

IMMER AM „HIGH END“ ORIENTIEREN

Edelbrennerei Robert Gierer setzt auf hochwertige Destillate und Raritäten



Vor einigen Jahren beschloss der Lindauer Robert Gierer, fortan Edelbrände von höchster Qualität herzustellen. Heute sind seine Destillate vom Bodensee weit über die Region hinaus bekannt und stehen auf den Digestifkarten mehrerer bekannter Gourmetrestaurants. **kontakt** besuchte den Nobelbrenner.

Diese Frage stellt sich wohl jeder weit-sichtige Unternehmer früher oder später: Wie gelingt es, auf den von einem zunehmenden Verdrängungswettbewerb geprägten Märkten seine Produkte oder Dienstleistungen optimal zu positionieren und sich von der Masse sichtbar abzuheben? Auch Robert Gierer aus Bodolz bei Lindau dachte über eine neue Strategie nach – vor ziemlich genau 15 Jahren.

Er führt in vierter Generation einen angesehenen Obstbaubetrieb und bot damals, wie viele seiner Mitbewerber, neben Obst auch ein paar der gängigsten Brände an. Damit war er in der Bodenseeregion einer unter vielen. Aber Gierer wollte mehr: „Ich war entschlossen, etwas Einzigartiges zu machen, Erzeugnisse auf den Markt zu bringen, die weit über die Region hinaus geschätzt werden“.

Der gelernte Obstbaumeister und Edelbrenner orientierte sich am High-end-Segment. Es sollte nicht mehr bei den gängigen Bränden bleiben: Zwetschgenwasser, Kirschwasser, Apfel- und Birnenbrand – das alles sind bei entsprechendem Geschick des Destillateurs und hoher Qualität der Früchte zwar sehr gute Spirituosen. Doch

das Ziel von Robert Gierer war viel ehrgeiziger. Er nahm sich vor, mit Edelbränden von höchster Güte und Raritätenbränden zu überzeugen. Und als hätte der Lindauer die sich abzeichnende Renaissance der Edelliköre geahnt, erweiterte er seine Angebotspalette um Sauerkirsch-, Aprikosen-, Himbeer-, Williams-, Erdbeer-, Weinbergpfirsich- und Walnusssliköre. „Sie alle werden nach altem Familienrezept hergestellt“, versichert Gierer. „Und deshalb schmecken sie einfach ganz anders. Sie überzeugen mit ihrer dezenten Süße und ihren fruchtigen Aromen“.

Gierers Passion gehört aber vor allem den Bränden. Und deshalb gefiel es ihm recht gut, als ihm eine Journalistin vor einiger Zeit „brennende Leidenschaft“ bescheinigte. In der Tat beschreibt dieses Wortspiel sehr treffend, was den Top-Destillateur vom Bodensee antreibt.

Dieses Qualitätsstreben öffnete ihm und seinen Edel-Destillaten die Türen zu so manchem führenden Gourmet-Restaurant in Deutschland. In Lindau zum Beispiel kann der Connoisseur im Relais & Chateaux-Hotel Villino die Brände von Robert Gierer genießen.

Als gelernter Obstbaumeister und Destillateur prüfe ich im Obst- und Beerenanbau persönlich die Qualität der handverlesenen, hochwertigen Früchte, damit sie stets nur das Beste aus unserem Hause erhalten. Diesem Qualitätsanspruch habe ich mich mit meinem Namen, meinem Beruf und meinem Leben verschrieben – zu ihrem Wohle.

Wir laden Sie herzlich zu einer feinen Verkostung ein und freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst Ihr Robert Gierer

kontakt im Edel-Stadel

Die **kontakt**-Redaktion trifft den Edelbrenner dort, wo er in geziemendem Ambiente über seine brennende Leidenschaft parlieren kann: Wir treten durch schlossartige Rundtorbögen in den Degustationsraum – eine mit stilsicherem Geschmack umgebauete ehemalige Scheune – und nehmen unter einem riesigen handgeschmiedeten Kronleuchter Platz. Diese Degustations-Räumlichkeiten dürften zu den schönsten

