



Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VON DER WIESE AUF DEN TISCH

NR. 23

SOMMER 2026

RUND UM DAS THEMA NATUR
SCHLÜSSELSPEZIES APFELBAUM

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
STORYTIME: TEASECCO

GENUSS FÜR DEN SOMMER
SPRITZIGE IDEEN ZUM NACHMACHEN



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

MANCHE ENTWICKLUNGEN ENTSTEHEN nicht am Schreibtisch, sondern mit vielen helfenden Händen. Gemeinsam mit Martin Jeutter und rund 40 engagierten Teilnehmern durften wir in diesem Frühjahr einen "Käferweg" anlegen. Auf rund 80 Metern entstand ein Lebensraum für Käfer, Pilze und Mikroorganismen und zugleich ein Ort, an dem wir künftig neue Unterlagen und Sorten beobachten können. Was oberirdisch wie ein schmaler Streifen erscheint, entwickelt sich unter unseren Füßen zu einem lebendigen Netzwerk – und zeigt eindrucksvoll, wie viel Zukunft im Verborgenen entsteht.

Auch in Frankreich durften wir einen besonderen Anfang erleben. Mit dem ersten Tag der offenen Tür auf Château Lamotte haben wir bewusst die Tore geöffnet, um mit Menschen aus der Region ins Gespräch zu kommen. In einer der größten Weinlandschaften Europas trafen Neugier und Offenheit aufeinander. Besonders schön war für mich zu erleben, wie selbstverständlich alkoholfreie Spezialitäten wahrgenommen werden können, wenn sie nicht als Ersatz, sondern als eigenständige Genussskultur verstanden werden.

Die vielen Begegnungen und Gespräche haben uns darin bestärkt, diesen Weg mit Maison Geiger in Frankreich konsequent weiterzugehen.

Neue Wege beschreiten wir auch mit unseren *TEASECCOs*. Getreu unserem augenzwinkernden Motto "Save water, drink dealcoholized wine" bildet heute nicht Wasser, sondern hochwertiger entalkoholisierter Wein die Basis. Denn auch nach der Entalkoholisierung bleiben natürliche Säurestruktur, Aromen und vinöse Spannung erhalten. Sie verleihen den Getränken Rückgrat und Tiefe. Dazu kommt das, was wir gerne die Geiger-DNA nennen: Kräuter, Blüten und Gewürze, die jedem Produkt seine eigene Handschrift geben und aus einer Idee eine eigenständige Spezialität entstehen lassen.

Überrascht und zugleich tief bewegt hat uns die Resonanz auf die letzte Genussbox. Die Edition mit den Amalfi-Zitronen wurde mit Abstand zum bestbewerteten Produkt in der Geschichte unseres Abonnements. Mit einer solchen Begeisterung hatten wir nicht gerechnet. Viele von Ihnen haben uns geschrieben, nachbestellt und nach einer Fortsetzung gefragt.

Sie haben entschieden, deshalb gibt es bereits für diesen Sommer eine Abfüllung. Ab dem 15. Juli wird unser *Limalfi* auf die Flasche gehen. Für alle ist dies ein kleiner exklusiver Ausblick auf einen Sommer voller mediterraner Frische.

Mein persönlicher Favorit für die warme Jahreszeit bleibt dennoch der *Summer-breeze*. Naturtrüb abgefüllt und bewusst nicht auf Hochglanz poliert, fordert er zunächst etwas Aufmerksamkeit. Ein sanftes Schwenken genügt, um die ganze Fülle des Sanddorns wieder in Bewegung zu bringen. Die wertvollen natürlichen Öle bleiben erhalten und verleihen dem Getränk eine Cremigkeit und Länge, die man bei alkoholfreien Apéritifs nur selten findet. Zusammen mit der feinen Perlage und der zurückhaltenden Süße entsteht ein Sommerbegleiter, der Frische und Tiefgang wunderbar verbindet.

Genuss lebt für uns aber nicht nur von Genussmomenten, sondern vor allem von Begegnungen. Weil viele unserer Führungen und Veranstaltungen innerhalb kurzer Zeit ausgebucht sind, möchten wir dieses Jahr bereits am Vortag des Schlatter Apfelfeschds exklusiv für unsere

Gäste und Kunden die Tore öffnen. Freuen Sie sich auf besondere Einblicke in unsere Herstellung, umfangreiche Verkostungen und individuell buchbare Genusspakete. Bereits heute freue ich mich auf ein Wiedersehen und darauf, gemeinsam mit Ihnen die Welt des WiesenObsts weiter zu entdecken. Denn am Ende geht es für uns um weit mehr als nur um Getränke. Es geht um Menschen, um lebendige Böden, um Landschaften und um eine Genussskultur, die Herkunft und Zukunft miteinander verbindet.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit dieser Ausgabe der Genusszeit und viele genussvolle Momente.

Ihr

SCHLÜSSELSPEZIES

DREI TIERE UND EIN BAUM

DIE UNSERE WELT VERÄNDERN

ÄPFEL WAREN NICHT NUR ALS FRISCHE FRÜCHTE BEGEHRT, MAN KANN SIE EINKOCHEN, TROCKNEN UND SIE ZU MOST ODER CIDER VERARBEITEN. DAMALS OFT DAS EINZIGE "SICHERE" GETRÄNK, WASSER WAR MEIST MIT KEIMEN BELASTET UND MUSSTE ABGEKOCHT WERDEN.

Was haben Wölfe, Biber und Bienen gemeinsam? Äußerlich definitiv nicht viel, aber wissenschaftlich betrachtet sind alle drei Schlüsselarten oder Schlüsselspezies (keystone species) weil sie einen überproportionalen Einfluss auf die Biodiversität in den Ökosystemen haben in denen sie leben. Welche Funktion sie in ihrem Lebensraum haben ist sehr unterschiedlich.

PRÄDATOREN...

... wie Wölfe sind im Wald- und Forstschutz tätig indem sie die Reh- und Hirschpopulation im Zaum halten. Rehe und Hirsche lieben nichts so sehr wie frische Triebe, Knospen und Baumrinde, und seit Jahren lässt sich in den Forstberichten nachlesen was passiert, wenn es zu viel Rehwild gibt: der Wald hat keine Chance, klimagerechtes Aufforsten von Mischwäldern ist so gut wie unmöglich. Wölfe helfen also dem Ökosystem Wald. Dass es für Wölfe in dicht besiedelten Regionen einfacher ist, sich auf einer Weide zu bedienen als im Wald einem Reh hinterherzurennen hat weniger mit Ökologie denn mit Politik zu tun, und um die geht es hier nicht.

Bären sind ebenso Prädatoren, fressen aber auch mit Vorliebe Beeren und tragen über die Ausscheidung von Kernen und Samen zu deren Verbreitung bei. In den Wäldern des pazifischen Nordwestens der USA verspeisen sie frisch gefangene Lachse gern im Schatten eines Baumes, die Reste lassen sie liegen und liefern damit wertvollen Dünger.

ÖKOINGENIEURE...

