



# Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

## GENUSSZEIT

AUSGABE

### LIEBE FREUNDE DER MANUFAKTUR JÖRG GEIGER,

beschäftigen wir uns in der Manufaktur eigentlich mit Landwirtschaft – wäre es nicht viel einfacher, die Verarbeitung, Herstellung und Vermarktung zu optimieren?

Auf den Profit wäre es sicher richtig, den Fokus auf Produktentwicklung, Marketing und Vertrieb zu verlagern und das Sortiment nach wirtschaftlichen Aspekten zu optimieren und auf ein Drittel der heute angebotenen Sorten zu reduzieren. Profitabel wäre dieser Ansatz vielleicht, langfristig jedoch gewiss nicht.

Die Erfahrung zeigt uns, dass Innovationen Zeit brauchen und Geduld zu werden. So, wie auch unsere Bäume Geduld benötigen, um eine Menschengeneration später die Früchte zu erbringen, die wir heute von den Obst-Baumriesen ernten und verarbeiten dürfen. Ich bin dankbar, dass aus meiner Leidenschaft ein Unternehmen gewachsen konnte und ein Hobby zum Beruf und zur Berufung wurde. Gewinnerzielung ist für mich keine Priorität. Zehn Jahre lang hatten wir keinen und konnten nicht das Restaurant den jährlichen Abmangel ausgleichen. Aber es gab immer Ziele, Visionen und darin verankerte Werte.

Der Ausgang war die Motivation zu zeigen, was für ein bemerkenswerter Geschmack in fast vergessenen alten Obstsorten zu entdecken ist. Inspiriert von den vielen Menschen, deren Gesichtsausdruck mir vermittelt, dass es nicht nur die Aromatik



selbst ist, die so begeistert, sondern dass sie bei vielen auch Erinnerungen weckt an die Kindheit, an Jahreszeiten, an erlebte Natur.

Wir begannen zu verstehen, dass sich die Qualität der Frucht nicht nur aus der Genetik der Sorte reproduzieren lässt, sondern es Respekt vor den Gesetzen der Natur erfordert. Die autochthonen Zufallssämlinge der Natur müssen sich zu einem natürlich tiefverwurzelten Baum entwickeln, damit wir nach Jahrzehnten Früchte von herausragender Qualität ernten können. Für mich entstand daraus die **Passion**, die Bedeutung dieser Anbauform den

Besitzern wieder nahe zu bringen. Menschen wieder stolz machen auf diese wundervollen Bäume, war und ist für mich ein wichtiges Ziel.

Dazu braucht es neben einem fairen Preis ein Maß an Anerkennung für die Mühe und Achtsamkeit, die jeder Einzelne seinen Bäumen entgegenbringt. Respekt vor dem Erbe unserer Eltern und Großeltern, Respekt vor der Natur.

Ein Schlüssel zum Verständnis lag für mich in der Geschichte der alten Sorten – warum wurden sie einmal gepflanzt? Die Bücher aus dem 18. und 19. Jahrhundert waren meine Lehrmeister und wir lernten die einmaligen Anleitungen zur Verarbeitung neu zu nutzen und die wertvollen Beobachtungen aus dieser längst vergangenen Blütezeit wieder Aufmerksamkeit zu widmen. Der achtsame Umgang mit jeder einzelnen Sorte in der für sie besten Verarbeitungsweise hat bei uns zu einem bisher nie kopierten Maß an Achtsamkeit und Perfektion geführt, die sich hoffentlich auch erschmecken lässt.

Auch wenn ich heute noch als „Tausendsassa“ in allen Bereichen des Unternehmens unterwegs bin und oft viele Bälle gleichzeitig in der Luft sind, so bin ich dennoch heute immer wieder auch vollständig „im Moment“ und es zählt nur die Wahrnehmung des Details bis zu einem Punkt, an dem ich alles um mich vergessen kann. Ein Mönch soll gesagt haben: „Wenn ich esse, dann esse ich, wenn ich stehe dann stehe ich, wenn ich gehe, dann gehe ich.“

15. -16. JULI 2022

CIDER FESTIVAL 2022

Manufaktur heißt es diesen Sommer wieder: ER, SONNE, CIDER“. Denn am Wochenende vom 15. bis 16. Juli 2022 ist das obige Motto Pflicht bei uns. Wir laden Sie zum Cider Festival unter unseren alten Hochstammäpfeln auf unsere Wiesen ein. Sichern Sie sich jetzt ein Teilnahmeticket.

Biodiversität aus unseren Streuobstwiesen, der sollte auf keinen Fall die Führung zu Beginn mit Jörg Geiger verpassen. Er wird Sie mit auf seine Wiesen nehmen und Ihnen zeigen, warum unsere Art der Bewirtschaftung und des Erhalts so eine wichtige



ta-Ravioli mit Parmesanschaumsauce bis zur Mandel-Panna Cotta mit Himbeersauce wird hier Feines in entspanntester Atmosphäre angeboten.

Schließlich verwöhnen wir Sie mit...