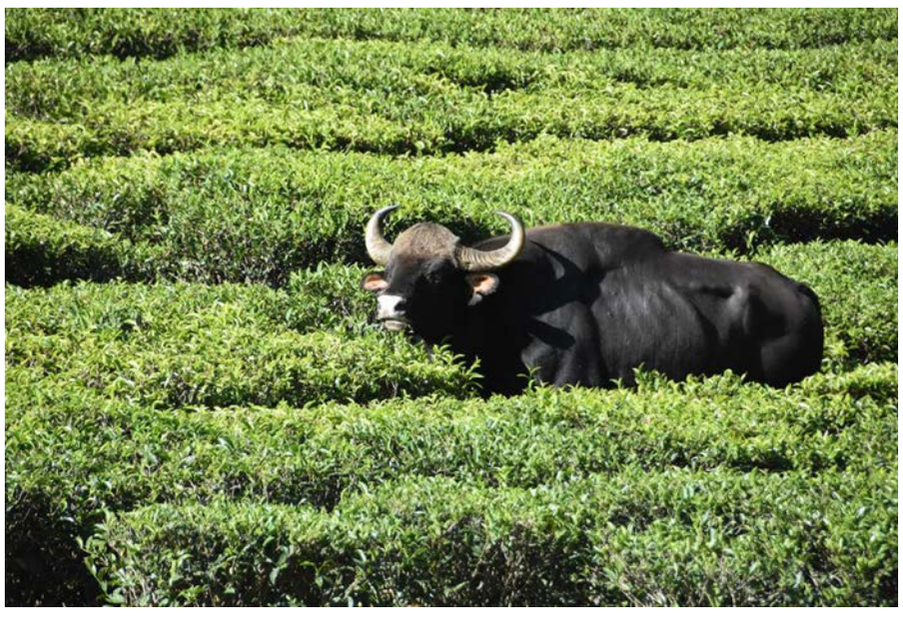
Hoch aufragende, knorrige Obstbäume, manche älter als 100 Jahre, prägen die idyllische Landschaft am Fuße der Schwäbischen Alb. Ebenso markant sind die Kirchtürme der Dörfer und kleinen Ortschaften in dieser immer noch vor allem landwirtschaftlich genutzten Region, nur knapp 40 Kilometer westlich von Stuttgart. Einer dieser Orte ist Schlat, Sitz der Manufaktur Jörg Geiger.

Für TeaSecco hat Jörg Geiger das Konzept nochmals weiterentwickelt, indem er biozertifizierten Grüntee aus der Teeplantage Iyerpadi in den südindischen Anamalai Bergen ins Zentrum gerückt hat. Mit WiesenObst, Kräutern und Gewürzen hat er einen einmaligen, perlenden Drink geschaffen. Kalt serviert wird er so erfrischend, elegant und heiter sein wie die Schönheit eines sommerlichen Sonnenuntergangs in den Berge.

TEASECCO

Alkoholfrei | keine Zusatzstoffe |
ohne Zuckerzusatz | vegan

AROMA Im Auftakt frischer Duft nach Gartenmelisse und Ringelblumen, kombiniert mit leicht herben Noten von zartblumigen Teeblättern **GESCHMACK** Harmonisch mildes Süße – Säurespiel, lang anghaltende herbe Noten von grünem Tee, mineralisch, cremig rund im Nachgang. **ZUTATEN** Apfelsaft (45%), Birnensaft, Wasser, Pfirsichsaft, Grüntee Kaltauszug, Kräuter, Gewürze, und zugesetzte Kohlensäure.



DIE CHAMPAGNER BRATBIRNE

ADELIGE VERGANGENHEIT – UND MODERNE METHODEN

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

Jörg Geiger knüpfte in der Manufaktur mit solchem Erfolg an diese Tradition an, dass der Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne sogar in Frankreich für Aufmerksamkeit sorgte:

In der Champagne war man wenig entzückt, dass eine Birne „Champagner" im Namen tragen sollte. Ein jahrelanger Rechtsstreit, der in letzter Instanz vom Bundesgerichtshof in Karlsruhe entschieden wurde, stellt fest, dass die schwäbische und im Jahr 1760 erstmals urkundlich erwähnte Champagner Bratbirne ihren Namen behalten darf.

