



Manufaktur Jörg Geiger

GENUSSZEIT

VON DER WIESE AUF DEN TISCH

NR. 18

HERBST / WINTER 2024

RUND UM DAS THEMA NATUR
SORTEN UND IHR URSPRUNG

NEUES AUS DER MANUFAKTUR
UNSERE NEUE REIFEHALLE

FEINE FOOD PAIRINGS
KÄSE TRIFFT AUF GENUSSMOMENTE



LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

DER GASTBEITRAG VON MARIANNE Landzettel beschäftigt sich mit dem Thema Boden - „der wilden Herde im Untergrund.“ Sie streift dabei das für uns alle so wichtige Thema der Reduktion von CO2 über die Einbindung durch Kohlenstoff im Boden. Wenn man bedenkt, dass wissenschaftlich gesichert 12,5t/Hektar pro Jahr CO2 in Streuobstwiesen gebunden werden können, lässt sich erahnen welche enorme Leistung unsere Bewirtschafter heute für die Allgemeinheit bereits erbringen. Die durchschnittliche Emission pro Kopf in Deutschland pro Jahr liegt bei 11t. Hohe Humuswerte und Kohlenstoffgehalte sind ein Beweis guter Arbeit über Jahrhunderte.

Ich freue mich, dass wir auch mit dem Bau der neuen Reifehalle einen weiteren kleinen Beitrag dazu leisten können, unser Klima zu schützen. Die Installation einer PV-Anlage, ermöglicht es uns einen Teil unseres Strombedarfs direkt zu decken und die überschüssige Energie in Form von Kälte in unseren Kühlhäusern oder Wärme in Form von Brauchwasser zu speichern. Wir sind stolz auf die neue CO2 Kältean-

lage, eine hohe Investition und verbunden mit deutlichen Mehrkosten, aber wir haben jetzt die Gewissheit, dass sich eine Leckage im System nicht gleich zum Klimakiller durch entweichende Kältemittel entwickeln kann.

Auf vielfachen Wunsch begeben sich mich mit Ihnen in meinem Artikel auf Spurensuche zu den alten Sorten und ihrem Ursprung und Sie erfahren mehr zur Ernte, Verarbeitung und der Tradition.

Der Brexit hat leider für kleine Unternehmen neue Hürden errichtet. Statt der offenen Grenzen in EU Europa müssen jetzt Unmengen von Formularen ausgefüllt und Nachweise erbracht werden. Der Direktbezug wurde für unsere Partner fast unmöglich. Deshalb haben wir uns mit guten Freunden in England das Ziel gesetzt, mit einer eigenen englischen Gesellschaft und einem direkten Ansprechpartner mit Lager vor Ort den Vertrieb auf der Insel zu erleichtern. Ich bin dankbar, dass Paul Moore, Schlüsselperson im Bio Handel in England und Martin Kunz, gedanklicher Vater und Mitgründer von WiesenObst e.V. und seit

Jahrzehnten im Fairen Handel engagiert, sich meiner Idee angeschlossen haben und bereit waren als Director vor Ort für unser kleines zartes Pflänzchen - die Jörg Geiger Ltd - zu fungieren. Begleitet von meiner Tochter Sofia, die im letzten Jahr ihre ersten beruflichen Erfahrungen in der Manufaktur sammeln durfte, konnten wir das Team bei den Messen in England verstärken. Wenn Sie uns heute unterstützen wollen, dann schenken Sie doch Freunden in England direkt ein Stück Lebensfreude aus der Manufaktur.

Eher unscheinbar präsentiert sich dagegen immer noch unser exklusiver Partner in den Niederlanden. Hinter dem Namen „Het Proefstation“ lässt sich nicht vermuten, dass sich dahinter unser erfolgreichster Markt außerhalb von Deutschland verbirgt. Es ist dem persönlichen Engagement von Jan Rutten zu verdanken, dass die Mehrzahl aller top Restaurants in den Niederlanden alkoholfreie Begleitungen der Manufaktur Jörg Geiger anbietet. Grundlage dafür ist das gegenseitige Vertrauen zwischen Jan und Jörg.

Andreas Geiger, Regisseur und Filmmemacher, nicht verwandt und nicht verschwägert, macht sich auf um in seinem Buch "Streuobst" vom Geschmack einer Landschaft zu schreiben. Über fast ein Jahrzehnt hat uns Andreas begleitet und fasst viele Begegnungen kurzweilig zusammen, er lässt die Leser teilhaben an Begegnungen mit mir und den Menschen in der Region.

Noch länger ist Sommelière Melanie Weber der Manufaktur treu, lassen Sie sich inspirieren von drei herausragenden Kombinationen zwischen Käse und WiesenObst Spezialitäten, sicherlich die ein oder andere Versuchung in der kalten Jahreszeit wert. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Genuss und freue mich auf ein Wiedersehen in Schlat.

Ihr

BITTE FÜTTERN!

ÜBER DIE WILDE HERDE IM UNTERGRUND

Regenwürmer sind die vermutlich bekanntesten Bodenlebewesen, wobei wohl die wenigsten von uns die 49 in Deutschland lebenden Arten auseinanderhalten können. Auch bei Regenwürmern herrscht Aufgabenteilung: während manche sich an der Bodenoberfläche durch Laub und Vegetationsreste fressen, graben andere vertikale Tunnel, um pflanzliches Material in die Tiefe zu ziehen, und wieder andere legen horizontale Röhren an. Aber wirklich abenteuerlich wird es beim Blick durch ein Elektronenmikroskop auf die Bodenlebewesen, die wir mit bloßem Auge nicht sehen können: rundlich, länglich oder amorph in der Form, oft durchscheinend, schillernd und pulsierend, ausgestattet mit Zangen, Rüsseln oder mittelalterlich anmutenden Schneidwerkzeugen. In einem einzigen Teelöffel guter Gartenerde oder Ackerbodens leben mehr Mikroorganismen und Bakterien als es Menschen auf unserem Planeten gibt, und je größer und vielfältiger diese unterirdische Herde der Bodenorganismen ist, desto besser ist die Bodenqualität.

KOHLLENHYDRATE MACHEN GLÜCKLICH

Bodenorganismen leben nicht von Pasta, aber Kohlenhydrate sind für sie genauso wichtig wie für uns. Sie bestehen aus einfachen und komplexen Zuckern, die aus Kohlenstoff gebildet werden. Pflanzen, sind oberirdische Zuckerfabriken die mit Hilfe von Solarenergie CO₂ aus der Luft verarbeiten. Einen Teil des hergestellten Zuckers brauchen die Pflanzen selbst zum Wachsen, der Rest geht in das unterirdische Versand- und Vertriebssystem in den Wurzeln. Geliefert wird nur an Direktzahler – Bodenorganismen die von der Pflanze benötigte Nährstoffe liefern, bekommen im Austausch Zucker und werden damit schmackhaft für andere Bodenorganismen. Die Sitten sind rau, „Fressen und gefressen werden“ heißt das Motto.

„IN EINEM EINZIGEN TEELÖFFEL
GUTER GARTENERDE ODER
ACKERBODENS LEBEN
MEHR MIKROORGANISMEN UND
BAKTERIEN ALS ES MENSCHEN
AUF UNSEREM PLANETEN GIBT.“



Farbe wie Schokolade und eine gute Struktur – in diesem Boden kann etwas wachsen.