... wie Biber haben einen großen Einfluss auf den Wasserhaushalt in ihrer Umgebung. Deren Dämme schaffen Feuchtgebiete aber auch Teiche und damit Lebensräume für Vögel, Insekten und Amphibien. Außerdem verlangsamen die Dämme die Fließgeschwindigkeit von Bächen und Flüssen und verhindern dadurch Überschwemmungen nach Starkregen oder langer Regenperioden.





Montezuma Valley, Colorado: Die Apfelzweige beginnen sich unter dem Gewicht ihrer roten Früchte sanft zu biegen.

OHNE APFELBÄUME WÜRDEN
SICH ÖKOSYSTEME NICHT
VERÄNDERN, DAFÜR ABER UNSERE
GESAMTE KULTURGESCHICHTE.

”

MUTUALISTEN...

... sind Tiere, deren Beziehung zu Pflanzen durch beiderseitigen Nutzen gekennzeichnet ist. Bienen bestäuben eine Vielzahl von Blütenpflanzen und erhalten "im Austausch" Nektar und Pollen.

Auch Rinder und andere Wiederkäuer gehören zu den Mutualisten: Wildrinder und Graslandschaften wie Steppen und Prärien haben sich durch Koevolution entwickelt. Nur Wiederkäuer können Gras in für sie nutzbare Kalorien umwandeln, umgekehrt muss Gras beweidet werden um zu wachsen.

APFELBÄUME...

... sind wissenschaftlich betrachtet keine Schlüsselspezies. Per Definition verändern Schlüsselarten ein Ökosystem nachhaltig und eine Welt ohne Wölfe, Biber oder Bienen sähe tatsächlich völlig anders aus. Ohne Apfelbäume würden sich Ökosysteme nicht verändern, dafür aber unsere gesamte Kulturgeschichte.

ÄPFEL, DIE KULTURELLE KEYSTONE SPEZIES

Es war der russische Agronom, Genetiker und Biologe Nikolai Vavilov¹, der 1929 die Region des genetischen Ursprungs von Äpfeln bestimmte: das Tian-Shan-Gebirge in Kasachstan. Noch heute wachsen an den Berghängen Apfelwälder, die wilden Vorfahren all der domestizierten Äpfel, die wir heute essen oder zur Getränkeherstellung verwenden. Die Hauptstadt Kasachstans trägt dem im Namen Rechnung – Almaty bedeutet "reich an Äpfeln" oder "Vater der Äpfel". Über Handelswege wie die Seidenstraße breiteten sich Äpfel langsam nach Westen aus und wuchsen bald im gesamten Mittleren Osten. Die Römer wussten sie zu schätzen, nicht nur als frische Früchte, sondern auch in Fleischgerichten, in denen Äpfel für eine perfekte Balance von Süße, Säure und Salz sorgten. Die britischen Inseln und andere Außenposten des römischen Reiches waren nicht eben reich an kulinarischen Genüssen, weshalb es Sinn ergab, die Esskultur von daheim in Form von Apfelbaumsetzlingen mitzubringen.

ÄPFEL EROBERN DIE NEUE WELT

Vor der Ankunft europäischer Siedler waren Äpfel in Nordamerika unbekannt. Äpfel sind robust, sie wachsen in beinahe jedem Boden und kommen mit unterschiedlichsten Klimata zurecht, alles was sie brauchen ist eine Ruhephase im Winter, sogenannte Kältetage.

Auswanderer nehmen aus der alten Heimat mit, was ihnen für das Leben in der neuen existenziell wichtig erscheint und für viele von ihnen waren das Apfelsetzlinge: Bündel mit Reisern überlebten die Reise über den Atlantik eng gepresst in Fässern, und von dort nach Westen. Schon früh versorgten Baumschulen Neuankömmlinge mit neuen, klimatisch angepassten Apfelbäumen. Der Transport erfolgte per Post, zunächst per Kurier und Postkutsche, später per Eisenbahn. Das Montezuma Orchard Restoration Project² im Süden Colorados erhält einige dieser inzwischen mehr als 200 Jahre alten Bäume und dokumentiert ihre Geschichte. Äpfel waren nicht nur als frische Früchte begehrt, man kann sie einkochen, trocknen und sie zu Most oder Cider verarbeiten. Damals oft das einzige "sichere" Getränk, Wasser war meist mit Keimen belastet und musste abgekocht werden. Und diese Eigenschaft machte den Most auch in Schwaben schon früh zum "Nationalgetränk".



¹ taz.de/Russischer-Botaniker-und-Genetiker/!5462530/ | ² montezumaorchard.org/

EIN PFAD NICHT NUR FÜR INSEKTEN

KÄFERWEG

UNTER UNSEREN FÜSSEN WÄCHST DIE ZUKUNFT

Stellen Sie sich vor, Sie gehen durch eine Wiese oder einen Garten und unter Ihren Füßen wächst ein Rückzugsraum für tausende von Organismen. Genau das ist die Idee des Käferwegs: ein geschützter Untergrund, der Käfern, Asseln, Regenwürmern, Pilzen und Mikroorganismen Lebensraum, Nahrung und Nistplätze bietet. Ende März wurde diese Idee beim Workshop des Gärtnerhofs Jeutter Wirklichkeit. Rund 40 engagierte Menschen kamen zusammen, um einen 50 Meter langen Graben mit abgelängtem Stammholz, Hackschnitzeln, Laub und Erde zu füllen. Was heute noch wie ein schmaler Streifen im WiesenObst aussieht, wird sich in den kommenden Jahren zu einem lebendigen Mikrokosmos entwickeln.



WAS DEN KÄFERWEG BESONDERS MACHT

Der Käferweg ist weit mehr als eine natürliche Nisthilfe. Zwischen Holz und Laub entstehen geschützte Räume, in denen Käfer, Asseln, Regenwürmer und viele andere Bodenbewohner Nahrung und Zuflucht finden. Gleichzeitig wächst im Verborgenen ein faszinierendes Netzwerk aus Pilzen und Pflanzen. Im Zentrum steht dabei die Mykorrhiza, die lebenswichtige Symbiose zwischen Pilzen und Bäumen. Über feine Pilzfäden, die sogenannten Hyphen, werden Bäume, Sträucher und Stauden miteinander verbunden. Sie tauschen Wasser, Nährstoffe und sogar Signale aus. Im Gegenzug liefern die Pflanzen Zucker an die Pilze. Dieses unsichtbare "Wood Wide Web" stärkt die Obstbäume und macht sie widerstandsfähiger.

Mit der Zeit beginnt ein natürlicher Kreislauf: Pilze durchziehen das Totholz, Käfer und ihre Larven zersetzen es, wertvolle Nährstoffe werden freigesetzt und neuer Humus entsteht. Der Boden kann so mehr Wasser speichern und gewinnt an Stabilität. Gerade in Zeiten von Trockenheit und Wetterextremen ist das ein unschätzbare Vorteil. Zusätzliche Pflanzungen mit Wiesenschafgarbe, Nachtklee, Wasserdost und Rainfarn schaffen Nahrung für zahlreiche Insekten. So wächst hier nicht nur ein Weg, sondern ein vielfältiger Lebensraum.