in der gesamten Bodenseeregion und vermutlich weit darüber hinaus zählen. Hinter uns aufgereiht: Alle Brände und Liköre des Hauses. Vom Williams-Birnenbrand über Zwetschgen- und Mirabellenbrand sowie einem Brand aus der hauseigenen Kräutermischung bis hin zum Waldhimbeergeist, Schlehengeist und Orangengeist. Ein außergewöhnliches Destillat, den aromareichen Haselnussgeist, nennt Gierer augenzwinkernd „Nutella für Erwachsene“. Und dann wären da noch die Raritäten. Der Marc de Traminer oder der Marc de Chardonnay zum Beispiel (man könnte beide auch als Grappas vom Bodensee bezeichnen). Oder der Aprikosen- und Sauerkirschbrand, der Quittenbrand sowie Brände von Zibarten (Wildpflaumen), Wildkirschen und Vogelbeeren.

Insgesamt zählen wir nicht weniger als 26 Edelbrände und Edelliköre.

Darunter eine ganz besondere, nur bei Robert Gierer erhältliche Eigenkreation: Mit seinem acht Jahre in Limousin-Eichenfässern gelagerten Elvados hat er sogar schon so manchen eingeschworenen Whisky-Freund nachhaltig überzeugt. Nicht von ungefähr klingt der Name dieses Brandes nach Calvados. Tatsächlich handelt es sich um ein sortenreines Destillat aus Elstar-Äpfeln. Mittlerweile ist der Elvados sogar eine geschützte Marke. Streng genommen handelt es sich bei Elvados aber um keinen Calvados im herkömmlichen Sinne. „Bei der klassischen Calvados-Produktion werden in der Regel keine sortenreinen Früchte verwendet. Vielmehr wird aus bodenliegenden Früchten ein Saft erzeugt, der danach vergoren wird. Aus dem Ergebnis brennt man Calvados. Beim Elvados setzen wir jedoch konsequent auf eine sortenreine Elstar-Maische“, erläutert Robert Gierer.

Obstbrände sind Erzeugnisse, die viel Liebe zum Detail erfordern. Wenn Gierer über seine Edelbrände spricht, dann klingt das fast schon poetisch: „Ich möchte dazu animieren, Edelbrände wirklich mit allen Sinnen zu genießen, ihnen ebenso viel Aufmerksamkeit zuteil werden zu lassen wie Spitzenweinen“, beschreibt er seine Philosophie. Dazu gehöre auch, das Riechen zu lernen. „Etwa die Hälfte der Verkostung findet über die Nase statt. Man sollte daher zunächst diese köstlichen Aromen inhalieren und sich vor seinem geistigen Auge die betreffende Frucht vorstellen. Erst dann nippt der Kenner mehrmals am Glas und genießt die fruchtigen Aromen“. Gierer setzt dabei auf weiche, harmonische und aromatische Destillate.

Und er trifft damit offenkundig den Geschmack vieler anspruchsvoller Genießer.

SPEZIALITÄTEN DER EDELBRENNEREI ROBERT GIERER

Edelbrände

- Elstar
- Apfel-Birne
- Kräuter
- Williams
- Kirsche
- Zwetschge
- Mirabelle
- Schlehe
- Waldhimbeere
- Haselnuss
- Orange



Raritätenbrände

- Elvados Eichenfass
- Marc de Traminer
- Marc de Chardonnay
- Aprikose
- Sauerkirsche
- Quitte
- Zibarte
- Wildkirsche
- Vogelbeere



Edelliköre

- Sauerkirsch
- Aprikose
- Himbeer
- Williams
- Erdbeere
- Weinbergpfirsich
- Walnuss

Edelbrände formvollendet genießen

Egal, zu welchem Anlass Sie sich ein Glas Edelbrand gönnen, an zwei Dinge sollten Sie immer denken: Erstens dürfen diese Destillate nicht zu kühl getrunken werden. Nur schlechte Qualitäten haben etwas im Kühlschrank zu suchen. Für hochwertige Brände empfehlen Experten eine Trinktemperatur von unter 20 Grad Celsius. Wer's dennoch etwas kühler mag, darf seinen Nobelbrand mit 16 Grad Celsius trinken, doch geringer sollte die Temperatur nicht sein, um die volle Vielfalt der Aromen wirklich genießen zu können. Zweitens kommt es auf das passende Glas an. Geeignet sind jene langstieligen, tulpenförmigen „Nosing-Gläser“, die auch bei Whisky-Degustationen zum Einsatz kommen. Ein passendes Obstbrandglas bietet in seinem „Bauch“ dem Destillat möglichst viel Fläche, damit

viele Aromen freigesetzt werden können. Nach oben hin verengt sich das Glas leicht, so dass die Aromen direkt in die Nase des Kenners aufsteigen.