Die Spatenprobe – der beste Weg, um schnell einen Eindruck von der Bodenqualität zu bekommen.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

Kohlenstoff ist der wichtigste Grundbaustein allen Lebens auf der Erde, ein „Rohstoff“ der freigesetzt wird, sobald ein Organismus stirbt. Boden nimmt also über Bodenlebewesen nicht nur Kohlenstoff auf, sondern setzt beispielsweise über Verrottung auch wieder Kohlenstoff in Form von CO₂ frei. Neben diesem „Boden – Luft – Boden“ Kohlenstoff-Kreislauf gibt es aber auch „stabilen“ Kohlenstoff der oft über lange Zeit im Boden bleibt. Wir Menschen haben durch die Energiegewinnung aus fossilen Brennstoffen riesige Mengen CO₂s freigesetzt und das „System Erde“ völlig aus dem Gleichgewicht gebracht. Mit den richtigen landwirtschaftlichen Praktiken können wir die langfristige Einlagerung von Kohlenstoff jedoch fördern und damit der Klimakrise entgegenwirken. Die Gefahr liegt darin, daraus ein Geschäftsmodell machen zu wollen. Kohlenstoffneutralität ist inzwischen ein anerkanntes Ziel. „Verschmutzer“ sollen Emissionen ausgleichen und die Landwirtschaft soll dabei helfen: die Landwirte lagern Kohlenstoff in ihren Feldern dauerhaft ein, dafür werden Kohlenstoffzertifikate erstellt, die „Verschmutzer“ – von Industrie bis Vielflieger – zum Ausgleich kaufen können. Je mehr Kohlenstoff der Landwirt im Boden sequestrieren kann, desto mehr Geld kann er verdienen. So jedenfalls die Theorie... Den Kohlenstoffgehalt im Boden zu messen ist schwierig, weil die Messwerte selbst auf einer kleinen Fläche stark variieren können. Und was passiert, wenn am Ende des Vertrags die Zielwerte nicht erreicht werden?



Regenwürmer sind ein guter Indikator für Bodenqualität.

LUFT UND WASSER

Kohlenstoff im Boden hat vielfältige Funktionen. Er ist nicht nur Futter für die Herde der Mikroorganismen, sondern er kann auch Bindungen mit mineralischen Bodenpartikeln eingehen. Das ist die Voraussetzung für die Entstehung der lockeren Struktur, die „guten“ Boden ausmacht: er enthält viel Luft – das ist wichtig, auch Mikroorganismen brauchen Sauerstoff – und bei Regen kann Wasser nicht nur aufgenommen, sondern auch gespeichert werden. Zu den Folgen der Klimakrise gehören höhere Temperaturen, häufigere und längere Dürrephasen, sowie die Gefahr von Sturzregen. Bei einem hohen Anteil organischer (kohlenstoffreicher) Bodensubstanz und guter Bodenstruktur kann mehr Wasser gespeichert werden was den Pflanzen in Trockenphasen dann zur Verfügung steht.

LABIL, STABIL ODER FLIESSEND...

Unsere Böden haben sehr unterschiedliche Zusammensetzungen, sie können lehmig sein oder sandig, sie enthalten Ton oder Schluff (verwittertes Gestein). Mit der Zusammensetzung ändern sich die Lebensbedingungen für Pflanzen, Mikroorganismen und Bodenpilze, dazu kommen die Größe der vorhandenen Bodenpartikel, Temperaturen und Witterungsverhältnisse. Zusammengefasst sind das einige der Parameter die darüber entscheiden wie lange Kohlenstoff im Boden bleibt. Bricht beispielsweise bei den Mikroorganismen eine Hungersnot aus weil nicht genug Zucker geliefert wird, dann können Bodenpilze Stoffe freisetzen, die Kohlenstoff aus den Mineralverbindungen lösen. Statt von „labil“ oder „stabil“ sprechen Bodenwissenschaftler daher inzwischen von „dynamisch“ oder „fließend“: Kohlenstoff kann in die Luft entweichen aber auch in tiefere Bodenschichten absinken. Die meisten Mikroorganismen leben in den oberen Bodenschichten und in der unmittelbaren Umgebung von Wurzeln, und dort ist der Bedarf an Kohlenstoff-Futter besonders hoch. Nicht benötigter Kohlenstoff ist meist an Mineralien gebunden und „sinkt“ mit der Zeit in tiefere Bodenschichten, wo er über extrem lange Zeiträume bleiben kann. Konkret heißt das: je größer und vielfältiger die Herde der Lebewesen im Untergrund ist, und je besser sie gefüttert wird, desto besser ist das Pflanzenwachstum, die Bodenstruktur, die Wasserverfügbarkeit und die in tiefen Bodenschichten gelagerte Kohlenstoffmenge.



- Ein sauber gefegter Garten sieht im Herbst ordentlich aus, aber Laub ist Futter! Es verrottet über den Winter und macht Regenwürmer&Co glücklich.

- Kompostieren: Ihre Küchenabfälle können als Kompost Myriaden von Mikroorganismen ernähren.

- Vielfalt bitte! Unterschiedliche Pflanzen brauchen unterschiedliche Nährstoffe und entsprechend unterschiedlich sind die Mikroorganismen, die sich in ihrer Nähe aufhalten.

- Boden nicht brach liegen lassen. Im Winter Bodendecker sähen, mit Laub abdecken oder mulchen.

- Nicht umgraben und untere Bodenschichten nach oben befördern. Für Bodenorganismen kommt das einem schweren Erdbeben gleich. Was würden Sie sagen wenn sich der Keller auf einmal da befindet wo vorher das Dach war?



Dieser Boden ist locker und von wunderbarer Beschaffenheit.

AUF SPURENSUCHE

SORTEN UND IHR URSPRUNG

ERNTE, VERARBEITUNG, TRADITION

Champagner Bratbirne, Palmische Birne, Nägelesbirne, Hauxapfel oder Stuttgarter Gaishirtle – all diese Sorten sind Zufallssämlinge. Sie erhielten ihre Namen über die Verwendung oder erinnern an denjenigen, der mit einem ersten Biss in einen unbekanntem Apfel oder eine Birne feststellte, dass es sich da um etwas Neues, Wertvolles handelt. Seit Jahrtausenden beschäftigten sich Menschen mit der Züchtung von Tafeläpfeln und -birnen. Gefragt waren immer feinere, wohlschmeckendere Früchte, weit weg von den ursprünglichen kleinen, oft herb-bitteren oder sauren Wildformen. Die Glanzzeit der Pomologie im 18. und 19. Jahrhundert wies eine Vielzahl von Tafelobstsorten aus, die längst in Vergessenheit geraten sind. Der Reutlinger Pomologe Eduard Lucas und früher Verfechter der biologischen Vielfalt präsentierte der Öffentlichkeit bei seinen Ausstellungen über 1000 Sorten. Die Produktionsform im Tafelobstbau wurde ab den 1950er Jahren umgestellt. Bis dahin gab es den Anbau kleiner, sehr arbeitsintensiver Baumformen meist nur in Gärten mit einem geringen Flächenanteil in Relation zum landschaftsprägenden Feldobstbau auf großen Baumformen.