Viele der althergebrachten Verarbeitungsmethoden werden in den Texten aus dem 18. und frühen 19. Jahrhundert beschrieben. So wurden die sortenreinen Birnen nach Reife sortiert und dann in mit Reisig und Laub abgedeckten Erdgruben „geschwitzt".

In der Manufaktur Jörg Geiger lassen wir dieselbe Sorgfalt bei der Sortierung walten, zum „Schwitzen" kommen die Früchte bei uns jedoch in geschlossene Boxen in denen sich das Reifegas „Ethylen" konzentriert und die Enzyme aktivieren kann.

Das Obst wird dann schonend gepresst und der Saft in Edelstahltanks kalt vergoren. Die zweite Gärung – zwischen 12 und 16 Wochen – findet in der Flasche statt. Und dort, in der Flasche, erfolgt auch die Reifung über mindestens 15 Monate. Aromen von Wein und Hefe tauschen sich aus, Komplexität entsteht. Ganz am Ende der Reifezeit werden die zunächst waagerecht gelagerten Flaschen täglich gerüttelt und jedes Mal etwas steiler gestellt bis sich nach 43 Drehbewegungen der Hefepfropfen im Flaschenhals abgesetzt hat.

Beim Degorgieren – dem Entfernen des Hefepfropfens – gehen wir ebenfalls ganz traditionell vor. Denn wir verwenden kein Eisbad, in dem die Hefe gefriert, sondern degorgieren warm. Diese Technik erfordert viel Geschick und Erfahrung, sie ist aber der Garant für ein langanhaltendes Mousseux auch nach Jahren der Lagerung.

CHAMPAGNER BRATBIRNE FREI VON ALKOHOL

Eines unserer neuesten Produkte, auf welches wir als Original und Pionier für alkoholfreie Aperitife und Speisebegleiter stolz sind, ist unsere Champagner Bratbirne frei von Alkohol. 100% Champagner Bratbirne, 100% Geschmack und 0% Alkohol.

Stunde null, wie alles begann: Der Trend zu alkoholfreien Getränken mit Anspruch nahm spürbar immer mehr zu. Auch unser Wunsch nach einem reinsortigen trockenen, alkoholfreien Produkt aus der Champagner Bratbirne war schon eine Weile präsent. Dann kam der Hitzesommer 2018, welcher alten Obstsorten wie der Champagner Bratbirne schwer zu schaffen machte. Die Birne enthielt aufgrund der Hitze kaum mehr Gerbstoffe. Was nun? Kreativität war gefragt. Die Idee – und somit auch ein neues Produkt – war geboren. Jörg Geiger entwickelte die erste alkoholfreie Champagner Bratbirne als Schaumwein.

FÜR DIESES PRODUKT VERWENDEN WIR AUSSCHLIESSLICH CHAMPAGNER BRATBIRNEN AUS UNSEREM EIGENEN BESTAND

Zu Beginn der Reise unserer Champagner Bratbirne frei von Alkohol starten wir analog zu unserer Version mit Alkohol. Schwitzen, Pressen, Gären und Reifen in der Flasche ist angesagt. Nun darf die Champagner Bratbirne drei Jahre auf der Feinhefe lagern und seine feinen Brioche- und Hefearomen ausbilden. Spannend wird es nun an diesem Punkt:

Der Entalkoholisierungs-Prozess wird bei 60 Grad Celsius schonend durch eine Vakuumerzeugung durchgeführt und trennt den Alkohol vom Getränk. Nach einigen Jahren Tests und Proben durch diverse Entalkoholisierungs-Methoden können wir mit Stolz sagen, dass unsere nun dritte Auflage der Champagner Bratbirne frei von Alkohol es mit allen bekannten Klassikern aufnehmen kann. Durch das Hinzufügen von frischem alkoholfreiem Champagner Bratbirnen Saft und einer feinen Gewürzmischung bekommt unsere Champagner Bratbirne frei von Alkohohl seinen letzten Schliff. Nun ist es Zeit, die Korken knallen zu lassen!

