

Robert Gierer lebt für seine brennende Leidenschaft



Mit Destillaten ist es wie mit Essen: Widmet man ihnen bei der Herstellung zu wenig Aufmerksamkeit, schwimmt im Glase später beliebige Allerweltsware.

Oder man macht es wie Robert Gierer: Er komponiert Edelbrände aus mehr als 20 Obst- und Beerensorten und lässt sich nicht auf Äpfel und Birnen reduzieren. Der Edelbrenner aus Bodolz bei Lindau hat mit seiner Qualitätsstrategie nicht nur zahlreiche Gourmet-Restaurants in der Region überzeugen können – auch Küchenpapst Alfons Schubeck serviert seinen Gästen die Destillate von Robert Gierer.

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 – Abfüllung, Präsentation und Degustation in hochwertiger Qualität sind ihm ebenso wichtig.

Somit war die ausgefallene 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 ideale Bühne für die rund 20 Edelbrände und ein effektvoller Rahmen für ausführliche Verkostungen und andere Events. 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 Verkostung an.