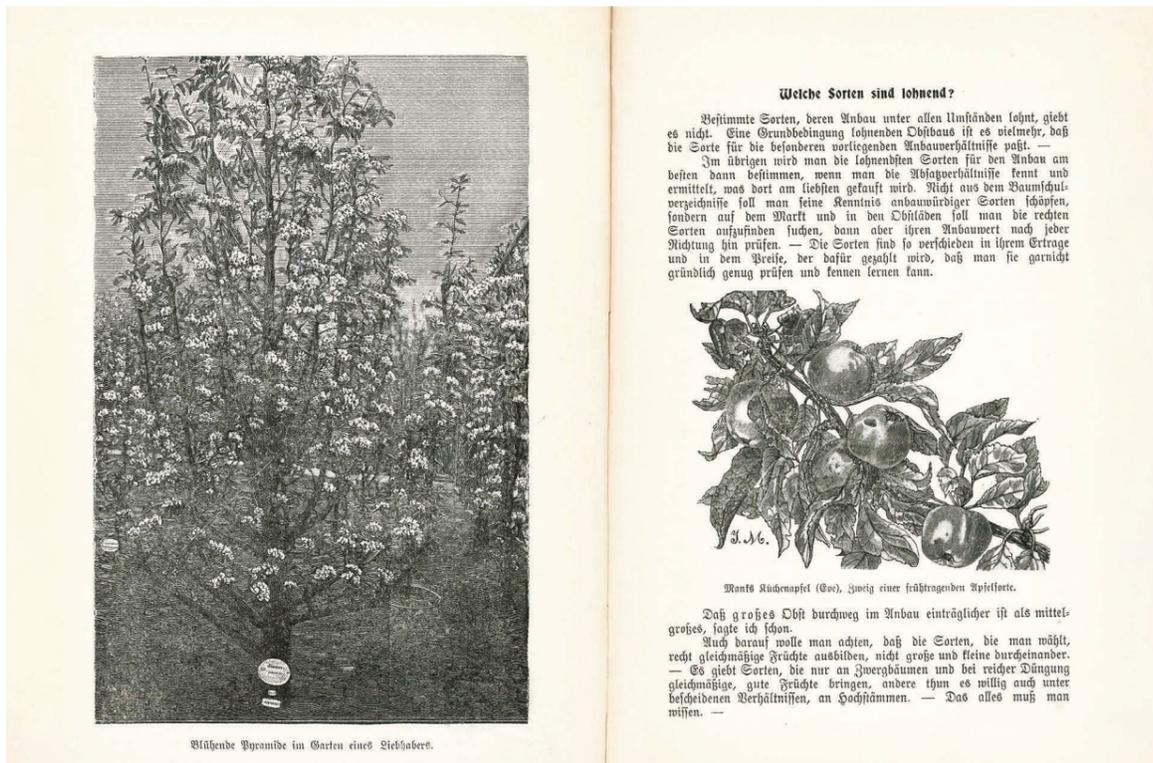
Alte Sorten in flächig bedeutsamem Umfang haben sich nur im Bereich des Wirtschaftsobstes erhalten. Hier waren sie weiter gefragt: zum Destillieren, zur Herstellung von Obstweinen oder gar Obstschatenweinen. Waren im 19. Jahrhundert das Dörren von Früchten und insbesondere von Birnen wie der Palmsche Birne oder der Nägelesbirne noch von großer Bedeutung, hat sich mit der Industrialisierung der Landwirtschaft und der billigen Produktion von Zucker aus Zuckerrübe oder Zuckerrohr für die Birne die Rolle als Zuckerlieferant erübrigt. Im 19. Jahrhundert wurden in allen Gemeinden in Württemberg Gemeindedarren (Trocknungen) betrieben, um dort die Früchte bei milder Hitze schonend trocknen zu können. Auf ein Fünftel des Ausgangsgewichts reduziert, konnten so die Birnen mit ledriger Haut und weichem Fruchtfleisch ohne Kühlung konserviert werden, um dann im Winter meist eingeweicht als Zubrot zur Speise als Zuckerlieferant zu fungieren. Einmal Stuttgarter Gaishirtle anzubauen war für mich ein Traum seit Kindertagen – obwohl damals fast alle, die sich mit Obstbau professionell beschäftigten, den extensiven Anbau nicht für zukunftsfähig hielten. Stark wachsende Baumformen galten als bessere Brennholzlieferanten. Lange bevor die Manufaktur Jörg Geiger sich mit Schaumwein aus der Champagner Bratbirne oder gar den alkoholfreien PriSeccos beschäftigte, stand über Jahrzehnte die Destillation von alten Obstsorten im Fokus. Bei der Arbeit mit alten Obstsorten wurde mir bald klar, dass die Erhaltung dieser Obstsorten nur dann Sinn ergibt, wenn wir wieder verstehen, warum diese ursprünglich aus der Natur selektiert, umfangreich vermehrt und angebaut wurden. Die Welt hatte sich verändert, der Geschmack hatte sich verändert – blieb da noch Platz für alte Sorten?



Agrarchemie – Dünger und Pestizide, erleichterten den Anbau und wurden durch den staatlichen „Generalobstbauplan“ gefördert. Das führte zu einem völligen Wandel in der Landschaft. Landwirte wurden dafür bezahlt, große Baumformen mit Hochstamm oder auf stark wachsenden Unterlagen zu roden. In den großen Anbauregionen entstand ein flächiger Obstbau auf kleinen, schwach wachsenden Baumformen. Gute alte Tafelsorten verschwanden, da der gewohnte Geschmack durch die veränderte Versorgung über das kleine Wurzelwerk der schwachen Unterlagen nicht mehr gewährleistet war. Neue Sorten, angepasst an kleinwüchsige Baumformen, wurden gezüchtet und im Markt etabliert. Durch entsprechende Züchtung und mit Hilfe verbesserter Kühlung stieg die Lagerfähigkeit. Ein Tafelapfel, der früher im Naturkeller im Herbst eingelagert wurde, hatte im Frühjahr ganz natürlich an Festigkeit verloren, leichte Runzeln waren üblich.

„DIE WURZELN DER MANUFAKTUR, ALSO DIE OBSTDESTILLATION BEWAHREN WIR AUCH HEUTE NOCH, DENN DER ALKOHOL IST DIE BESTE MÖGLICHKEIT, DIE AROMEN DER NATUR ÜBER JAHRZEHNTE ZU KONSERVIEREN UND FÜR UNS ERLEBBAR ZU MACHEN...“

TEXT: Jörg Geiger | FOTOS: Kerstin Maier



Blühende Pyramide im Garten eines Liebhabers.

