

Die hohe Kunst edler Gastlichkeit!

Zu Gast bei Robert Gierer und seiner Frau Kerstin in ihren Degustationsräumen über Lindau ist für sich schon erlebte Gastlichkeit im besten, edlen Sinne. Mit verblüffender Offenheit und ungekünsteltem Habitus öffnen die beiden jungen Menschen Tür und Tor, Seele und Herz. Was besonders auffällt ist die Liebe und Leidenschaft, mit der Robert Gierer von seinen Edelbränden erzählt. Da spürt der Besucher gleich, was diesen jungen Erfolgsmenschen antreibt: die unermüdliche Suche nach höchster Qualität, nach Erlesenheit, schlichtweg nach dem Besten. Er tut es gerade zu mit einem sportlichen Ehrgeiz, ein Profi durch und durch. So ist es denn auch kein Wunder, dass er sich mit seinen erlesenen Kostbarkeiten längst vorne in der Spitzengruppe der besten Destillate platziert hat.

Golf & Gourmet: Was ist denn das Besondere an Ihnen und Ihren edlen Destillaten?

Robert Gierer: Es liegt mir ganz sicher im Blut. Ich habe es von meinem Vater geerbt. Schon von Kindesbeinen an hat er seine Begeisterung über unsere selbstgezogenen aromatischen Früchte auf mich übertragen. Vor allem hat er mir gezeigt, wie wir dieses Geschmackserlebnis als Edeldestillat in die Flasche und auf den Tisch bringen.

Golf & Gourmet: Es gibt in Ihrem Sortiment, neben den verschiedenen Raritätenbränden, etwas ganz Besonderes - den Elvados®. Was hat es damit auf sich?

Robert Gierer: Ja - unserem Elvados® habe ich viele Jahre Entwicklung und Reifezeit angedeihen lassen. So ist er zu einem patentierten Qualitätsbegriff geworden. Der Elvados® ist ein einzigartiges Elstar-Destillat, das über Jahre hinweg in einem französischen Limousin-Eichenfass lagert und ausreift. Das individuelle Eichenfassaroma müssen Sie genießen, ob als Digestif in einem tulpenförmigen Glas, als Elvados® on the rocks zum Aperitif, zu einer guten Zigarre oder Sie genießen ihn nach einer erfolgreichen Runde Golf.

Golf & Gourmet: Danke, lieber Herr Gierer, für das interessante Gespräch.

