

Das Beste, was aus Früchten werden kann:

Brennende Leidenschaft

Seit jeher ist es eine hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodenseeregion auch Destillate von höchster Qualität zu erzeugen. Robert Gierer hat diese Kunst perfektioniert: Auf seinem Obsthof in Bodolz bei Lindau wird nunmehr schon in der vierten Generation gebrannt. Die überaus hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen.



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

Zu den begeisterten Anhängern von Gierers Destillaten gehören verschiedene Sternehäuser in ganz Deutschland wie auch Bayerns bekanntester Sternekoch, Alfons Schuhbeck. Ihm gefallen die Edelbrände von Robert Gierer so gut, dass er

eine große Auswahl der Produktpalette vom Bodensee in seinen Restaurants anbietet. „Das macht uns schon ein bisschen stolz“, gesteht der Edelbrenner und freut sich, dass seine strikte Qualitätsphilosophie Erfolg zeigt: „Nur die allerbesten Früchte sind gut genug, um sie zu ganz besonderen Destillaten zu veredeln.“

Das Angebot umfasst rund 20 Edelbrände und Liköre, darunter auch der bekannte „Elvados“, der sortenrein aus Elstar-Äpfeln gewonnen wird und seinen unvergleichlich runden Charakter während seiner Reifezeit in französischen Eichenfässern entwickelt. Dieser besondere Edelbrand ist zu Gierers Markenzeichen avanciert und steht stellvertretend für allerhöchste Brennkunst vom Bodensee.

Neben zahlreichen Veröffentlichungen in Fachmagazinen haben die edlen Destillate aus dem Hause Gierer auch in der einschlägigen Fachliteratur ihren festen Platz. So hat in jüngerer Zeit Fachjournalist Michael Brückner in seinem Buch „Nobel Drinks“ die Spezialitäten aus Bodolz vorgestellt. Sein Urteil über Gierers Produkte: „Das Beste, was aus Früchten werden kann.“

Gierer ist einer, der über den Brennkessel hinaus denkt: Ihn interessiert nicht nur, woher er die besten Rohstoffe bekommt und mit welchem behutsamen Verfahren er die Seele der Frucht in seinen hochfeinen Destillaten verewigt – Präsentation, Abfüllung und Degustation sind ihm ebenso wichtig. Somit war die ansprechende Renovierung ehemaliger Lagerräume auf dem Familienhofgut ein konsequenter Schritt – entstanden sind Räume, die den Hauch der letzten drei Brenner-Generationen atmen und gleichzeitig die neue Philosophie von Robert Gierer voll zur Geltung bringen. Die wuchtigen

Schlossstorbögen erzeugen eine ganz besondere Atmosphäre: ein Hauch Toskana, elegant und doch bodenständig-echt, wie die Jahrhunderte alte Kulturlandschaft, die das Hofgut umgibt. Die ideale Bühne für die spannende Vielfalt der rund 20 Edelbrände und ein effektvoller Rahmen für ausführliche Degustationen und andere Events.

Außerdem im Programm des leidenschaftlichen Brenners: außergewöhnliche Balsamessige und hochwertige Öle. So verbindet sich Gierers brennende Leidenschaft mit der Tradition seiner Vorväter zu Spitzenprodukten von heute. Den Beweis hierfür tritt Robert Gierer jederzeit gerne im Rahmen einer kleinen Verkostung an, zu der er neugierige Genießer jederzeit willkommen heißt. Ein Besuch bei Gierer rundet jeden gehaltvollen Urlaub am Bodensee ab. Und was könnte sich besser als Mitbringsel eignen, als ein edler Tropfen, der wie nichts sonst die Stärke und Schönheit einer der wunderbarsten Regionen Deutschlands in sich vereint?



Edelbrennerei Robert Gierer

Auf der Egg 1
D-88131 Bodolz/Lindau
Tel. (08382) 944190
Mobil (0172) 8616377
Fax (08382) 5509
info@gierer.li | www.gierer.li