Im Tafelobstanbau sind alte Sorten etwas für Liebhaber - mit dem geringeren Ertragspotenzial und der Notwendigkeit, um gute Qualität zu erzeugen, auf stark wachsenden Baumformen mit spätem Ertrags-eintritt zu pflanzen, muss der Preis für solche Obstsorten um ein Vielfaches höher sein als der, den wir heute gewohnt sind zu bezahlen. Insbesondere bei Wirtschaftsbirnen fehlte in den letzten 100 Jahren das Interesse an einer weiteren Entwicklung. Bedingt auch durch die Klimakrise sind Rekordernten extrem selten. Mit neuen, widerstandsfähigeren Unterlagen, so die Überlegung, würden wir die alten Birnensorten erhalten können. Der Freundschaft mit Walter Hartmann und guten Beziehungen zu Thomas Hepperle, dem heutigen

Vorsitzenden des Vereins „Rettet die Champagnerbirne“ war es zu verdanken, dass die 25 besten alten Weinbirnensorten aus Baden-Württemberg auf neue Unterlagen aufgepfropft werden konnten. Von 2009 bis 2016 wurde mit rund 2500 Bäumen der erste Anbauversuch für Mostbirnen gestartet. Waren es anfangs nur zarte Pflänzchen, so sieht man heute sehr wohl an den verschiedenen Standorten rund um Schlat, unter welchen Bedingungen, bezogen auf die Höhenlage, die Exposition, die Bewirtschaftung und den Boden sich die verschiedenen Sorten jeweils am besten bewähren. Die Manufaktur Jörg Geiger verwenden wir anfallende Gewinne auch zur Unterstützung der Stiftung zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten und bäuerlicher Landwirtschaft. Aufgabe der Stiftung ist neben dem Erhalt alter Wiesenobstflächen, der Gesellschaft wieder etwas zurückzugeben. Die Züchtung von alten Mostbirnen wird dadurch gesichert und finanziert. Wir nehmen die Herausforderungen an und werden in den nächsten 20 Jahren aus den Kreuzungen der letzten fünf Jahre versuchen, die besten 5 aus den aktuellen 3000 neuen Individuen heraus zu selektieren. Eine sehr spannende Aufgabe, bei der hoffentlich viel an die Gesellschaft mit Hilfe unserer Stiftung zurückgegeben werden kann.

„...BEIM GENUSS STEHT FÜR MICH STETS DAS RIECHEN IM VORDERGRUND, DER GESCHMACK UND DER NACHDRUCK DURCH DEN ALKOHOL KOMPLETTIEREN NUR DAS GESAMTBILD. DER ALKOHOL IST NUR MITTEL ZUM ZWECK.“



Stuttgarter Gaishirtle

WIESEN Obst HAT SEINE EIGENEN REGELN – AUCH BEI DER ERNTE

Die Ernte der alten Sorten gestaltet sich recht aufwändig. Am Anfang, bedingt durch hohe Außentemperaturen und sehr schnell teigig reifende Sorten wie der Nägeles Birne und der Palmischbirne, muss alle zwei Tage aus der Wiese gelesen oder von den ausgelegten Netzen abgesammelt werden. Die umgehende Verarbeitung oder schnelle Kühlung ist Voraussetzung zur Erhaltung der Qualität im verarbeiteten Produkt. Um den 5. September ändert sich die Vorgehensweise, nun sind nicht mehr die Sommerbirnen im Fokus, es beginnen die Herbstbirnen zu fallen. Diese sind in der Regel von fester Konsistenz wenn sie mit maximaler Baumreife den Weg in die Wiese suchen. Die Früchte sind in diesem Stadium nicht reif zur Verarbeitung. Die gelesenen, festen Früchte sind in der Regel grün und verströmen noch nicht den intensiven Duft der Birne sondern halten Mensch wie Tier durch die vorherrschenden Gerbstoffe und Bitternoten vom Verzehr ab. Mit den von Jahr zu Jahr steigenden Temperaturen wurde die Nachreife zu Beginn der Ernte – bei hohen Außentemperaturen und einer parallel einsetzenden

Milch oder Essigsäurebildung – immer schwerer möglich. Mit der diesjährigen Ernte können wir nun erstmals über speziell eingerichtete Reifekammern sowohl die Früchte kühlen als auch den Reifeverlauf über die Parameter CO₂, Sauerstoff und Ethylen optimal steuern. Die notwendige Energie dazu liefert uns die Sonne über die ebenfalls installierte PV-Anlage. Die Ernte für jede Sorte erstreckt sich über 3-5 Wochen und ist eben entsprechend der Blühdauer der Birnbäume über einen weiten Zeitraum ausgedehnt. Das Erntefenster verlängert sich nochmals, sobald von süd oder nord exponierten Lagen die Ernte angeliefert wird. Den Abschluss ab Mitte Oktober bilden dann die Winterbirnen. Diese benötigen nicht nur eine lange Nachreifezeit von oft bis zu vier Wochen, das weitere Mazerieren der zerkleinerten Fruchtstücke in der Presse ist zusätzlich notwendig, um hier die Polymerisation der in weit höherer Konzentration vorhandenen grün grasigen Gerbstoffe soweit voranzutreiben, dass sensorisch ein harmonischer Saft von der Presse nach 12-24 Stunden Standzeit ablaufen kann.

KULTUR AUS DER REGION

STAUFER FESTSPIELE

FALCO MEETS QUEEN & CARMINA BURANA

Die Staufer Festspiele 2024 in Göppingen wurden dieses Jahr wieder kräftig von unseren WiesenObst-Spezialitäten unterstützt. Kulinarische Begleitung zu „Falco meets Queen“, aber auch zu Carl Orffs „Carmina Burana“ war in Form von unseren Genussmomenten und Exklusivitäten gegeben. Diese einzigartige Veranstaltung ist getragen von viel ehrenamtlichem Engagement und steht für authentische Kunst- und Kulturformate. Mit dabei als künstlerische Leitung war der Regisseur und Intendant Alexander Warmbrunn.



EXKLUSIVITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU - Die erste exklusive Kreation der Abo-Genießerbox wurde im Oktober ausgeliefert und im Januar geht es schon weiter! Sichern Sie sich Ihr Genießer-Abo. Mit diesem Abonnement, haben Sie als Genussfreunde die Möglichkeit, unser zukünftiges Sortiment zu beeinflussen, denn: Die am besten bewertete Neuheit aus allen Boxen wird im Folgejahr Teil unseres Angebotes. Scannen Sie den QR-Code für mehr Informationen.



WIR BAUEN AUS!

UNSERE NEUE REIFEHALLE

EIN WICHTIGER SCHRITT FÜR UNSERE KREATIONEN



Zusammen mit unseren WiesenObst-Lieferanten.



v.l.n.r. Oliver Schmid, Dr. Walter Hartmann, Minister Peter Hauk, Jörg Geiger, Thomas Hepperle, Hannes Kugler.

Es war ein umfangreiches Fest. Mit rund 300 Gästen, darunter auch einige WiesenObst-Mitglieder, wurde am 10. Juli 2024 unsere neue Reifehalle im Anwänder in Schlat festlich eingeweiht. Die Reifehalle stellt einen wichtigen Meilenstein für uns und unsere Kreationen dar. Durch sie ist es uns möglich, unsere Obstsorten so nachreifen zu lassen, dass diese die optimale Aromatik, die für die Herstellung unserer Genussmomente benötigt wird, entwickeln können. Um unsere Halle bestens zu versorgen, wurden PV-Anlagen zur Energiegewinnung installiert. Zu den Festlichkeiten wurde mit einem eisgekühlten Aperitif auf dem Gelände empfangen. Nachdem sich alle Gäste eingefunden hatten, startete der Abend mit einem Grußwort von Landwirtschaftsminister Peter Hauk. Seine Wertschätzung gegenüber dem Erhalt der Streu-

obstwiesen und der damit verbundenen Biodiversität sprach Herr Geiger kurz danach aus. Die diesjährige Verleihung der Eduard-Lucas-Medaille war ein weiterer Höhepunkt im Programm. Fortan wurden die Festlichkeiten unterstrichen von spannenden Kreationen, diversen Speisen an den Buffets und Getränken des Hauses in alkoholfreier sowie alkoholischer Ausführung. Für die Gäste, deren Wissensdurst noch nicht gestillt war, gab es regelmäßige Führungen durch unser Werk II, begleitet von unseren Mitarbeitern, welche mit umfassenden Informationen zur Seite standen. Aber auch Fragen zu uns und unserem bisherigen Weg blieben den Abend über natürlich nicht unbeantwortet. Zünftige Volksmusik sorgte für eine entsprechende Stimmung.