EIN MULTI-TALENT

Künftig sollen auch seltene und beeindruckende Arten wie Hirschkäfer, Balkenschröter, Rosenkäfer und Nashornkäfer hier ein Zuhause finden. Sie sind weit mehr als nur faszinierende Beobachtungen. Ihre Arbeit im Verborgenen sorgt für fruchtbare Böden und stabile Ökosysteme und geschwächte Standorte können langfristig stabilisiert werden. Da sich die Käfer von Nektar, Pollen, Pflanzensäften und reifem Obst ernähren, haben sie hier einen idealen Lebensraum. Manche ihrer Larven verbringen bis zu acht Jahre im Boden und leben von morschem, von Pilzen besiedeltem Holz. Der Käferweg zeigt eindrucksvoll, dass Artenvielfalt nicht irgendwo in weiter Ferne beginnt. Sie entsteht direkt vor unserer Haustür und unter unseren Füßen. Jeder Spatenstich, jedes Stück Holz und jede gepflanzte Staude sind ein Beitrag für die Zukunft: für mehr Leben, mehr Widerstandskraft und für eine tiefere Verbindung zwischen Mensch und Natur. Ein Weg, der sichtbar macht, wie viel Kraft im Verborgenen liegt.



TEXT: Stefan Klett

RÜCKBLICK

MAISON GEIGER ÖFFNET SEINE TÜREN

PORTES OUVERTES CÔTES DE BOURG IM CHÂTEAU LAMOTHE

Was das in der Praxis bedeutet, ließ sich im Keller des Châteaus besonders gut erleben. An beiden Tagen geöffnet, lud er ein, ältere Jahrgänge zu verkosten und gleichzeitig die neuen Entwicklungen von Maison Geiger zu entdecken. Herkunft und Reife auf der einen, alkoholfreie Präzision auf der anderen Seite – dieser Blick in Vergangenheit und Zukunft machte die Verkostungen besonders spannend.

Ein Höhepunkt war die exklusive Vorab-Verkostung der *Grande Réserve 2025*, Jörg Geigers erstem eigenem Weinjahrgang im Château Lamothe. Der Merlot-dominante Wein, ergänzt durch Cabernet Sauvignon und Malbec, zeigte bereits die Handschrift des Hauses: Tiefe, Struktur und Balance. Kein offizieller Launch, sondern eine persönliche Einladung zum ersten Kennenlernen, die den Gästen sichtlich gefiel. Ebenso im Fokus stand die *Edition Lamothe*: eine alkoholfreie Kreation, die die Verbindung der beiden Häuser greifbar macht. Merlot und Cabernet Sauvignon aus dem Château werden in Schlat entalkoholisiert und mit Mostbirne sowie der Geiger-DNA aus Kräutern, Blüten und Gewürzen verbunden – die Struktur des Bordelais trifft auf die klare Frucht alter Obstsorten.



Die Pforten sind geöffnet – treten Sie ein!

Die alkoholfreien Verkostungen stießen auf große Neugier. In den Gesprächen zeigte sich, wie sehr sich die Genussskultur verändert: nicht als Abkehr von Tradition, sondern als Erweiterung. Wahlfreiheit, Bewusstsein, Präzision – das ist es, wofür Jörg Geiger steht. Alkoholfrei bedeutet hier nicht Verzicht, sondern eine neue Form der Begleitung.

Dass Zukunft nicht nur im Glas, sondern auch im Boden entsteht, ist Jörg Geiger ein besonderes Anliegen. Auf den Flächen des Châteaus beschäftigt er sich intensiv mit Bodenaufbau und lebendigen Mikrobiotopen, um die Reben in ihrer natürlichen Widerstandskraft zu stärken und langfristig für den Klimawandel zu wappnen. Wer wollte, konnte diese Arbeit direkt in den Reihen erleben. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, den Weinberg zu erkunden, bevor sie es sich unter der großen Libanon-Zeder zum Picknicken niederließen – ein Bild, das uns besonders in Erinnerung bleibt. Genau jene entspannte, hochwertige Gastlichkeit, die Maison Geiger auszeichnen soll.

Künftig wird Axel Tedesco vor Ort als Ansprechpartner für Partner, Handel, Gastronomie und Kunden die Entwicklung von Maison Geiger in Frankreich begleiten – eine wichtige Verbindung zwischen Château Lamothe und den Menschen, die unsere Arbeit kennenlernen möchten. Beide Tage hinterließen wertvolle Begegnungen, aufmerksame Fragen und eine durchweg positive Atmosphäre. Die Portes Ouvertes haben gezeigt: Château Lamothe ist nicht nur der Sitz von Maison Geiger, sondern ein Ort, an dem Weintradition und alkoholfreie Manufakturarbeit miteinander ins Gespräch kommen. Ein Ort, an dem Herkunft spürbar bleibt und Neues entstehen darf. So blicken wir dankbar auf zwei Tage zurück, die mehr waren als eine Veranstaltung. Sie waren ein Auftakt und eine Einladung, die Zukunft des bewussten Genusses in Frankreich gemeinsam weiterzuschreiben.

Am 9. und 10. Mai luden die Winzerinnen und Winzer der Côtes de Bourg für die traditionellen Portes Ouvertes ein. Für Maison Geiger, die französische Tochtergesellschaft der Manufaktur Jörg Geiger mit Sitz im Château Lamothe, waren diese beiden Tage ein besonderer Auftakt: Erstmals präsentierten wir uns in der Appellation – an einem Ort, der Weintradition, Landschaft und Handwerk auf eindrucksvolle Weise verbindet.

Das Château Lamothe liegt eingebettet in die sanft geschwungene Landschaft nördlich von Bordeaux. Reben, alte Mauern, der Blick ins Grüne und die große Libanon-Zeder im Park verleihen ihm eine besondere Ruhe und boten während der Portes Ouvertes den idealen Rahmen: Es wurde verkostet, gefragt, diskutiert und vor allem genossen. Im Mittelpunkt stand die Begegnung zweier Genusswelten: die gewachsene Weinkultur des Bordelais und die alkoholfreie Handwerkskunst der Manufaktur Jörg Geiger. Maison Geiger versteht sich nicht als Gegenentwurf zum Wein, sondern als Weiterentwicklung eines kulinarischen Gedankens: Getränke mit Herkunft, Tiefe und Struktur zu schaffen, die am Tisch selbstverständlich bestehen können – mit oder ohne Alkohol.



Axel Tedesco mit seinem Liebling Blanc de Blancs.