Wie wichtig das richtige Glas ist, weiß Robert Gierer aus eigener Erfahrung: „Ich habe zahlreiche Gläser-Seminare besucht und zu meiner Überraschung festgestellt, dass dasselbe Destillat aus dem einen Glas besser schmeckt als aus dem anderen. Für mich sind eindeutig die Gläser der TOP TEN Sommerlier-Collection die besten.“ Innovativ seien dabei nicht nur die Glasformen, sondern nicht zuletzt die Glasqualität.

Kleiner Tipp: Die passenden Gläser sowohl für klare als auch für fassgereifte Brände gibt es ebenfalls bei Robert Gierer.

Obstlerverschnitte, die sich früher bei deutschen Touristen während ihres Urlaubs in Bayern und Österreich großer Beliebtheit erfreuten. Gefragt sind vielmehr sortenreine Brände – also zum Beispiel Sauerkirschbrand, Aprikosen- oder Quitzenbrand oder aber die Williams Birne als einer der Klassiker. Nicht zu vergessen die Exoten, zu denen unter anderem der Zibartenbrand, die Wildkirsche und der Vogelbeerbrand zählen. Dass manche Edelbrände nur in geringen Mengen und zu einem entsprechend hohen Preis auf den Markt kommen, hat einen simplen Grund: Viele Früchte erweisen sich zum Brennen eigentlich als ziemlich unergiebig. Um zum Beispiel rund 1,3 bis 1,6 Liter Alkohol zu gewinnen, braucht man nicht weniger als 100 Kilogramm handverlesene Vogelbeeren. Der Fruchtzucker der Vogelbeere besteht nämlich hauptsächlich aus Sorbit, also unvergärbarem Zucker.



Nicht nur die Temperatur ist wichtig, sondern auch die Wahl des Glases.



Edelbrände erlebten in den 1980er und Anfang der 1990er Jahre einen regelrechten Boom – vor allem in der Top-Gastronomie. Danach wurde es etwas ruhiger um die Obstbrände. Seit einigen Jahren indessen stehen sie erneut hoch im Kurs. Köche und Sommeliers haben diese Spirituosen wiederentdeckt. „Gefragt sind vor allem die absoluten Spitzenqualitäten aus kleineren, handwerklich arbeitenden Brennereien“, weiß Robert Gierer. Und er

lässt keinen Zweifel, dass er sich mit seinen Produkten auf Augenhöhe mit den Destillaten aus den Häusern mit den bekannten Namen sieht.

Gefragt: sortenreine Brände

Tatsächlich setzt sich bei den anspruchsvolleren Verbrauchern mehr und mehr die Erkenntnis durch: Obstbrände, das sind eben nicht nur die einfachen, oft kratzigen

Auch die Wildkirsche eignet sich – streng unter Effizienzaspekten beurteilt – eigentlich nicht so sehr zur Herstellung eines Brandes. Diese Frucht ist kaum größer als ein Fingernagel und besteht überdies zu 80 Prozent aus Stein. Aber Hand auf's Herz: Wer denkt schon an so profane Dinge wie Effizienz, wenn es darum geht, mit exzellenten Bränden die immer größer werdende Kennerschaft zu überzeugen?

