



Manufaktur Jörg Geiger

Alkoholfrei auf Sterne-Niveau

Führung und Verkostung

Wir werfen einen Blick hinter den Kulissen der Manufaktur und sehen wie WiesenObst-Spezialitäten hergestellt werden. Wir werden mit alkoholfreien WiesenObst-Spezialitäten empfangen. Im Anschluss werden wir durch die Manufaktur, in den Gewölbekeller, zu Orten der Ruhe und des Reifens und zu Kesseln, in denen es gärt, geführt. Wir erfahren das Geheimnis der traditionellen Flaschengärung, erleben die hohe Kunst der Destillation und erspüren den Duft von Frucht und Holz über den jahrelangen Reifungsprozess der Süßweine.

Inkl. anderthalbstündiger Führung und Verkostung von flüssigen WiesenObst-Spezialitäten und Fingerfood (auch vegetarisch)

- Termin:** Freitag, 7. Juni 2024
- Uhrzeit:** 16:00 Uhr bis ca. 18:00 Uhr
- Ort:** Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlat
- Referenten:** Manufaktur Jörg Geiger
- Teilnehmerbeitrag:** für Mitglieder **39,00 Euro**/ für Nichtmitglieder **45,00 Euro**
- Teilnehmerzahl:** mind. 15 Personen / Max. 40 Personen
- Anmeldefrist:** bis 31.03.2024

Verbindliche Anmeldung bei:

Geschäftsstelle Streuobst-Pädagogen e.V., office@streuobst-paedagogen.de

Die Anmeldung ist erst gültig, wenn der TN-Beitrag auf dem Konto des Streuobst-Pädagogen e.V. eingegangen ist.

Stornobedingungen:

Bei Stornierung durch den Teilnehmer fallen folgende Gebühren an:

Kostenlose Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn

50% des Teilnehmerbeitrages bei Stornierung weniger als 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn

100% des Teilnehmerbeitrages bei unentschuldigtem Fehlen

Überweisung an:

Streuobst-Pädagogen e.V.

Genossenschaftsbank Weil im Schönbuch e.G.

IBAN: DE93 6006 9224 0082 0820 06

Verwendungszweck: **Manufaktur Jörg Geiger, Name**