BEKANNT WIE EIN BUNTER HUND

TEASECCO

WENN TRADITION AUF INNOVATION TRIFFT

Es gibt Momente, in denen ist eine Idee einfach da. Diesen Augenblick erlebten wir bei uns an einem Tisch, der schon viele Geschichten kennt. Bei der Ideenfindung zum Relaunch unserer *TEASECCOs* saßen wir am alten, ehemaligen Stammtisch des Gasthofs Lamm, im heutigen Manufaktur-Gebäude. Ein Ort, der seit jeher Begegnung, Austausch und Familiengeschichte miteinander verbindet. Dort hängt bis heute ein Bild des Urgroßvaters von Jörg Geiger bei der Jagd. An seiner Seite: ein Dackel.

Dieser Dackel wurde zum Ausgangspunkt einer Etikettenidee, die viel mehr erzählt als nur eine Produktgeschichte. Seit Generationen ist der Dackel als Jagdhund in der Familie Geiger verankert. Er steht für Herkunft, Verwurzelung und Tradition. Gleichzeitig sollte der neue Auftritt der *TEASECCOs* mutig, modern und farbenfroh sein – genau wie das Produkt selbst. Denn *TEASECCO* verbindet entalkoholisierten Wein mit darin mazeriertem Tee und eröffnet damit eine ganz eigene Genusswelt: fein, aromatisch, überraschend und alkoholfrei.



Unser Auftritt auf der ProWein.

ICH BIN EIN TOTALER FREUND VOM WEISSEN TEASECCO! ER IST EIN PROXY, DER AUF GRÜNEM TEE AUFGEBAUT WIRD. GANZ TYPISCH FÜR JÖRG GEIGER IST, DASS ER AUCH HIER EINE WUNDERBARE BALANCE AUS FRUCHT, KRÄUTERN UND EINER FAST TÄNZERISCHEN LEICHTIGKEIT MIT DER ZARTEN HERBE VOM GRÜNEN TEE VERBINDET. IDEAL FÜR EINEN SOMMERSPAZIERGANG. TEASECCO IST EIN SELBSTBEWUSSTER EIGENSTÄNDIGER DURSTLÖSCHER MIT CHARAKTER GEWORDEN, DER SO RICHTIG NACH AROMAKÜCHE VERLANGT. MEINE RENNER DAZU SIND SOMMERROLLEN MIT GEMÜSE UND GEGRILLTEM HUHN UND DAZU EINE SALSA AUS MANGO, CHILI, SOJASAUCE UND FRISCHEM KORIANDER. AUCH MEINEN FREUNDEN UND GENIESSERN IM KIOSQUE WINE&GLORY GEFÄLLT DER TEASECCO GANZ WUNDERBAR.

-SOMMELIÈRE CLAUDIA STERN

So entstand die Idee, den Dackel ins Zentrum der Gestaltung zu stellen. Statt nostalgisch verklärt, wurde er frisch, eigenständig und mit einem Augenzwinkern platziert. Auf den Etiketten trägt er die jeweiligen Inhalte der beiden *TEASECCO*-Varianten in sich: Tee, Frucht, Kräuter, Blüten und Gewürze werden in seinem Fell sichtbar. Der Dackel als Symbol der Tradition, geziert von leuchtenden Farben, steht in einer modernen Komposition, die von Innovation erzählt. Zusammen ergibt sich ein Bild, das genau das ausdrückt, was *TEASECCO* bedeutet: Bewährtes neu denken.

Auch die Marketingkampagne spann diese Idee konsequent weiter. Unter dem Leitmotiv "Tradition trifft Innovation" entstand eine Bildwelt, die bewusst anders ist als klassische Produktszenierungen. Im Mittelpunkt steht eine Best-Ager-Dame: in schrillum Rosa und Blau, mit außergewöhnlichen Kleidern, markanten Brillen und auffälligen Accessoires – selbstbewusst, humorvoll und alles andere als angepasst. Damit wurde *TEASECCO* nicht nur als Getränk präsentiert, sondern als Haltung: genussvoll, frei, farbenfroh und generationenübergreifend. Alkoholfreier Genuss darf auffallen. Er darf Spaß machen.

Das Feedback war überwältigend positiv. Noch vor dem offiziellen Marktstart gewann die Kampagne bei der Eurovino Young Choice Jury den Preis "Beste Marketingkampagne" – ein mutiger Aufbruch und zugleich ein großer Erfolg.



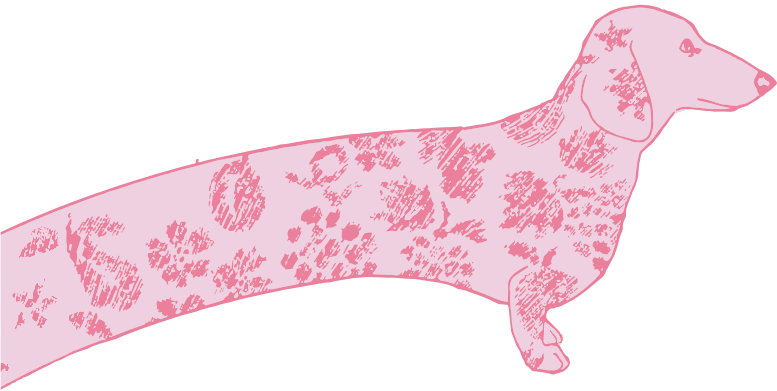
GENUSS OHNE REUE

DIESER TAGE HATTEN WIR EIN WUNDERSCHÖNES EVENT IN DER HEIMATKÜCHE BEI INGE TRESS IN HAYINGEN. ES WAR SONNIG, WUNDERBAR WARM UND ALLE WAREN IN HOCHSTIMMUNG. ZUR BEGRÜSSUNG SCHENKTE ICH DEN GÄSTEN DEN TEASECCO EIN. ICH KANN ES SCHWER IN WORTE FASSEN – ER WAR SO KÖSTLICH! FRISCH, FRUCHTIG UND ANIMIEREND SPRITZIG, VOLL IM GESCHMACK – IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES EINFACH LECKER! ALLE TEILTEN MEINE EUPHORIE UND WAREN ÄUSSERST ERSTAUNT, ALS ICH IHNEN NACH DEM ERSTEN SCHLUCK VERRIET, DASS DIESER GENUSS GANZ OHNE ALKOHOL AUSKOMMT.

-SOMMELIÈRE NATALIE LUMPP



Foto: © Natalie Lumpp



DER DACKEL FÜR ZUHAUSE

Weil ein *TEASECCO* am besten gut gekühlt genossen wird, haben wir dem Dackel eine weitere Bühne gegeben: die *TEASECCO*-Eiswürfelform in Dackelform. Kleine Dackel-eisblöcke im Glas – das ist ein Statement und macht richtig Spaß.

Wer verschenken möchte, wird unsere Geschenkbox lieben: beide *TEASECCO*s gemeinsam mit der Dackel-Eiswürfelform, verpackt für alle, die Genuss mit Humor verbinden. *TEASECCO* zeigt, wie viel Kraft in einer guten Idee stecken kann, wenn sie aus der eigenen Geschichte entsteht. Der Dackel auf dem Etikett erinnert an die familiären Wurzeln, an den Stammtisch und an Generationen gelebter Tradition. Rezeptur, Farben und Kampagne erzählen von Neugier und dem Mut, neue Wege zu gehen. *TEASECCO* ist mehr als ein Relaunch – es ist ein Statement für alkoholfreien Genuss mit Charakter. Für eine Manufaktur, die Tradition nicht bewahrt, indem sie stehen bleibt, sondern indem sie sie weiterdenkt.