„Welches sind die wichtigsten Qualitätskriterien für ein überragendes Destillat?“, wollen wir von Robert Gierer wissen. „Entscheidend ist naturgemäß die Güte der Früchte“, erklärt der Lindauer. Sonnengereift und hocharomatisch sollten sie sein. Idealerweise gehört die Brennerei zu einem Obstbaubetrieb. Bei der Destillation wiederum kommt es auf das richtige Timing an. Üblicherweise wird gebrannt, wenn gerade Zeit dafür ist. Das kann auf

Kosten des Aromas gehen. „Wir brennen relativ früh in der abklingenden Gärung, wenn der Zucker noch nicht zu 100 Prozent vergoren ist. Unsere Williams Birne zum Beispiel brennen wir schon drei Wochen nach der Vergärung. Damit sichern wir uns volle Fruchtaromen. Eine saubere Vergärung ist dabei für die Qualität des späteren Brandes ebenso wichtig wie das Brennen“, erläutert Gierer. Wann der richtige Zeitpunkt zum Brennen gekommen ist, wissen nur erfahrene Brennmeister, die sich nicht auf den Kalender, sondern auf ihr persönliches Feeling und Know-how verlassen. Und dass hohe Qualität absolut saubere Brenngeräte voraussetzt, sollte eigentlich eine Selbstverständlichkeit sein. Die Brände kommen anschließend in Barriquefässern oder Edelstahl tanks zur Ruhe und bauen ihre Aromen aus, bevor

sie dann mit weichem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und in besonders ansprechende Flaschen abgefüllt werden.

„Geist“ oder „Brand“?

Viele Freunde edler Spirituosen stellen sich mitunter die Frage, worin der Unterschied zwischen Brand und Geist besteht. Warum heißt es also zum Beispiel mal Aprikosen „brand“ und mal Himbeer „geist“? Es handelt sich in allen Fällen um Spirituosen auf Obstbasis. Damit enden aber die Gemeinsamkeiten schon. Zwischen einem Geist und einem Brand besteht ein entscheidender Unterschied im Herstellungsverfahren. Oft ziehen Gourmets Brände vor. Manchmal zu recht – aber keineswegs immer. Mitunter übertrifft ein Geist qualitativ sogar einen Brand.

Brennende Leidenschaft... Der Brennvorgang ist ebenso wichtig wie eine saubere Vergärung.



Drei brennende Fragen an Robert Gierer

AUSSERGEWÖHNLICHE FIRMENEVENTS IN AUSSERGEWÖHNLICHEN RÄUMLICHKEITEN



Erleben Sie in einem aussergewöhnlichen Ambiente eine Degustation erlesener Destillate – im besten, edlen Sinne.

kontakt: Herr Gierer, Sie werben mit Events in Ihren Degustationsräumen. Was hat es damit auf sich?

Gierer: Wir bieten in einem außergewöhnlich stilvollen Ambiente Kunden- und Firmenevents der ganz besonderen Art. Unsere Gäste lernen die unglaubliche Vielfalt der Edelbrände kennen. Diese Degustationen mit fachkundigen Erläuterungen stoßen auf ein sehr positives Echo. Ganz gleich, ob Unternehmen ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern etwas Gutes tun oder ihre Kunden überraschen wollen – wir machen das Event in unseren Räumen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Selbstverständlich arran-

gieren wir auch unterschiedliche Gourmetveranstaltungen. Wir haben in unsere Brennerei eine Küche integriert. Meine Frau Kerstin und ich erfüllen nahezu jeden Wunsch. Gegebenenfalls ziehen wir gern einen erfahrenen Haubenchef hinzu.

kontakt: Im Herbst erscheint im renommierten Zürcher Orell Füssli Verlag das Buch „Nobel Drinks“. Darin werden Sie zum Thema Edelbrände mehrfach zitiert. Hat Sie Ihre brennende Leidenschaft nun auch über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht?

Gierer: Nun, ich hätte nichts dagegen. Aber es freut mich natürlich, dass mehr

und mehr die überregionalen Medien auf mich aufmerksam werden. Sogar das Fernsehen war schon mehrfach bei uns.

kontakt: Und nun denken Sie bereits an ein eigenes Buch...

Gierer: ...ja, aber mit Ideen ist das so wie mit guten Bränden. Sie müssen bis zur Vollendung noch etwas reifen. Ich denke an ein Projekt, das die gesamte Breite und die Variationsmöglichkeiten von Edelbränden darstellt und bei den Lesern jene Leidenschaft entflammt, die in mir seit Jahren brennt. Aber dieses Vorhaben steht frühestens im nächsten Jahr auf der Agenda.



