

Vor der Haustür bewirtschaftet Jörg Geiger Streuobstwiesen mit alten Obstsorten.



LANDGASTHAUS LAMM
& MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

ALKOHOLFREIE PRI SECCOS als Aperitif sowie Essensbegleiter

Gutes Essen ohne Wein ist für viele kaum vorstellbar. Doch was trinken, wenn alkoholische Getränke gerade nicht passen? Der Bedarf an alkoholfreien Alternativgetränken ist damit größer denn je und der Konsum entsprechender Speisebegleiter liegt voll im Trend gesundheitsbewussten Lebens. Als Pionier auf diesem Gebiet hat sich längst die renommierte Manufaktur Jörg Geiger in Schlat bei Göppingen etabliert. „Mit der Erkenntnis, dass es keine hochwertigen Alternativen zu alkoholischen Produkten auf dem Markt gibt haben wir uns erfolgreich auf dieses Terrain begeben“, sagt Jörg Geiger. „Das Ergebnis sind PriSeccos als Aperitif und als Essensbegleiter. Alkoholfreie schäumende Köst-



Gebeizter Bachsaibling mit Karotte, Petersilie und Moos. Als Speisebegleiter zeigt sich der „Cuvée Nr. 28“ mit Apfel, Emmer und Kräutern.

lichkeiten, die aus alten Apfel- und Birnensorten erzeugt werden.“

Die Grundlage für Geigers alkoholfreien Fruchtschaumwein bildet Obstsaft von Streuobstwiesen mit einem Fruchtanteil von über 90 Prozent. Die Streuobstwiesen im schwäbischen Albvorland rund um das Städtchen Schlat stellen mit ihren zahlreich erhaltenen alten Hochstämmen von Obstbäumen die größte Biodiversität nördlich der Alpen dar. Die Vielfalt in den geschmacklichen Ausprägungen der alten Obstsorten auf Hochstämmen ist einzigartig. In der Obstmanufaktur von Jörg Geiger, der zugleich auch das renommierte Gasthaus Lamm betreibt, werden die Raritäten sortenrein und mit Leidenschaft und Perfektion zu Obstsaften, Weinen, Destillaten und moussierenden Seccos verarbeitet, die großen Weinen nicht nachstehen.

„Wichtig neben der Herstellung der Produkte ist auch der ökologische Grundgedanke, die Kulturlandschaft und die Biodiversität als solche zu bewahren und die alten Baumbestände hier in der Region in

Wert zu setzen“, erklärt der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt. „Zugesetzt werden u.a. Kräuter, Gewürze, Saft anderer Früchte und Kohlensäure. Letztere sorgt fürs Prickeln, so entstand die Bezeichnung „PriSecco“: prickelnd wie ein Prosecco, edel wie ein Sekt oder Wein“. Und Jörg Geiger ruht nicht, immer wieder neue aromatische „Seccos“ zu kreieren. Er keltert einen Roten PriSecco, einen Weißen PriSecco und hat einen leicht rosenduftigen „Rosenzauber“, eine „Apfel Sinfonie“ oder die „Sommerbirne“ zu alkoholfreien Alternativen gemacht. Unererschöpflich fließen die PriSecco-Ideen. Frisches Eichenlaub gemeinsam mit dem Obst pressen? Eine alte Methode, um die Haltbarkeit des Saftes zu fördern. Mittlerweile gibt es 27 Cuvées, darunter zahlreiche Bio-Cuvées. Da kommt es nicht von ungefähr, dass auch seine Weine für Furore sorgen. In „Stuart Pigott's Weinführer“ wurde Jörg Geiger für seine „beeindruckenden Weine, aber vor allem für seine genialen Schaumweine aus der Champagner Bratbirne“ ausgezeichnet.

Was die Natur vor der Haustür an schmackhaften Produkten liefert, lässt sich auch bei einem Besuch von Jörg Geigers Gasthof Lamm gleich neben der Manufaktur nachvollziehen. Küchenchef Marius Schlatter schwingt seit April 2014 das Zepter in der Küche. In einer Kombination aus traditionellen Gerichten aus der guten alten Zeit, innovativen kulinarischen Kreationen und einem visionären 8-gängigen Menü mit Zutaten regionalen Ursprungs zeigt er die beeindruckende Bandbreite seines kochkünstlerischen Repertoires. Ein Besuch, der sich lohnt. ■

Gasthof Lamm
Inhaber: Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1A
73114 Schlat/Göppingen
Telefon: 0 71 61 / 9 99 02 - 0
Telefax: 0 71 61 / 9 99 02 - 25
E-Mail: info@lamm-schlat.de
Internet: www.lamm-schlat.de
Öffnungszeiten Küche: Mo., Do., Sa. 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, freitags 18.00 – 22.00 Uhr und sonntags 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr
Ruhetag: Dienstag und Mittwoch

Manufaktur Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1B
73114 Schlat/Göppingen
Telefon: 0 71 61 / 9 99 02 - 24
Telefax: 0 71 61 / 9 99 02 - 14
E-Mail: info@manufaktur-joerg-geiger.de
Internet: www.manufaktur-joerg-geiger.de
Öffnungszeiten Verkaufsraum: Mo., Do., Fr. 17.00 – 19.00 Uhr, Sa. 11.00 – 13.00 Uhr



Lammlieber mit Mangold und roten Zwiebeln. Passend dazu ein „Cuvée Nr. 13“.



Obstsäfte, Weine, Destillate und PriSeccos bereichern das Manufaktur-Sortiment.