VON BEGINN AN UNSER FLAGGSCHIFF UND FÜR UNS EINFACH DIE KÖNIGIN DER BIRNENSORTEN – IM WANDEL DER ZEIT, GEWACHSEN MIT DEN TRENDS

1760 – Erste Urkundliche Erwähnung der Champagner Bratbirne

1795 – Erste Versuche von Jörg Geiger, die ersten 100 Flaschen Champagner Bratbirne als Schaumwein herzustellen

1797 – Pfarrer Christ beschreibt in seinem Handbuch, über die Obstbaumzucht die Herstellung von Wein aus der Birne und gibt ihr den Namen Champagner Weinbirne

1997 – Jörg Geiger bringt seine ersten 1100 verkäuflichen Flaschen der Champagner Bratbirne auf den Markt.

2000 – Rechtsstreit und Verfahren mit dem CIVC (Comité Interprofessionel du Vin de Champagne), aufgrund des Namens „Champagner Bratbirne" in Verbindung mit einem Schaumwein

2003 – Die Champagner Bratbirne ist nun auch in Brut und Extra Brut, bei der Manufaktur Jörg Geiger erhältlich

2005 – Das Urteil fällt am Bundes Gerichtshof. Jörg Geiger und die Champagner Bratbirne haben einen Meilenstein erlangt.

2007 – Einigung und Vergleich dem CIVC über die Front und Rücken Etikett Erwähnung der Bezeichnung Champagner Bratbirne

2018 – Der Hitzesommer 2018 macht auch der Champagner Bratbirne zu schaffen – es sind kaum Gerbstoffe mehr in der Birne enthalten – was nun? Not macht erfinderisch und Jörg Geiger entwickelt die erste Alkoholfreie Champagner Bratbirne als Schaumwein

2019 – Die Erste alkoholfreie Champagner Bratbirne kommt auf den Markt

2020 – Inzwischen ist die 3. Auflage der Champagner Bratbirne frei von Alkohol erhältlich. Nun gibt es die Champagner Bratbirne frei von Alkohol auch in einer 1,5 l Magnum.

SIE MÖCHTEN MEHR ERLEBEN ?
Buchen Sie unsere „Reise zur Champagner Bratbirne"
Termine finden sie unter **www.lamm-schlat.de**

BUCHEN SIE „DIE REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE" DIREKT:

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

GUTE AUSSICHTEN

GENUSSKALENDER 2020

JUNI

Fr., 19.06. | 19.00 Uhr
SAISONALER THEMENABEND „SOMMER"

„Sommer, Sonne und Schlemmen..." nicht mehr und nicht weniger. Genießen Sie kulinarisch abgestimmt eine der schönsten Jahreszeiten mit uns, sowohl auf dem Teller, als auch im Glas. Zu unserem Sommermenü erwarten wir Sie um 19 Uhr zum Aperitif in unserem Restaurant. Wir servieren Ihnen ein sommerliches Menü in 5 Gängen.

Menü in 5 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **89,–€ p.P.**

JULI

Fr., 05.07., 26.07. | 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 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 in der Natur, die ihn inspirieren teilhaben. Zurück in der Manufaktur gibt es einen Einblick in die Herstellung unserer Schaumweine und Süßweine und ein „schwäbisches Tapas Buffet". An einer langen Tafel werden nacheinander kleine Gerichte mit je einem alkoholfreien oder alkoholischen Begleiter gereicht. Treffpunkt - ab 11.30 Uhr zum Aperitif an der Manufaktur - Eschenbacher Straße 1 - anschließend geht es raus ins WiesenObst. Bitte bringen Sie der Witterung entsprechende Kleidung mit.

