

Manufaktur Jörg Geiger: Leidenschaft und Perfektion – schwäbische Tugenden

49



Jörg Geiger, Autodidakt und Koch, hat seine Faszination für WiesenObst und die Produktion von Getränken daraus früh im elterlichen Generationenbetrieb entdeckt. Daraus entstand eine tiefe Leidenschaft rund um alte Apfel- und Birnensorten, deren Anbau und Verarbeitung. Dass sich solche Getränke wieder neuer Bekanntheit und Beliebtheit erfreuen, verdankt Jörg Geiger nicht zuletzt der „Diva“ namens Champagner-Bratbirne. Heute ist er weithin für sein Wissen über WiesenObst-Bäume bekannt und vereint moderne Erkenntnisse mit alten Methoden in einzigartigen Kreationen. Nachhaltige, naturerhaltende Arbeit ist für ihn Antrieb und stetige Motivation. Sein Fokus liegt darauf, gesunde Böden, uralte Bäume und traditionelle Sorten zu bewahren, der Ernte eine neue Wertschätzung zu geben und WiesenObst-Besitzer wieder stolz zu machen. Das vermittelt er auch in monatlichen YouTube-Videos. Alle Produkte geben Zeugnis von Herkunft, Handwerk und Leidenschaft. Von alkoholfreien bis zu komplexen und auch ein wenig verrückten Rezepturen ist für jeden Geschmack etwas dabei. WiesenObst-Cider oder Schaumwein zum entspannten Tagesausklang, edle Brände als Digestif oder Geschenk – genug Gelegenheiten zum Genuss. Die Manufaktur hat durch schwäbischen Ehrgeiz und Fleiß ebenso wie durch Jörg Geigers Können eine spannende, vielseitige Bandbreite an WiesenObst-Spezialitäten erarbeitet.

FRUCHTVOL. Liköre so vielfältig wie die Jahreszeiten sind neu im Programm. Doppelt destillierte Traubenbrände werden mit vollreifen Früchten kombiniert und handwerklich balanciert mit Kräutern, Blüten und Gewürzen. Vom frühlingshaften Kirschenlikör, verfeinert mit Blüten von Schlehe, Löwenzahn und Holunder, über den sommerlichen Quittenlikör, mit Heubäumen, Akazienblüten und Gartenkräutern, und den herblichen Johannisbeerlikör, mit Lavendelblüten und Koriander, bis zum intensiven winterlichen Zwetschgenlikör mit Zimt, Nelke und Sternanis.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für Fruchtvol. Johannisbeerlikör, Silver für Fruchtvol. Quittenlikör und Bronze für Fruchtvol. Kirschenlikör.

Manufaktur Jörg Geiger GmbH
Deutschland | 73114 Schlat | Eschenbacher Straße 1
Tel.: +49-7161-99902-24
Fax: +49-7161-99902-14
www.manufaktur-joerg-geiger.de

Manufaktur Jörg Geiger: Dedication and perfection – Swabian virtues

Jörg Geiger, autodidact and cook, discovered his fascination for meadow fruit and producing drinks with them at an early age at his parents' family enterprise. This led to a deep passion when it came to old types of apples and pears, their cultivation and processing. The fact that such drinks are now enjoying renewed renown and popularity is attributed by Jörg Geiger especially to the 'diva' called baked champagne pear.

Today he is widely known for his knowledge of meadow fruit trees, and he brings together modern understanding and old methods in unique creations. Sustainable, nature-preserving work is what drives him as a constant motivation. His focus is on preserving healthy soil, ancient trees and traditional types, building a new appreciation for the harvest and making meadow orchard owners proud once more. He also conveys this in monthly YouTube videos.

All the products bear testimony to originality, craftsmanship and dedication. From alcohol-free to complex and even rather crazy recipes, there is something to suit every taste. Meadow fruit cider or sparkling wine for a relaxing end to the day, fine brandies as a digestif or gift – so many opportunities to enjoy them. The production facility has developed an exciting and varied spectrum of meadow fruit specialities through Swabian ambition and diligence, as well as through Jörg Geiger's skills.

FRUCHTVOL. liqueurs as diverse as the seasons are new to the range. Double-distilled grape brandies are combined with fully ripe fruit and balanced by hand with herbs, flowers and spices. One can choose the spring-like cherry liqueur, refined with sloe, dandelion and elderberry. Or perhaps the summery quince liqueur, with hay flowers, acacia blossoms and garden herbs. There is also the autumnal blackcurrant liqueur, with lavender blossoms and coriander, followed by the intense wintery damson liqueur with cinnamon, cloves and star anise.

At the World Spirits Award, there was gold for Fruchtvol. Johannisbeerlikör (blackcurrant liqueur), silver for Fruchtvol. Quittenlikör (quince liqueur), and bronze for Fruchtvol. Kirschenlikör (cherry liqueur).