Auszeichnung: Verleihung der Eduard-Lucas-Medaille an Günter Kolb (l.) durch Landwirtschaftsminister Peter Hauk (r.).

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

DIE AUSZUBILDENDEN

STELLEN SICH VOR

KERIM ELBASAN
AUSZUBILDENDER ZUR FACHKRAFT
FÜR LAGERLOGISTIK



**WARUM HAST DU DICH FÜR DIE AUS-
BILDUNG BEI UNS ENTSCIEDEN?**
Weil mich die Produkte und die damit
verbundene Herstellung sehr interes-
siert haben.

WAS GEFÄLLT DIR BESONDERS GUT?
Alle Mitarbeiter sind sehr höflich und
nett. Es wird zusammengehalten und
das finde ich schön.

WAS IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Mein Lieblingsprodukt ist das Mirabel-
lengold, aber auch der Rosenzauber ist
klasse!

ROMY KUGLER
AUSZUBILDENDE ZUR KAUFFRAU IM
E-COMMERCE



**WARUM HAST DU DICH FÜR DIE AUS-
BILDUNG BEI UNS ENTSCIEDEN?**
Die Produkte der Manufaktur waren
oft an Familienfesten vertreten, da-
durch habe ich den Ausbildungsplatz
entdeckt und mich direkt beworben.

WAS GEFÄLLT DIR BESONDERS GUT?
Die Herzlichkeit, und dass in jede Per-
son viel Vertrauen gesteckt wird, gefal-
len mir sehr. Man bekommt sofort die
Chance, Verantwortung zu übernehmen.

WAS IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Die Cuvée Nr. 15, aber auch der Aecht
[KIMMEL] sind beide wirklich gut.

LEONA KREŠO
AUSZUBILDENDE ZUR KAUFFRAU IM GROSS-
UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT



**WARUM HAST DU DICH FÜR DIE AUS-
BILDUNG BEI UNS ENTSCIEDEN?**
Ich habe mich für die Ausbildung bei
der Manufaktur Jörg Geiger entschie-
den, weil mich das Team überzeugt hat
und mich optimal auf meine berufliche
Zukunft vorbereiten kann.

WAS GEFÄLLT DIR BESONDERS GUT?
Mir gefällt besonders das positive
Arbeitsumfeld und der Zusammenhalt
im Team.

WAS IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Mein Lieblingsprodukt sind der Weiß-
duftig, die Inspiration 4.5 und die Nr. 21.

HAKAN SAROL
AUSZUBILDENDER ZUR FACHKRAFT
FÜR LAGERLOGISTIK



**WARUM HAST DU DICH FÜR DIE AUS-
BILDUNG BEI UNS ENTSCIEDEN?**
Ich habe mich für die Ausbildung ent-
schieden, weil mich die freundliche
Atmosphäre und die Entwicklungsmög-
lichkeiten - beruflich wie persönlich -
im Unternehmen angesprochen haben.

WAS GEFÄLLT DIR BESONDERS GUT?
Das offene und engagierte Team ma-
chen die Arbeit angenehm. Die Leiden-
schaft für die Herstellung hochwertiger
Getränke beeindruckt mich sehr.

WAS IST DEIN LIEBLINGSPRODUKT?
Der fruchtig frische HolzApfel.



- 🍏 AUSBILDUNGSPLATZ 2025 ZUR FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK (M/W/D)
- 🍏 AUSBILDUNGSPLATZ 2025 ZUR FACHKRAFT FÜR FRUCHTSAFTTECHNIK (M/W/D)
- 🍏 AUSBILDUNGSPLATZ 2025 ZUM KAUFMANN/-FRAU IM E-COMMERCE (M/W/D)
- 🍏 AUSBILDUNGSPLATZ 2025 ZUM KAUFMANN/-FRAU IM GROSS- UND AUSSENHANDELSMANAGEMENT (M/W/D)
- 🍏 DUALES STUDIUM 2025 IN VOLLZEIT BACHELOR OF SCIENCE - WEIN-TECHNOLOGIE-MANAGEMENT (M/W/D)



WERDE TEIL UNSERES TEAMS!
SENDE DEINE BEWERBUNG
PER E-MAIL AN
BEWERBUNGEN@MANUFAKTUR-
JOERG-GEIGER.DE

AUSGESCHMÜCKT

EIN NEUES GEWAND

ZIERT UNSERE FASSADE

Die Fassade der Manufaktur Jörg Geiger wurde im Sommer mit viel Aufwand und Fingerspitzengefühl verziert. Unser Logo-Schriftzug hat nun seinen Platz an der Front des Gebäudes gefunden. Kennzeichnungen, die für Sie und unsere Lieferanten zur Orientierung dienen, wurden ebenfalls mit eingearbeitet. Doch nicht nur unsere Fassade erstrahlt in neuem Glanz, unser Parkplatz wurde ebenfalls neu gepflastert. So ergibt sich eine abgerundete Gestaltung, die im Einklang mit dem Gebäude steht. Kommen Sie vorbei und machen Sie sich selbst ein Bild von den jüngsten Veränderungen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



UNSER TOCHTERUNTERNEHMEN

DIE JÖRG GEIGER LTD.

AUF NACH ENGLAND!

Die Manufaktur Jörg Geiger wächst – das ist längst kein Geheimnis mehr. Nun gibt es spannende Neuigkeiten zu verkünden: Um den englischen Markt besser bedienen zu können, wurde kürzlich das Tochterunternehmen Jörg Geiger Ltd. mit Sitz in Andover, England, gegründet. Wieso haben wir hierfür ein separates Unternehmen

aufgebaut? Der Brexit hat den Handel mit Großbritannien erheblich erschwert. Um den Zugang zu den Produkten der Manufaktur Jörg Geiger zu erleichtern, wurde Jörg Geiger Ltd. ins Leben gerufen. Dieses Tochterunternehmen wird die Handelsprozesse vereinfachen und eine effizientere und schnellere Belieferung ermöglichen.



SIE MÖCHTEN AN FREUNDE ODER FAMILIE IN ENGLAND VERSENDEN? HIER GEHT ES ZUM UK-SHOP!



v.l.n.r. Sofia Geiger, Jörg Geiger, Paul Moore (Director), Scott Lodge (UK Sales Et Marketing), Martin Kunz (Director).

Wer sind die Ansprechpartner in England? Für alle Anliegen rund um Jörg Geiger Ltd. stehen Paul Moore und Scott Lodge, die bereits seit langer Zeit mit der Manufaktur und unseren Produkten vertraut sind, zur Verfügung und wickeln alles vor Ort ab. Ein weiterer Meilenstein ist der neue Online-Shop, der nun abrufbar ist. Über diesen Shop können sowohl Privat- als auch Geschäftskunden ein Teilsortiment der Produkte bequem online bestellen. Wie geht es nun weiter? Paul und Scott haben bereits in diesem Jahr aktiv an Messen, wie beispielsweise an der renommierten London Wine Fair und der Specialities & Fine Food Fair teilgenommen. Diese Veranstaltungen boten eine großartige Gelegenheit, unsere außergewöhnlichen Produkte einem breiteren Publikum vorzustellen. Durch die Gründung von Jörg Geiger Ltd. eröffnen sich neue Möglichkeiten, die Beziehung zu den englischen Kunden weiter zu vertiefen und die Marktpräsenz der Manufaktur Jörg Geiger zu stärken. Wir sind stolz auf diesen Schritt und bleiben gespannt auf weitere Meilensteine!