Schwäbisches Tapas BuffetWanderung zu den Streubstwiesen inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung inkl. Führung **49,–€ p.P.**

Fr., 17.07. | 18.30 Uhr
REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

Wir starten um 18.30 Uhr mit der 1,5-stündigen Führung durch die Manufaktur. Gegen 20 Uhr begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen rund um das Thema Champagner Bratbirne. 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 kennen lernen.

5 Gang Menü – inkl. Führung und korrespondierender Getränkebegleitung **89,– p.P.**

Sa., 25.07., Sa., 19.09., Fr., 30.10.
EINFACH SCHWÄBISCH

Wir starten mit einem spannenden Einblick hinter die Kulissen der Manufaktur, in Form eines Rundgangs. Im Anschluss servieren wir Ihnen in lockerer Atmosphäre ein Menü in 3 Gängen – gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut. Zur 1,5-stündigen Führung erwarten wir Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif. Um 19.00 Uhr begeben wir uns gemeinsam ins Restaurant

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung inkl. Führung **49,–€ p.P.**
ohne Führung **43,–€ p.P.**

Bei Sonnenschein jeden Fr., Sa., und So.
URLAUBSTAG IM WIESENOBST MIT PICKNICK

Wir laden sie auf ein WiesenObst-Erlebnis ein. Ihr Begleiter - ein Picknickkorb, vollgepackt mit Köstlichkeiten.

Einfach die einzigartige Natur- und WiesenObstlandschaft genießen und richtig entspannen. Das können Sie in diesem Jahr mit genügend Abstand ganz unbeschwert auf den Obstwiesen der Manufaktur Jörg Geiger.

In unserer Manufaktur erhalten Sie den Geländeplan und beginnen mit einem ½ stündigen Spaziergang zur Wiese. Der Picknickkorb wartet bereits an einem für Sie reservierten Tisch, gefüllt mit gekühlten Getränken und kalten Spezialitäten aus unserer Küche in vielen Weckgläschen.

Um die Witterung besser abschätzen zu können sind unsere Picknicks immer frühestens eine Woche im Voraus buchbar.

Picknick-Menü – inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **35,– p.P.**

AUGUST

Auch wir brauchen mal eine kreative Pause und machen daher Betriebsurlaub. Frisch erholt und voller Tatendrang sind wir dann wieder ab dem 17.08.2020 für Sie da. Vom 01. bis 16. August 2020 befinden wir uns im Betriebsurlaub.

SEPTEMBER

Fr., 18.09. | 18.00 Uhr
WORKSHOP FOODPAIRING UNTER 0

An diesem Abend wollen wir so richtig ins Spezialthema „Foodpairing unter 0%" einsteigen. Deshalb haben wir eine kleine Arbeitsmappe für Sie vorbereitet. Zur Einstimmung starten wir nach dem Aperitif um 18.30 Uhr mit einer Einführung zum Thema in unserer Poireothek. Danach machen wir einen Abstecher in die „Praxis" und schauen uns den Herstellungsbereich, um den es an diesem Abend geht, in der Manufaktur genauer an. Zurück an unserer langen Tafel wird dann weiter hart gearbeitet. Zu 5 servierten Gängen verkosten wir je zwei alkoholfreie Getränkebegleitungen und versuchen uns im Foodpairing. Fachlich geleitet und moderiert werden Sie von unserer Sommelière. Der Abend endet gegen 23.30 Uhr.

Workshop inkl. Arbeitsmappe, Sensoriktraining 5 Gang Menü inkl. korrespondierender Getränkebegleitung **99,– p.P.**

Sa., 19.09.
EINFACH SCHWÄBISCH

Menü in 3 Gängen, inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung inkl. Führung **49,–€ p.P.**
ohne Führung **43,–€ p.P.**

OKTOBER

Fr., 09.10. | 19.00 Uhr
SAISONALER THEMENABEND„ERNTEDANK"

Die Ernte Zeit ist für uns eine der wichtigsten Zeiten des Jahres. Daher wollen wir mit Ihnen Ernte Dank feiern und laden Sie zu einem saisonalen Menü mit 5 Gängen ein. Wir empfangen Sie um 18 Uhr zum Aperitif auf unserer Terrasse. Gemeinsam starten wir danach im Restaurant zu einer kulinarisch-herbstlichen Reise - unserem Erntedankmenü - und der dazu passenden Getränkebegleitung, sowohl alkoholisch als auch alkoholfrei serviert.