TEASECCO ROSÉ
CHARDONNAY | HIBISKUS
ZWETSCHGE

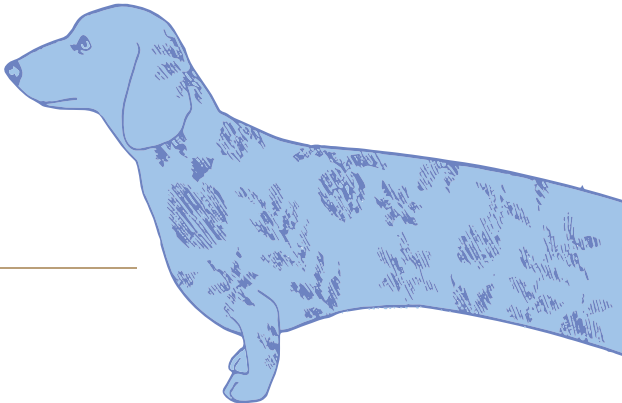
A020334 13,90 €



TEASECCO WEISS
GRÜNTÉE | WIESEN-
OBST | PFIRSICH

332_5 13,90 €

HIER IHREN
DACKEL FÜR
ZUHAUSE ABHOLEN!



NATURTRÜB, VIELSCHICHTIG UND AB SOFORT FEST IM SORTIMENT:

SUMMERBREEZE

ALKOHOLFREI



Unser *Summerbreeze* überzeugt vor allem durch seine Frische!

Die Genuss-Edition No. 4 *Summerbreeze* hat 2025 aus vier Abo-Boxen die beste Bewertung erhalten. Diese außergewöhnlich positive Resonanz war für uns der Anlass, die Kreation nun offiziell ins Sortiment aufzunehmen. Die Besonderheit zeigt sich schon im Glas: *Summerbreeze* ist naturtrüb. Diese Trübung ist bewusst gewählt und Ausdruck der ganzen Frucht. Sie steht für Fülle, Natürlichkeit und ein lebendiges Mundgefühl.

Im Mittelpunkt steht Sanddorn vom Bio-Hof Schöneiche in Südbrandenburg. Auf kargen, sandigen Böden gedeiht dort diese charaktervolle Kultur, die nach der Ernte schonend in Schlat verarbeitet wird. Da die wertvollen natürlichen Öle des Sanddorns erhalten bleiben, können sie sich mit der Zeit leicht absetzen oder im Flaschenhals sichtbar werden. Ein kurzes, sanftes Umschwenken genügt, damit sich alles wieder harmonisch verbindet.

SUMMERBREEZE
HIER VERKOSTEN!



Für eine feine, stabile Struktur werden ausschließlich pflanzliche Komponenten wie Pektin und Johannisbrotkernmehl behutsam eingesetzt. Farblich zeigt sich *Summerbreeze* in mattem Sonnengelb mit milchigen Reflexen. Im Duft verbinden sich frische Zitrusnoten von Zitronengras mit Andaliman- und Szechuanpfeffer, Apfel, Birne und grünen Sencha-Noten. Am Gaumen treffen zurückhaltende Fruchtsüße, erfrischende Säure, herbe Grüteentnoten und eine belebende, warme Pfefferschärfe aufeinander.

Als alkoholfreier Essensbegleiter passt *Summerbreeze* ideal zu sommerlichen Salaten, Gemüse, Fisch, Geflügel und asiatisch gewürzten Speisen. Auch als Apéritif entfaltet die Kreation ihre präzise, natürliche Balance.

HEISS, HEISSER,
ACHTUNG, ABKÜHLUNG
FÜR ALKOHOLFREIEN GENUSS IST GESORGT

Wenn die Tage länger werden und die Abende nach draußen locken, wächst die Lust auf besondere Genussmomente. Ob beim Picknick im Grünen, auf der Terrasse mit Freunden oder als erfrischende Begleitung zum sommerlichen Menü – alkoholfreier Genuss bietet vielfältige Möglichkeiten für unbeschwerte Auszeiten. Entdecken Sie unsere sorgfältig zusammengestellten Probierpakete und lassen Sie sich von kreativen Cocktailrezepten inspirieren, die den Sommer von seiner genussvollsten Seite zeigen.



WITHOUT A TROUT für Genuss-Entdecker

- 20 ml Buttermilch
- 40 ml Apfelsaft
- 20 ml Gurkensaft (gepresste Salatgurke)
- 5 ml Zuckersirup 2:1
- 60 ml Aecht Kimmel

Auf Eis servieren, verrühren und mit einer frischen Gurkenscheibe garnieren. Genießen!



QUINCE TEA für Geschmacks-Experten

- 40 ml Summerbreeze
- 10 ml Quittensirup (bei Bedarf variieren)
- 80 ml [dʒɪn] BITTER

Miteinander verrühren, auf Eis gießen und zur Garnitur eine Zitronenscheibe verwenden.



"SOMMER IM GLAS"

TEASECCO WEISS
Grüntee | WiesenObst | Pfirsich (0,75 l)
SUMMERBREEZE
Sanddorn | Sencha Tee | Zitronengras (0,75 l)
AECHT BITTER!
Grüne Jagdbirne | Wermut (0,75 l)



Best. Nr. A808000 Bruttopreis 39,70 € Paketpreis 37,00 €

GRILL-MIX "STILL"

35 GRAD Sauvignon Blanc | Mirabelle | Blüten (0,75 l)
37 GRAD Pinot Noir | Himbeere | Kirsche (0,75 l)
EDITION LAMOTHE Merlot | Cabernet Sauvignon (0,75 l)
INSPIRATION 4.5 Traube | Lapsang Souchong Tee (0,375 l)
INSPIRATION 4.1 Apfel | Vogelmierle | Meersalz (0,375 l)

Best. Nr. A080996 Bruttopreis 62,10 € Paketpreis 57,00 €

"SOMMERGEFÜHLE"

ROSENZAUBER
Apfel | Rose | Minze (0,75 l)
SOMMERBIRNE
Birne | Kamille | Linde (0,75 l)
BIO WEISS
Apfel | Quitte | Akazienblüte (0,75 l)



Best. Nr. A808004 Bruttopreis 33,39 € Paketpreis 31,50 €

GRILL-MIX "PRICKELND"

BIO ROT Apfel | Aronia | Mädesüß (0,75 l)
ENGELSFLÜGEL Apfel | Pfirsich | Johannisbeere (0,75 l)
CUVÉE NR. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub (0,75 l)
CUVÉE NR. 8 Stachelbeere | unreifer Apfel (0,75 l)
BIO [dʒɪn] BITTER Wacholder | Hydrolat | Bitter (0,375 l)
SWO CIDER Alkoholfrei mild (0,33 l)
SWO CIDER Alkoholfrei herb (0,33 l)

Best. Nr. A080995 Bruttopreis 60,25 € Paketpreis 55,00 €



Amalfi bringt das Licht der Amalfiküste ins Glas: alkoholfrei, feinperlig und überraschend komplex. Amalfi-Zitrone trifft auf entalkoholisierten Chardonnay, Apfelwein aus alten WiesenObst-Sorten, Mirabelle sowie feine Tee- und Botanical-Noten. Frisch, zitrisch, floral und mit dezenter Bitternote ist diese Co-Creation mit Gustini eine elegante Hommage an den italienischen Aperitivo – ideal gut gekühlt zu mediterranen Momenten, Antipasti und lauen Abenden im Sommer daheim.