MANUFAKTURFREUNDE

DAS TANTRIS

JÖRG KRAUSE - MÜNCHEN

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

Das Tantris wurde 1971 von der Familie Eichbauer erbaut und eröffnet und brachte die französische Haute Cuisine nach Deutschland und nach München. Nach einer umfassenden Renovierung und einem neuen Konzept wurde es als Tantris Maison Culinaire 2021 wiedereröffnet, und ist eine echte kulinarische Institution in der bayerischen Landeshauptstadt. Es vereint die 50-jährige Kochtradition mit neuen Impulsen.

WAS IST EURE BESONDERHEIT? HABT IHR EINEN SIGNATURE DISH?

Tantris Maison Culinaire steht für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, die Tradition und Innovation vereinen. Unter der Leitung von Executive Chef Benjamin Chmura bieten wir Menüs, die durch höchste Präzision, Handwerkskunst und Respekt vor hochwertigen, saisonalen und regionalen Zutaten überzeugen. Unsere Leidenschaft liegt in der französischen Haute Cuisine, die wir in unseren drei Destinationen – dem Menü-Restaurant Tantris, dem à la carte Restaurant Tantris DNA und der Bar Tantris – auf höchstem Niveau präsentieren. Da wir saisonal arbeiten, ist unser aktueller Signature Dish „Paturage“ mit Maibock, Entenleber und Sauce Poivrade – es spiegelt unser Streben nach Perfektion und Kreativität wider. Aber auch Klassiker wie ein Kalbsbries Rumohr von Eckart Witzigmann finden Sie saisonal bei uns auf der Karte.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUEREM BETRIEB?

Alkoholfreie Menübegleitungen sind ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Angebots. Wir bieten sie neben der klassischen Weinbegleitung für unsere 6- oder 8-Gänge-Menüs an. Angesichts der steigenden Nachfrage nach hochwertigen alkoholfreien Alternativen haben wir unser Angebot verfeinert und erweitert, um den komplexen Aromen und der Vielfalt unserer Gerichte gerecht zu werden. Wir machen dabei selbst Auszüge und Essenzen und kreieren damit neue Cocktails oder wählen exzellente alkoholfreie Produkte dafür aus.

WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?

Unser derzeitiges Lieblingsprodukt aus der Manufaktur Jörg Geiger ist der 33° Pinot Meunier | Dornfelder | Mostbirne. Dieses außergewöhnliche Getränk passt perfekt zu unserem Gericht „Paturage“ und ergänzt die Aromen auf harmonische Weise.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?

Die Zusammenarbeit mit der Manufaktur Jörg Geiger ermöglicht uns, spontan und flexibel auf neue Geschmackserlebnisse zu setzen. Die Vielfalt und Qualität der Produkte bereichern unser Menü und bieten unseren Gästen stets besondere kulinarische Höhepunkte. Wir schätzen die Produkte für ihre innovativen Geschmackserlebnisse.



MANUFAKTURFREUNDE INTERNATIONAL

HET PROEFSTATION

JAN RUTTEN - NIEDERLANDE

**SEIT WANN GIBT ES EUCH UND WELCHE ART VON BETRIEB SEID IHR?**

Wir sind Het Proefstation - Wijnimport Niederlande, der exklusive Partner der Manufaktur Jörg Geiger für die Gastronomie.

WAS IST EURE BESONDERHEIT? WAS MACHT EUCH AUS?

Als Händler waren wir vom ersten Moment an begeistert von dem Geschmack und der Qualität des gesamten alkoholfreien Sortiments der Manufaktur. Wir sahen gute Möglichkeiten für diese Produkte in unserem Land. Top Gastronomen sind jedoch sehr kritisch und fordern höchste Qualität. So bestanden anfangs Zweifel, ob die alkoholfreien Alternativen gut genug sein würden. Kunden lieben auch noch auf sich warten. Mit dem Angebot in Form von kleineren Flaschengrößen und vielen verschiedenen Geschmacksorten, konnten wir nach und nach bei Verkostungen das Vertrauen der Kundschaft gewinnen. Den großen Durchbruch markierte unsere Teilnahme am Chefevent im Restaurant „De Librije“, ausgezeichnet mit drei Sternen. Hier konnten wir viele Topchefs überzeugen auf alkoholfreie Genussmomente zurückzugreifen.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUEREM BETRIEB?

Heutzutage sind alkoholfreie Produkte aus Top-Gastronomen kaum wegzudenken, deswegen bieten wir nahezu ausschließlich die Produkte der Manufaktur Jörg Geiger

an. Mehr als die Hälfte aller mit dem Michelinsterne ausgezeichneten Restaurants in unserem Land, werden davon beliefert. Menübegleitung ist ein sehr wichtiger Punkt für unsere Kunden, Hilfe beim Zusammenstellen von alkoholfreien Kombinationen bieten wir natürlich auch an. In den letzten acht Jahren haben wir uns dank der Manufaktur von einem traditionellen Weinhändler, zum Experten auf dem Gebiet alkoholfreier Getränke entwickelt. Mit umfassender Beratung stehen wir gerne zur Verfügung.

WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT AUS DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER?

Wir haben viele Lieblingsprodukte der Manufaktur. Natürlich ist die Champagner Bratbirne alkoholfrei ganz oben auf der Liste, so etwas Spezielles ist für besondere Momente. Des Weiteren favorisiere ich die Inspiration 4.1, sowie Inspiration 4.6, die 36 Grad und abschließend die Cuvée Nr. 15.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?

Von Anfang an arbeiteten wir gerne mit der Manufaktur Jörg Geiger zusammen, da nicht nur die Produkte wunderbar sind, sondern auch die Mitarbeiter der Manufaktur einen wichtigen Teil darstellen. Wir verstanden einander direkt, brauchten wenige Worte und inspirierten einander, um Kunden und Gäste von alkoholfreien Produkten zu begeistern.

MANUFAKTURFREUNDE INTERNATIONAL

WEINGARTEN-RESORT

RAPHAELA POLT & THOMAS POMPERNIGG - ÖSTERREICH



SEIT WANN GIBT ES EUCH UND WELCHE ART VON BETRIEB SEID IHR?

Weingarten-Resort Unterlamm Loipersdorf – Seit 2015 bieten wir exklusive Erholung nur für Erwachsene inmitten der malerischen Landschaft der Südoststeiermark, auch bekannt als die Steirische Toskana.

WAS IST EURE BESONDERHEIT? WAS MACHT EUCH AUS?

Neben unseren acht gemütlichen Weinhäusern (Chalets) mit individuellem Wellnessangebot ist unser Highlight das kleinste Restaurant Österreichs, wo ein Tisch für zwei Personen den perfekten Rahmen für ein romantisches Candle Light Dinner bietet. Ergänzt wird unser Angebot durch die Speisemanufaktur, in der wir feinste regionale Küche servieren.