Menü in 5 Gängen inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **89,–€ p.P.**

Fr., 16.10. | 19.00 Uhr
JAHRGANGSPRÄSENTATION

Jedes Jahr, wenn die ersten Flaschen der Schaumweine aus traditioneller Flaschengärung geöffnet werden, haben wir in der Manufaktur einen ganz besonderen Grund zum Feiern. Stoßen Sie mit uns an! Wir erwarten Sie zum Aperitif ab 19 Uhr. Um 19.30 Uhr bitten wir Sie in unseren Festsaal zum servierten Menü in 5 Gängen , rund um die WiesenObstbirne. Die Getränkebegleitung wird fachkundig vorgestellt und kommentiert. Begleitet wird der Abend mit einem Humor-Programm von Herbert Metzler und Heinz Lendl am Klavier.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **99,–€ p.P.**

NOVEMBER

07., 13. & 14.11. | 19.00 Uhr
SAISONALER THEMENABEND „GANS"

Im November, findet auch dieses Jahr wieder unser traditionelles Menü in 4 Gängen zum Thema Gans statt. Wir empfangen Sie zu unseren Gansabenden um 18 Uhr, sowie am 15. November mittags um 11 Uhr zum Aperitif auf unserer Terrasse. Gemeinsam starten wir danach im Restaurant mit unserem leckeren Menü mit Freilandgänsen aus der Region.

So., 15.11. | 11.30 Uhr
SAISONALER THEMENMITTAG

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **75,–€ p.P.**

07., 13. & 14.11. | 19.00 Uhr
SAISONALER THEMENABEND „GANS"

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung **75,–€ p.P.**

UNSER VERKAUFSRAUM IN SCHLAT

BESONDERE GESCHENKE

Kommen Sie zu uns nach Schlat und entdecken Sie bei einer Verkostung unserer Spezialitäten Neues und Bewährtes.
Unsere Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 10–12 Uhr und 14–18 Uhr
Samstag 10–16 Uhr

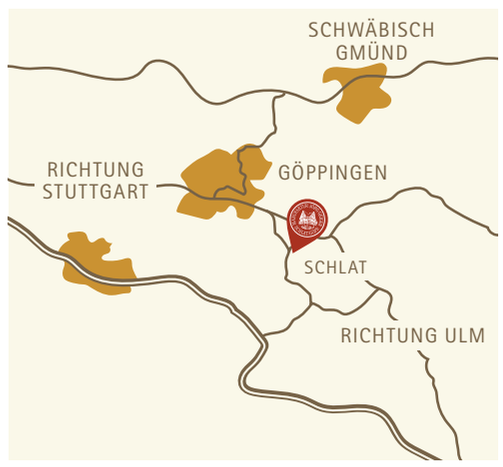
Sollten Sie eine individuelle Beratung für Ihre Kundengeschenke wünschen, reservieren wir Ihnen gerne die Zeit dafür. Ihren Termin können Sie bei unserem Verkaufsteam unter 07161 999 02 24 gerne persönlich besprechen. Wir sind für Sie von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr zu erreichen.

Mehr Informationen, direkt Buchen und unsere Manufaktur erleben unter:
www.manufaktur-joerg-geiger.de

SO FINDEN SIE UNS:

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

AUS RICHTUNG MÜCHEN:
Sie verlassen die A8 in Richtung München-Stuttgart an der Autobahnausfahrt Mühlhausen. An der Ausfahrt ordnen Sie sich links ein und fahren auf der B 466 in Richtung Geislingen. Ungefähr 2 km nach dem Ortsausgang Deggingen biegen Sie nach links ab in Richtung Göppingen, Reichenbach i.T., Schlat. Sie finden unser Fachwerkhaus in Ecklage direkt in der Ortsmitte von Schlat.



MEHR INFOS UND DIREKT BUCHEN:

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