VERFÜGBAR AB 15.07.2026



WIESENOST, ALKOHOLFREIE SPEISENBEGLEITER UND

MANUFAKTUR ERLEBEN

IM SEPTEMBER

Die Erntezeit, die spannendste Zeit des Jahres beginnt für uns, wenn der September unsere Wiesen in warmes Licht taucht und das WiesenObst seinen vollen Duft entfaltet. In dieser Phase läuft in der Manufaktur Jörg Geiger vieles auf Hochtouren: Frisches WiesenObst wird angeliefert, verarbeitet, gepresst, vergoren, veredelt und für unsere Kreationen vorbereitet. Auch wenn am Wochenende selbst nicht aktiv produziert wird, bietet diese Jahreszeit besonders spannende Einblicke in unser Handwerk – denn die Wege vom WiesenObst zur fertigen Genussmoment im Glas werden jetzt besonders greifbar. Unsere Produktion öffnet nur selten ihre Türen. In diesem Jahr aber bietet sich am letzten Septemberwochenende eine der wenigen Gelegenheiten, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen: am 26.09. im Rahmen der buchbaren Veranstaltung "Manufaktur erleben" und am 27.09. beim Schlater Apfelfeschd mit einigen Führungen über den Tag verteilt.

MANUFAKTUR ERLEBEN

Am Samstag, den 26.09.2026, laden wir von 11 bis 17 Uhr zu einem besonderen Genusserlebnis in die Manufaktur Jörg Geiger ein. Im Mittelpunkt steht die Verbindung von Herkunft, Handwerk und Sensorik: Wie entstehen unsere alkoholfreien Speisenbegleiter? Welche Rolle spielen Wiesen, alte WiesenObst-Sorten, Kräuter und Gewürze? Und wie findet man die passende alkoholfreie Kombination zu einem Gericht?



APFELFESCHD IN SCHLAT

Am Sonntag, den 27.09.2026, geht es genussvoll weiter: Im Rahmen des Apfelfeschds in Schlat öffnen wir unsere Türen für einen Tag rund um Äpfel, WiesenObst und regionale Spezialitäten.

Auch an diesem Tag besteht nochmals die Möglichkeit, unsere Produktion kennenzulernen. Über den Tag verteilt bieten wir einige Führungen an, bei denen Besucherinnen und Besucher einen Blick hinter die Kulissen der Manufaktur werfen können. Auch wenn sonntags nicht aktiv produziert wird, zeigt sich gerade während der Erntezeit besonders eindrucksvoll, wie aus WiesenObst, handwerklicher Erfahrung und sensorischem Feingefühl unsere Kreationen entstehen.

Darüber hinaus gibt es regionale Köstlichkeiten, eine Verkostungszone sowie unsere große Einkaufswelt mit vielen Entdeckungen aus der Manufaktur.

So wird das letzte Septemberwochenende zu einer Einladung, WiesenObst mit allen Sinnen zu erleben: auf der Wiese, in der Manufaktur, im Keller, im Glas, auf dem Teller – und im direkten Austausch mit Menschen, die diese Kulturlandschaft lebendig halten.

FÜHRUNGEN HIER BUCHEN



DIE MANUFAKTUR HIER ERLEBEN



Ein zentraler Bestandteil des Tages ist das Erleben unseres WiesenObstes. Vor Ort zeigen wir, was diese besondere Kulturlandschaft ausmacht: die Vielfalt alter Obstsorten, die Bedeutung der Landschaftspflege und der Einfluss von Boden, Klima, Reife und Natur auf den späteren Geschmack im Glas. Gerade im September wird dieser Zusammenhang besonders greifbar, denn überall ist spürbar, dass der Grundstein für unsere Genussmomente in diesem Monat gelegt wird.

Auch die Einblicke in Produktion und Keller gehören zum Erlebnis. Während der Erntezeit sind diese Führungen besonders eindrucksvoll: Viele Prozesse sind vorbereitet, Spuren der aktuellen Saison werden sichtbar und die Verarbeitung vom frischen WiesenObst bis zur fertigen Flasche lassen sich besonders anschaulich nachvollziehen.

Kulinarisch erwartet die Gäste ein liebevoll zusammengestelltes Picknick, das die Aromen der Region aufgreift und Raum für Austausch, Entdecken und Genießen bietet.

Ein besonderer Höhepunkt ist der FoodPairing-Workshop mit dem Fokus auf Sensorik. Gemeinsam gehen wir der Frage nach, welche alkoholfreien Begleiter besonders gut zu unterschiedlichen Speisen, Texturen und Geschmacksrichtungen passen. Süße, Säure, Bitterkeit, Umami, Frische, Würze und Mundgefühl werden bewusst erlebt und in Beziehung zu unseren Genussmomenten gesetzt. So entsteht ein neues Verständnis dafür, wie alkoholfreie Getränke nicht nur begleiten, sondern ein Gericht vollenden können.

Dieser Genusszeit-Tag richtet sich an alle, die tiefer in die Welt der alkoholfreien Essensbegleiter eintauchen möchten – ob Genießerinnen und Genießer, Gastgeber, Kulinarikbegeisterte oder alle, die neugierig sind, wie vielschichtig alkoholfreier Genuss sein kann.

UNSER ALKOHOLFREIER STAR

GRANDE RÉSERVE

BEIM PROMI DINNER SAAR

Glanzvolle Begegnungen, besondere Gäste und ein Abend voller Genuss: Beim Promi Dinner Saar von Venoth Nagarajah durfte die *Grande Réserve* – alkoholfrei der Manufaktur Jörg Geiger ihren großen Auftritt feiern. Inmitten der festlichen Atmosphäre wurde sie von Sommelier Tobias Gläser präsentiert und eingeschenkt – als elegante alkoholfreie Begleitung für einen Abend, der Kulinarik, Persönlichkeit und Lebensfreude miteinander verband.

Auch prominente Gäste wie Arthur Abraham und Dieter Hallervorden erlebten die *Grande Réserve* im Glas. Die Bilder des Abends zeigen eindrucksvoll, wie selbstverständlich alkoholfreier Genuss heute Teil besonderer Momente sein kann: stilvoll, hochwertig und auf Augenhöhe mit der gehobenen Küche. Gerade bei einem Format wie dem Promi Dinner, bei dem Genuss, Austausch und Inszenierung zusammenkommen, zeigt die *Grande Réserve* ihre besondere Stärke. Sie wirkt nicht als Ersatz, sondern als eigenständige Prestige-Cuvée mit Charakter.