WIE WICHTIG IST DAS THEMA ALKOHOLFREI IN EUREM BETRIEB?

Alkoholfreie Menübegleitung ist uns besonders wichtig, gerade für Gäste, die ihren Babymoon bei uns verbringen. Hier ist die Manufaktur unser idealer Partner: Vom prickelnden PriSecco als Aperitif bis hin zu ausgewählten Weinalternativen begleitet Jörg Geigers Sortiment unsere Menüs auf höchstem Niveau.

WAS IST EUER LIEBLINGSPRODUKT DER MANUFAKTUR?

Unsere Favoriten: der AECHT Bitter! und die Cuvée Nr. 15.

WARUM ARBEITET IHR GERNE MIT DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER ZUSAMMEN?

Die Manufaktur begeistert uns durch ihre Qualität und Leidenschaft für besondere Geschmackserlebnisse.



ES REGNET UND REGNET, ABER WIR WÄREN...

AUCH BEI 36° GELAUFEN

AOK-FIRMENLAUF IN GÖPPINGEN



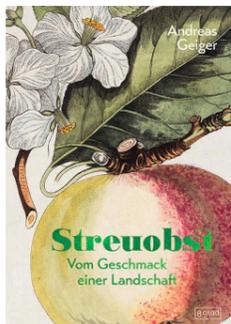
Der diesjährige AOK-Firmenlauf in Göppingen war geprägt von Regen. Trotz der unpraktischen Wetterbedingungen und dem Ausbleiben der erhofften sommerlichen Temperaturen, waren die 1.566 Läuferinnen und Läufer motiviert. Auch die Manufaktur Jörg Geiger war mit einem fröhlich gestimmten Team vertreten. Am Ende reichte die Mühe leider nicht für den ersten Platz, aber die eigentliche Teilnahme und der damit verbundene Spaß ist das, was am Ende gezählt hat. Wir sind stolz auf unsere schnellen Wegbegleiter!



ANDREAS GEIGER STELLT VOR

STREUO Obst

VOM GESCHMACK EINER LANDSCHAFT



Ladenpreis 35,- €

Streuobstwiesen zeugen von jahrhundertalter Apfel- und Birnenanbautradition, eng verwoben mit dem Leben der Menschen. Auf artenreichen Baumwiesen gedeihen an schiefen Störren eigenwillige Früchte wie Gewürzluiken, Holzäpfel oder Champagner Bratbirnen. Aus ihnen kreiert der Koch und Obstbauer Jörg Geiger neuartige Genusserlebnisse.

Der Manufakturbetreiber vom Rand der Schwäbischen Alb hat sich dem Erhalt dieser vom Aussterben bedrohten Kulturform verschrieben. An seiner Seite entdeckt der Filmemacher und Autor Andreas Geiger die letzten wilden Reste des bis heute größten Anbaugebiets alter Sorten. Und er erlebt überliefertes Wissen als Schlüssel zum Geschmackskern einer Landschaft.



ANDREAS GEIGER: Streuobst - Vom Geschmack einer Landschaft.

DIE KUNST DES FOOD PAIRINGS

MELIS KÄSEPLATTE

KÄSE TRIFFT AUF DIE FLÜSSIGEN KREATIONEN DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER



Wenn es draußen kälter wird und die Tage kürzer werden, sehnen wir uns nach Wärme und Genussmomenten, die den Alltag versüßen. In diesen stillen, gemütlichen Stunden bietet sich kaum etwas besser an als ein genussvolles Käse-Pairing. Doch nicht irgendein Käse und irgendein Getränk, sondern eine harmonische Kombination, die Tradition und Innovation vereint. Lassen Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise entführen und erfahren Sie, wie Käse und die Spezialitäten der

Manufaktur Jörg Geiger in perfekter Harmonie miteinander verschmelzen. Ob edle Brände, prickelnde Schaumweine oder alkoholfreie Alternativen – es gibt für jeden Käseliebhaber und Genießer das passende Pendant. Erleben Sie die Kunst des Food Pairings neu und lassen Sie sich davon inspirieren, wie die Natur auf Ihrem Teller und im Glas zu einem wahren Genuss wird.

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

Mein Name ist Melanie Weber, als Sommelière habe ich das große Vergnügen, die Manufaktur Jörg Geiger seit einigen Jahren im spannenden Bereich des Food Pairings zu begleiten. Es ist eine Aufgabe, die mich immer wieder aufs Neue fasziniert, denn die Vielfalt und Tiefe der Aromen, die sich in den Produkten der Manufaktur

finden, bieten unzählige Möglichkeiten, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu kreieren. Besonders begeistert bin ich von der Kombination der edlen Manufaktur-Getränke mit verschiedensten Käsesorten. Die subtilen Nuancen und die handwerkliche Perfektion der Produkte von Jörg Geiger ermöglichen es, Käse auf eine ganz neue Art zu erleben – sei es in harmonischer Ergänzung oder in einem spannenden Kontrastspiel. Für diese Ausgabe habe ich drei besondere Kombinationen für Sie ausgewählt, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch mit ausgewählten Beilagen und dem passenden Brot ein vollendetes Genusserlebnis bieten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie, wie vielfältig und überraschend die Welt des Käse-Pairings sein kann.



MELIS TIPP

Seien Sie mutig und experimentieren Sie. Die besten Pairings entstehen aus Zufall und Neugierde!



ST. MAURE DE TOURAINE (AOC) UND PRISECCO ROSENZAUBER – EIN ZARTER GENUSS FÜR KÄSELIBHABER

Der St. Maure de Touraine – ein feiner Ziegenkäse, der in der Region Touraine traditionell mit einer charakteristischen Ascheschicht umhüllt wird – besticht durch seine cremige Textur und seine leicht säuerliche Note. Um diese feinen Aromen zu unterstreichen, empfehle ich die Kombination mit dem PriSecco Rosenzauber. Dieser fügt dem Ziegenkäse mit seinen zarten Rosen- und Himbeeraromen, eine fruchtige, blumige Dimension hinzu, die den Geschmack des Käses auf eine ganz neue Ebene hebt. Diese harmonische Verbindung bringt eine leichte Frische in das Pairing, die besonders ansprechend ist. Zur Abrundung Rosen- oder Himbeermarmelade dazu. Als Brot empfehle ich ein leichtes Baguette für die harmonische Balance in diesem Pairing. Weitere passende Getränke der Manufaktur zum St. Maure de Touraine: TeaSecco, Cuvée Nr. 31, Cuvée Nr. 9, aber auch mit Alkohol: Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne trocken, Birnenschaumwein aus der Karcherbirne.

CAMEMBERT DE NORMANDIE (AOC) UND CIDER MILD – EIN FRANZÖSISCHER KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

Für Liebhaber kräftiger Käsearomen ist der Camembert de Normandie eine wahre Delikatesse. Dieser aromatische Käse begeistert mit seinen erdigen Noten und seiner cremigen Textur. Um dieses Geschmackserlebnis zu vervollständigen, empfehle ich die Kombination mit dem Cider Mild. Der fruchtsüße Charakter des Ciders erfrischt wunderbar die intensiven, erdigen Nuancen des Camemberts und sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Nebenbei greift diese Kombination die französische Tradition auf, Camembert zu Cider zu genießen. Als Beilage eignen sich besonders frische Äpfel und Walnüsse, die das fruchtige Aroma des Ciders unterstreichen und gleichzeitig eine knackige Textur hinzufügen. Alternativ gerne auch ein Apfelkompott. Des Weiteren empfehle ich ein rustikales Bauernbrot oder ein Sauerteigbrot dazu. Weitere passende Getränke wären hier: ApfelSinfonie, Cuvée Nr. 11, Cuvée Nr. 21. Mit Alkohol: HolzApfel, Apfel im Kastanienfass gelagert, Apfel im Portweinstil.



