



Robert Gierer präsentiert sein tolles Sortiment.



Ein Händchen für Obst beweist schon der Junior.

Aus Elstar wird Elvados

Robert Gierer ließ sich seine Spezialkreation „Elvados“ als geschützte Marke eintragen. Während der Calvados aus verschiedenen Apfelsorten – vorwiegend Fallobst – destilliert wird, entsteht sein Elvados aus handverlesenen Elstar. Nach acht Jahren Reifeprozess im Eichenfass entwickelt der honiggelbe Elvados sein außergewöhnliches Aroma, das sogar Whiskeyliebhaber schätzen.



Patent auf Eigenkreation „Elvados“

In der Buch-Neuerscheinung „Nobel drinks“ von Michael Brückner im orell füssli Verlag Zürich widmet der Autor Robert Gierer ein ganzes Kapitel, in dem er vom Elvados schwärmt.



Stolz auf ihm gewidmetes Kapitel in „Nobel drinks“.

Gierers Edelbrände für Genießer

Von Robert Gierers Produkten schwärmen Sommeliers und Gourmets

Wer da meint, Schnaps sei Schnaps, hat noch keinen Brand von Robert Gierer verkostet. Dann wüsste er nämlich, dass es himmelhohe Unterschiede in dieser Spezies gibt. Im Lindauer Ortsteil Bodolz baute er seinen Betrieb konsequent aus und feilt beinahe fanatisch an weiterer Veredlung seiner ohnehin schon unübertrefflich scheinenden Geschmacksknüllern. Viele Rezepturen konnte Robert Gierer von seinen Vorfahren übernehmen, er ist schon der Vierte in der Generationenfolge. Darauf ruhte sich der gelernte Obstbauer und Destillateur mit Abitur aber nicht aus. Guten Schnaps brennen viele, feinste Raritäten aber wenige. Ihm gefällt es natürlich, wenn die Leute sagen, „Schnaps trinke ich nicht, aber Gierer mag ich.“ Vorzügliche Produkte brauchen das dazu passende, stilvolle Ambiente, in dem sie präsentiert werden. Dazu baute Gierer die alte Tenne mit viel Handarbeit geschmackvoll und großzügig um, gestaltete sie zu einem edlen Gastraum, der an ein Toscana-Gut erinnert, in dem eine Degustation zum kleinen Fest wird.

Peinlichst saubere Sortenreinheit

Was an eingesetztem Obst nicht um den See wächst, lässt sich Gierer aus ganz Europa tiefgekühlt anliefern. „Ich verwende nur erstklassige, hocharomatische, sonnengereifte Früchte, die handverlesen verwertet werden“, betont Gierer. Mittlerwei-

le entwickelte er ein feines Gespür, wann der Zeitpunkt für den Brand der Maische gekommen ist. Richtig ist er, wenn die maximale Ausbeute von Aromen gewährleistet ist. Nach mehr als zwei Jahren Lagerung schlägt die Stunde der Wahrheit.



In schönem Ambiente Degustation genießen.

Diesen Höhepunkt erfasst bei der Verkostung zuerst die Nase. „Lassen Sie den Duft auf sich wirken und stellen Sie sich die Frucht dabei vor“, empfiehlt Gierer. Die ersten Tropfen des edlen Getränks verblüffen durch die Intensität des Geschmacks, man meint, in das Obst zu beißen. Restlos überzeugt einen die spezielle Prüfmethode des Experten. Er schenkt wenig in das Glas, schwenkt es mehrmals, schüttet den Inhalt aus, schwenkt wieder, bis der Alkohol verrauchte ist und fordert auf, eine Geruchsprobe zu nehmen.

Reinste Fruchtaromen entfalten sich in unwahrscheinlicher Dichte!

Genussvoll probieren

Kein Wunder also, dass in bestqualifizierten Restaurants wie Schuback in München ausschließlich Gierer-Edelbrände zum Zuge kommen. Er schult die Mitarbeiter seiner Kunden sogar selbst ein, damit sie den Gast zu vollendetem Genuss anregen. Gerne richtet er Gourmetverkostungen für Gruppen oder Firmen in seiner Edeltenne aus. Seine Frau Kerstin bäckt dazu sogar eigenes Brot. Auf Wunsch zaubert ein Haubenkoch ein Menü dazu.

INFORMATION

Breites Sortiment

- Edelbrände: Williams/Cox/Elstar, Kräuter, Williams, Kirsch, Zwetschgen, Mirabellen, Schlehnen, Waldhimbeeren, Haselnuss, Orangen.
- Raritätenbrände: Traminer, Chardonnay, Aprikosen, Sauerkirsche, Quitte, Zibarte (Wildpflaume), Wildkirsche, Vogelbeer.
- Edelliköre: Sauerkirsch, Aprikosen, Himbeer, Williams, Erdbeer, Pfirsich, Walnuss.

Kontakt

- Robert Gierer, Auf der Egg 1, D 88131 Bodolz/Lindau, Tel. +49 8382 944190, www.gierer.li