Ein unvergessliches Geschmackserlebnis seltener Raritätenbrände. Lernen Sie die Vielfalt der Edelbrände kennen.

Bei einem Geist werden die frischen oder tiefgekühlten Früchte und deren Säfte mit 96prozentigem Alkohol übergossen. Danach erfolgt die Destillation. Anders bei einem Brand. Hier rührt der Alkohol von der Vergärung von Früchten her. Dieses Verfahren ist erheblich aufwändiger und bringt deutlich geringere Mengen.

Doch wann gönnt man sich einen Edelbrand? Er beschließt zum Beispiel ein exzellentes Menü. Hochwertige Obstbrände haben ohne Frage dazu beigetragen, die Digestif-Kultur zu verfeinern. Aber für die Freunde der geistigen Genüsse wäre es vermutlich eine schwer erträgliche Vorstellung, erst ein mehrgängiges Menü verzehren zu müssen, um sich anschließend an Raritäten wie einem Quitten-

brand, einer Wildkirsche oder an einem Zibartenbrand delectieren zu dürfen. Nein, Gründe für den kultivierten Genuss eines edlen Brandes gibt es mehr als genug: Nachmittags etwa zu einem kleinen Imbiss mit würzigem Käse und Schinken. „Oder warum nicht nach einer erfolgreichen Runde Golf?“, fragt Robert Gierer, der im Übrigen darauf verweist, dass sich Edelbrände hervorragend mit anderen Genüssen kombinieren lassen. Edelbrände passen zu Käse, aber auch zu Schokolade. Und für alle, die dem Rauchen noch nicht abgeschworen haben, ist ein hochwertiger fassgereifter Brand ein willkommener Begleiter zu einer feinen Zigarre. „Dazu ist unser Elvados hervorragend geeignet“,

sagt Robert Gierer – und entfacht damit bei seinem Gesprächspartner ebenfalls eine brennende Leidenschaft.

MICHAEL BRÜCKNER

Die Kerndaten auf einen Blick

Edelbrennerei Robert Gierer

Auf der Egg 1

D-88131 Bodolz/Lindau

Telefon +49 (0)83 82-94 41 90

Mobil +49 (0)172-8 61 63 77

Telefax +49 (0)83 82-55 09

info@gierer.li

www.gierer.li

Nobelbrände als Kapitalanlage

Dank des relativ hohen Alkoholgehalts können Sie gute Obstbrände lange Zeit lagern. Investoren haben also die Möglichkeit, in aller Ruhe anzuwarten, wie sich die Preise entwickeln. Und wer weiß, vielleicht findet sich dann ein Gourmet, der einen Raritätenbrand zu einem für Sie attraktiven Preis ersteht und Ihnen eine erfreuliche Rendite beschert.

Sogar nach mehr als zehn Jahren büßt ein exzellenter Obstbrand nicht an Qualität ein. Selbst in geöffneten Flaschen lässt sich diese Spirituose lange aufbewahren. Eine dann eventuell auftretende leichte Oxidation kann vernachlässigt werden.

Die langjährige Erfahrung des Familienbetriebes garantiert eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit.

Die weitaus meisten Kenner dürften ihre noblen Brände aber selbst genießen – oder an gute Freunde und Geschäftspartner verschenken. Denn ein limitierter Raritätenobstbrand in einer optisch ansprechenden Flasche erscheint alle-

mal als ein persönlicheres Geschenk als der obligatorische Champagner zu Weihnachten oder zum Geburtstag. Einmal ganz abgesehen davon, dass man von einer Flasche Obstbrand deutlich länger hat.



Was gibt es schöneres als mit Familie und Freunden die noblen Brände selbst zu genießen – oder für ein persönliches Geschenk an die Geschäftspartner.

BEGEGNUNGEN

Prominente genießen Gierers Edelbrände beim Eagles Charity Golf Turnier



Lars Riedel



Karl Heinz Riedle



Axel Schulz



Carlo Thränhardt



Prominente Eagles



Johnny Logan



Charles M. Huber



Laurenz Meyer