Im Duft zeigen sich getrocknete Birne, gelber Apfel, weiße Blüten und feine Brioche Noten. Am Gaumen präsentiert sie sich trocken, straff, vielschichtig und elegant, mit fein integrierter Perlage und langem Nachhall. Beim Promi Dinner Saar wurde damit sichtbar, wofür die *Grande Réserve* steht: alkoholfreier Genuss, der sich präsent und souverän zeigt. Gemacht für besondere Augenblicke.

Mit der *Grande Réserve* formuliert Jörg Geiger einen neuen Anspruch an alkoholfreie Getränkekultur. Entwickelt für die gehobene Gastronomie, steht sie für Trockenheit, Struktur und Tiefe. Ihre Qualität zeigt sich in der Balance von Frische, feiner Textur und Länge – und in ihrer Fähigkeit, Gerichte zu begleiten, ohne sie zu überlagern. Handwerklich geprägt von Zeit, Reifung und präziser Komposition entsteht sie aus einem hochwertigen Grundwein, klassischer Flaschengärung, langem Hefelager und anschließender Entalkoholisierung. Veredelt wird sie durch strukturgebende pflanzliche Komponenten und gereiften Grand Cru Champagner, der zusätzliche Komplexität, Ruhe und Tiefe einbringt.

HIER DIE
GRANDE RÉSERVE
ENTDECKEN!



FOTOS: © Thomas Wieck

ALKOHOLFREIE

HAUTE COUTURE

FASHION X FOOD | BREUNINGER STUTTGART

Wenn Breuninger im Stuttgarter Stammhaus zu "Fashion x Food" lädt, verschmelzen Mode, Kulinarik und Genuss zu einem Abend, der weit über klassische Verkostung hinausgeht. Zwischen Design, Spitzenküche und urbaner Eleganz setzte die Manufaktur Jörg Geiger ein bemerkenswertes Zeichen: alkoholfreier Genuss ist längst kein Kompromiss mehr, sondern Ausdruck einer neuen Trinkkultur.

Im Mittelpunkt stand der *Blanc de Blancs*, ein fein perlender, alkoholfreier Begleiter aus Chardonnay und Colombard. Mit heller Frucht, Zitrus, Apfel, floralen Noten und einer eleganten, trockenen Struktur zeigte er, wie präzise alkoholfreier Schaumwein heute sein kann.

Gerade im Zusammenspiel mit feiner Küche überzeugte er nicht durch Süße, sondern durch Balance, Frische und gastronomische Vielseitigkeit.

Besonders spannend war der alkoholfreie Negroni auf Basis der *Edition Lamothe*, kreiert von Barkeeper Brendan Pranghofer. Die entalkoholisierte Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot verlieh dem Drink Tiefe, dunkle Frucht und würzige Struktur. Bitter, aromatisch und erwachsen interpretiert, stand dieser Negroni selbstbewusst und als eigenständiger Apéritif im Glas. So zeigte Jörg Geiger bei Breuninger eindrucksvoll, wohin sich Genuss bewegt: bewusster, feiner, alkoholfrei und dennoch voller Charakter und ohne Verzicht.



MANUFAKTURFREUNDE INTERNATIONAL

LONDON CALLING

COUNTER 71 | LONDON



London Calling – passender hätte der Soundtrack zum frühen Flug über den Kanal kaum sein können. Für Robert Mürrle, Markenbotschafter der Manufaktur Jörg Geiger, ging es an einem windigen Frühlingmorgen nach London: Trenchcoat, Reisekoffer und darin eine Auswahl an Genussmomenten aus Schlat. Ziel war das Counter 71, eines jener Londoner Restaurants, in denen Nähe Teil des Konzepts ist: ein Tresen mit zwölf Sitzplätzen, offene Küche, konzentrierte Atmosphäre. Kein großer Saal, keine Distanz – sondern unmittelbarer Austausch zwischen Küche, Glas und Gast.

Genau der richtige Rahmen, um vor ausgewählten Sommeliers und Vertretern der vielseitigen Londoner Gastronomieszene zu zeigen, warum alkoholfreie Essensbegleiter von der Schwäbischen Alb eine ganz eigene Sprache sprechen. Im Mittelpunkt des Tastings stand das FoodPairing. Zu Canapés mit mariniertem Tintenfisch brachte der *Vi-Secco Pinot Meunier* feine Frucht, lebendige Frische und elegante Perlage ins Glas. Der *Blanc de Blancs* begleitete Crêpes mit Kräutersalat und spielte dabei mit Zitrus, Apfel und floraler Leichtigkeit. Die *Champagner Bratbirne* setzte einen herben, tiefgründigen Akzent, charaktervoll, eigenständig und mit unverkennbarer Herkunft.

Besonders eindrücklich war die Kombination von 36 *GRAD* und *Inspiration 4.4* zu Risotto mit Reh-Katsuo-bushi. Würze, Umami, Säure und reife Frucht vereinten sich zu einem vielschichtigen Dialog zwischen Küche und Glas. Zur Kombination aus *Cuvée Nr. 11* und karamellisiertem, baskischem Käsekuchen fiel an diesem Nachmittag nur ein Satz: "A match made in heaven." Der Höhepunkt des Nachmittags hatte inzwischen genügend Zeit, auf die ideale Temperatur zu kommen: die *Grande Réserve alkoholfrei*. Im Glas zeigte sie, wofür 25 Jahre alkoholfreie Handwerkskunst stehen – Herkunft, Terroir, Reife und die Erfahrung, Genuss nicht zu ersetzen, sondern neu zu denken. London hörte zu, probierte, fragte nach und rückte dem WiesenObst an diesem Nachmittag ein Stück näher.

Die Harmonie zwischen *Cuvée Nr. 11* und dem baskischem Käsekuchen.

MANUFAKTURFREUNDE

CLINTON'S

HOPPEGARTEN – DEUTSCHLAND

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

CLINTON's Restaurant ist ein Fine Dining-Restaurant mit moderner, saisonal beeinflusster Küche, unweit der Berliner Stadtgrenze im brandenburgischen Hoppegarten. Es existiert seit 2015, befindet sich in der ersten Etage des Europa-Hauptquartiers des Modeunternehmens CLINTON und verbindet gehobene kulinarische Qualität mit einer entspannten Atmosphäre. Mitreißend, vielseitig, kosmopolitisch und immer im Wandel – wie Berlin. Kombiniert mit frischen Zutaten und regionalen Produkten aus Brandenburg entstehen unter der Handschrift von Chef de Cuisine Stefan Lorenz modern interpretierte Kreationen von höchster Qualität.

WAS IST EURE BESONDERHEIT? HABT IHR EINEN SIGNATURE DISH?