ROQUEFORT (AOC) UND KIRSCHPORT – EIN INTENSIVES ZUSAMMENSPIEL AUS TRADITION UND INNOVATION

Der Roquefort, einer der ältesten und edelsten Blauschimmelkäse, ist ein wahres Meisterwerk der Käsekunst. Hergestellt aus Schafsmilch und gereift in den Kalksteinhöhlen der französischen Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon, bietet dieser Käse ein unvergleichlich intensives Geschmackserlebnis. Um diese kraftvollen Aromen zu veredeln, empfehle ich als Kombination die Kirsche im Portweinstil. Diese harmoniert mit ihrer fruchtigen Süße perfekt mit der salzigen Würze des Käses. Traditionell wird der Roquefort in Frankreich mit einem Sauternes oder Banyuls kombiniert, dem steht unsere Kirsche im Portweinstil in Nichts nach! Obwohl diese Kombination sehr ausdrucksstark ist, möchte ich Ihnen ein Früchtebrot ans Herz legen, welches das Zusammenspiel von Roquefort und der Kirsche hervorragend ergänzt. Weitere Empfehlungen an dieser Stelle sind: PriSecco Rotfruchtig, Cuvée Nr. 10, 33 Grad. Mit Alkohol: Zwetschge im Portweinstil, Cuvée aus Weinbirnen. Viel Spaß beim Nachmachen!



GENUSSKALENDER 2024|25

NOVEMBER

MENÜ „22 JAHRE ALKOHOLFREI“

29.11. & 30.11.2024 | 18.30 Uhr mit Führung

29.11. & 30.11.2024 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir beginnen den Abend mit einem Aperitif zur Einstimmung und einer inspirierenden, einstündigen Führung durch die Manufaktur. Nach vielen spannenden Einblicken in die mittlerweile 22 Jahre währende „alkoholfreie“ Geschichte führen wir Sie in unser Restaurant zu einem Vier-Gänge-Menü. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen und genießen Sie einen Abend voller Geschmackserlebnisse und neuer Entdeckungen.

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

99,- □ p.P. mit Führung | 94,- □ p.P. ohne Führung

JANUAR

MENÜ „DRY JANUARY“

17.01. & 18.01.2025 | 18.30 Uhr mit Führung

17.01. & 18.01.2025 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir beginnen den Abend mit einem erfrischenden Aperitif zum Einstieg. Es erwarten Sie viele Einblicke in die Herstellung unserer alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten und deren Ursprung. Perfekt passend zum Thema des „Dry January“. Um 19.30 Uhr laden wir Sie in unser Restaurant zu einem Vier-Gänge-Menü ein, begleitet von sorgfältig ausgewählten, alkoholfreien Getränken. Freuen Sie sich auf einen Abend, der Sie kulinarisch verwöhnt und voller überraschender Geschmackserlebnisse steckt. Ideal, um den „Dry January“ gebührend zu feiern.

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

99,- □ p.P. mit Führung | 94,- □ p.P. ohne Führung



„EINFACH SCHWÄBISCH“

24.01. & 25.01.2025 | 18.30 Uhr mit Führung

24.01. & 25.01.2025 | 19.30 Uhr ohne Führung

Wir erwarten Sie um 18.30 Uhr mit einem Aperitif 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. 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.

87,- □ p.P. mit Führung | 82,- □ p.P. ohne Führung

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

25.01.2025 | 15.00 Uhr Sie wollten schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Manufaktur aussieht und wie man WiesenObst-Spezialitäten herstellt? Wir empfangen Sie mit unseren alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten zum Aperitif. Im Anschluss führen wir Sie durch die Manufaktur, in unseren Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt. Sie erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess unserer Süßweine. Natürlich reichen wir in unserem Keller eine Verkostung des legendären Birnenschaumweins – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne – sowie eine Kostprobe unserer reifenden Süßweine.

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

25,- □ p.P.

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

31.01.2025 | 18.30 Uhr Wir starten mit der einstündigen Führung durch die Manufaktur. Anschließend begeben wir uns zum gemeinsamen Abendessen in unser Restaurant. Wir servieren Ihnen ein Fünf-Gänge-Menü rund um die Birne. Zu jedem Gang bereiten wir den passenden flüssigen Begleiter aus der Manufaktur für Sie vor. Natürlich steht an diesem prickelnden Abend die traditionelle Flaschengärung im Mittelpunkt. Unseren Klassiker – den Birnenschaumwein – hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne, werden Sie in verschiedenen Cuvées facettenreich kennenlernen.

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

125,- □ p.P.

FEBRUAR

FÜHRUNG UND VERKOSTUNG IN DER MANUFAKTUR

01.02.2025 | 15.00 Uhr

25,- □ p.P.

REISE ZUR CHAMPAGNER BRATBIRNE

01.02.2025 | 18.30 Uhr

125,- □ p.P.

MENÜ „22 JAHRE ALKOHOLFREI“

14.02.2025 | 18.30 Uhr mit Führung

99,- □ p.P.

14.02.2025 | 19.30 Uhr ohne Führung

94,- □ p.P.

MENÜ „VEGETARISCH“

15.02.2025 | 18.30 Uhr Wir beginnen um 19.00 Uhr mit einem erfrischenden Aperitif in unserer Manufaktur. Anschließend erwartet Sie ein exquisites Vier-Gänge-Menü.

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

ÖFFNUNGSZEITEN BÜRO

Telefonisch sind wir erreichbar:
Montag bis Freitag
von 9 – 12.30 Uhr und 14 – 17 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN VERKAUFSRAUM

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

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.

90,- □ p.P.

MENÜ „22 JAHRE ALKOHOLFREI“

28.03.2025 | 18.30 Uhr mit Führung

99,- □ p.P.

28.03.2025 | 19.30 Uhr ohne Führung

94,- □ p.P.

MÄRZ

FOOD PAIRING UNTER 0

29.03.2025 | 18.00 Uhr Wir starten mit einem Aperitif in unserem Restaurant. Im Anschluss entführt Sie die Sommelière Melanie Weber in die Welt des „Food Pairing unter 0“. Mit spannenden Aromenkombinationen entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse und werden selbst zum Experten für die perfekte Komposition. Wir servieren Ihnen zu fünf kleinen Gängen die passenden alkoholfreien Getränke und Sie versuchen sich ganz praktisch in der Kunst der Sensorik. Gegen 22.30 Uhr werden wir den Abend mit feinen Bränden aus unserer Destillerie ausklingen lassen.

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

130,- □ p.P.



Interessiert an Produkthighlights, besonderen Angeboten, spannenden Neuigkeiten und aktuellen Events der Manufaktur Jörg Geiger?

Dann abonnieren Sie unseren regelmäßigen Newsletter und bleiben Sie auf dem Laufenden.

NEWSLETTER

FOLGEN SIE UNS IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN!