Die Küche setzt auf regionale, hochwertige Zutaten und kreative Zubereitungen – mit saisonalen Einflüssen und zeitgenössischen Techniken. Man hat die Wahl zwischen mehrgängigen Menüs wie zum Beispiel vier- oder sechs-Gänge-Menüs und À-la-carte-Gerichten wie beispielsweise Dry-Aged Steaks oder einem 300-Gramm-Beef-Teller. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch eine gut sortierte Wein- und Getränkekarte, auch hier wird viel Wert auf Regionalität gelegt. Das Ambiente ist stilvoll, ohne zu formell zu sein. Fine Dining trifft auf eine gemütliche Stimmung, in der gemeinsames Genießen im Vordergrund steht. Von einigen Tischen kann man sogar einen Blick in den angrenzenden Showroom des Modegeschäfts werfen, ein ungewöhnliches Detail.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUREM BETRIEB?

Das Restaurant befindet sich im Gewerbegebiet, etwas abseits und mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur bedingt zu erreichen. Wir möchten, dass der Gast, der das CLINTON's mit dem Auto besucht, in den gleichen Genuss kommt wie Gäste mit Weinbegleitung.

WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?

Die Palette der Manufaktur Jörg Geiger zeichnet sich durch hohe Qualität und geschmackliche Vielfalt aus. Je nach Anlass und Speise entfaltet jedes Getränk seine eigene Stärke, weshalb mehrere Favoriten zu nennen sind. *Cuvée Nr. 15* glänzt ganz klar durch den Kaffee, aber auch die herbe *Cuvée Nr. 20* weiß zu überzeugen. Die Klassiker dürfen nicht fehlen und die Krönung bleibt natürlich die *Champagner Bratbirne*.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?

Die Manufaktur Jörg Geiger ermöglicht durch ihre Genussmomente ein sensorisch gleichwertiges Erlebnis zu alkoholischer Menübegleitung und erfüllt damit moderne Gästeansprüche auf höchstem Niveau. Besonders schätzen wir, stets einen persönlichen und gastronomieorientierten Ansprechpartner an unserer Seite zu wissen.



Chef de Cuisine Stefan Lorenz. Foto: © CLINTON's.

GENUSSKALENDER 2026

AUGUST

"BAUM UND BODEN" MIT JÖRG GEIGER

30.08.2026 | 11.30 Uhr Sonntags hat der Chef eigentlich frei – doch ein paar Mal im Jahr nimmt sich Jörg Geiger Zeit für eine ganz besondere Führung durch seine Manufaktur und das umliegende WiesenObst. Unter dem Motto "Baum und Boden" lädt er dazu ein, den Ursprung der Aromen unserer Genussmomente neu zu entdecken. Gemeinsam begeben Sie sich auf eine Wanderung durch die Welt der WiesenObst-Bäume, halten Ausschau nach Kräutern und erleben Natur pur. Während der gesamten Führung begleitet Sie ein "schwäbisches Picknick" in Gläsern, das durch alkoholfreie und alkoholische Kreationen aus der Manufaktur ergänzt wird. Zurück von der Wiese vertiefen Sie die Eindrücke mit Einblicken in die Herstellung unserer Schaum- und Süßweine, bevor das gemeinsame Genießen seinen Ausklang findet.

Inkl. alkoholischer und alkoholfreier Getränkebegleitung, Wasser, Kaffee und "schwäbischem Picknick" in Gläsern.

85 € p.P.

SEPTEMBER

MENÜ "VEGETARISCH"

18.09.2026 | 18.30 Uhr mit Führung

18.09.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung

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

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

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

FOODPAIRING UNTER O

19.09.2026 | 18 Uhr Zur Einstimmung in den Abend starten wir mit einem Apéritif um 18 Uhr in unserem Restaurant. Im Anschluss entführt Sie die Sommelière Melanie Weber in die Welt des FoodPairing unter O. Mit spannenden Aromenkombinationen entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse und werden selbst zum Experten für die perfekte Komposition. Nebenbei erhalten Sie eine ausführliche Einführung in das Thema FoodPairing unter O, die Produktherstellung und unsere Manufaktur. Wir servieren Ihnen zu fünf kleinen Gängen die passenden alkoholfreien Getränke und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik. Gegen 22 Uhr werden wir den Abend mit feinen Bränden aus unserer Destillerie ausklingen lassen.

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

130 € p.P.

MANUFAKTUR ERLEBEN

26.09.2026 | 11 Uhr

SCHLATER APFELFESCHD

27.09.2026 | 11 Uhr

OKTOBER

MENÜ "HERBST"

09.10. & 10.10.2026 | 18.30 Uhr mit Führung

09.10. & 10.10.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung

Erleben Sie ein außergewöhnliches Fünf-Gänge-Menü, inspiriert von den Aromen der goldenen Jahreszeit. Fein abgestimmte, saisonale Kreationen treffen auf eine exklusive Getränkebegleitung der Manufaktur Jörg Geiger – bekannt für ihre edlen, alkoholfreien Kompositionen aus alten Obstsorten und Wildkräutern. Beginnen Sie den Abend um 19 Uhr mit einem herbstlichen Apéritif, bevor Sie sich Gang für Gang durch wärmende, raffinierte Geschmackserlebnisse probieren. Jeder Teller erzählt eine Geschichte von Wald und WiesenObst, begleitet von perfekt passenden Cuvées, Schaumweinen und Auszügen aus der Natur. Ein Fest für Genießer: Authentisch. Aromatisch. Unvergesslich.

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

139 € p.P. mit Führung | 129 € p.P. ohne Führung

MENÜ "23 JAHRE ALKOHOLFREI"

23.10. & 24.10.2026 | 18.30 Uhr mit Führung

23.10. & 24.10.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung

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

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

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



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

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO
Telefonisch sind wir erreichbar:
Mo – Fr: 9 – 12.30 Uhr und 14 – 17 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM
Mo – Fr: 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr
Sa: 10 – 14 Uhr

NOVEMBER

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

06.11. & 07.11.2026 | 18.30 Uhr mit Führung

Wir beginnen den Abend mit einem Apéritif. Danach starten wir zu einer einstündigen Führung durch die Manufaktur. Anschließend servieren wir Ihnen in unserem Restaurant ein Menü in fünf Gängen rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker – den Birnenschaumwein – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

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

129 € p.P.

"EINFACH SCHWÄBISCH"

20.11. & 21.11.2026 | 18.30 Uhr mit Führung

20.11. & 21.11.2026 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Apéritif zur Führung durch die Manufaktur. Bei einem eineinhalbstündigen Rundgang verraten wir Ihnen das ein oder andere Geheimnis und tauchen ein, in die Herstellung des Birnenschaumweins, der Destillation und der Süßweine ein. Im Anschluss servieren wir Ihnen ein Drei-Gänge-Menü, gekocht nach den Rezepturen der Familie Geiger. Einfach schwäbisch, aber gut!

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

97 € p.P. mit Führung | 87 € p.P. ohne Führung

NEWSLETTER



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

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM!

