

SCHUSSENTAL

das regionale lifestyle-magazin



**Gierer Edelbrände
SONDERDRUCK**



www.Gierer.Li

brennende LEIDENSCHAFT

JAGDFIEBER

das passende GESCHENK

Sigi ist KECK

sündige VERSUCHUNG



*Die gebrannten Aromen zergehen wunderbar auf der Zunge.
Die Nase wird beim Duft dieser feinen Tropfen aufs Schönste betört.*



Brennende Leidenschaft

Ein ausgesuchtes Destillat ist für den Kenner die Krönung eines guten Mahls. Es hat eine lange Tradition und ist – in Maßen genossen – der Gesundheit bekanntlich ganz und gar nicht abträglich.

Das gilt auch für Obstbrände – die gerade eine wahre Renaissance erfahren. Wurden früher hierunter gerne simple Obstler-Verschnitte verstanden (der Name legt es nahe), die vor lauter Schärfe das Herausfinden der gebrannten Fruchtsorte unmöglich machten, ist heute ein feiner Obstbrand nicht nur in Gourmetkreisen ein Hochgenuss. Da kann so manch teurer Whiskey oder Grappa geschmacklich nicht das Wasser reichen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite 



Wenn er die schmiedeeisernen Pforten zu seinem Himmelreich der Brände öffnet, denkt man zu allererst an Urlaub in der Toskana oder irgendwo sonst im warmen Europa.

Da trifft es sich gut, dass die Wiege des Obstbrennens hier bei uns im Schussental und Umgebung liegt. Denn hier reift seit je bester Rohstoff in Hülle und Fülle: das weithin bekannte Bodenseeobst. Unsere großen Streuobstwiesen liefern, bedingt durch das milde Klima und die vielen Sonnenstunden, genau die benötigten vollreifen, hocharomatischen Früchte, um Qualitätsobstbrände herzustellen.

Auf diese sortenreinen Gewächse bester Qualität greift auch Robert Gierer zurück – ein Lindauer Pfundskerl mit dem Gespür für gutes Obst in jeglicher Form. Wenn er die schmiedeeisernen Pforten zu seinem Himmelreich der Brände öffnet, denkt man zu allererst an Urlaub in der Toskana oder irgendwo sonst im warmen Europa. Das was sich im Lindauer „Hinterland“ inmitten von Streuobstwiesen und Feldern verbirgt, hat jedenfalls wenig mit dem zu tun, was man sich unter einer klassischen regionalen Brennerei vorstellt.

Gierer ist mehr und das ist auch sein Motto.

Der so genannte Stadel ist eigentlich gar keiner, sondern eher eine Tenne, eine Edeltenne. Die komplett restaurierten Räume heißen das Auge auf den ersten Blick willkommen. Man erkennt sofort, dass hier ein detailverliebter Perfektionist am Werke war. Da ist wirklich alles von Hand gemacht, geschreinert, gedengelt und gesammelt und so platziert, dass sich am Ende alles zu einem rundum harmonischen Gesamtbild zusammenfügt. Es kommt einem sogleich in den Sinn, hier doch einmal einen schönen Abend mit Freunden zu verbringen und in aller Ruhe erlesene Edelbrände zu goutieren. Nicht nur wer Neuland betritt, weil das Thema „Schnaps“ bislang für ihn keines war, wird angetan sein von der Vielfalt der Gierer Edelbrände und noch mehr von der Art, wie der Chef die Obstbrand-Degustation moderiert. **Getreu seines Leitsatzes „Anders und besser“ nämlich!**

Nach dem Abitur und der darauf folgenden Obstbaulehre macht Gierer seinen Obstbaumeister. Von nun an ist er von der Obstbrennerei regelrecht besessen. Das merkt man schon, wenn er einleitend voller Leidenschaft von der Kunst der richtigen Glaswahl erzählt, die so wichtig ist für den guten Geschmack. Ziel muss es sein, dass die feinen Geschmacksnerven der Zunge auch wirklich die edlen Tropfen richtig platziert bekommen und sich so die Aromen herrlich entfalten können.

Bei Gierer wird im Übrigen nicht gebrannt, wenn man gerade Zeit hat, sondern wenn die richtige Zeit gekommen ist. Wann das genau ist, weiß nur der Chef alleine.

Fortsetzung auf der nächsten Seite 





Teilweise liegt einem solch eine Fülle an Obstaroma im Gaumen, dass man geneigt ist, drauflos zu kauen.

Gelernt und ausgearbeitet bei seinen vielen Streifzügen durch Brennereien im Um- und Ausland, immer auf der Suche nach Perfektion. Was dieses „goldene Händchen“ in Sachen Obstbrennen bedeutet, wird spätestens bei der ersten Degustationsrunde auch mir als „Obstbrand-Neuling“ klar: Die gebrannten Aromen zergehen wunderbar auf der Zunge. Die Nase wird beim Duft dieser feinen Tropfen aufs Schönste betört. Das heißt, hierbei handelt es sich keineswegs um einen „Geist“, der – wie gewöhnlich – arglose Leute erschreckt, sondern der fasziniert als destillierte Waldhimbeere: mild, elegant und äußerst fruchtig zugleich. Doch damit nicht genug: Nun offenbart uns Gierer ein Destillat gewordenes Faszinosum: Stellen Sie sich vor, Sie öffnen ein frisches Glas Nuss-Nougat-Creme und halten die Nase rein – exakt so prächtig intensiv entfaltet der Haselnussgeist von Gierer seinen Duft, ein Würze, die man mit allen Sinnen erfahren haben muss.

Doch es kommt noch besser, die Krönung des Hauses ist der **ELVADOS®**, eine Eigenkreation, die ausschließlich bei Robert Gierer zu haben ist. Bei dieser Köstlichkeit des Schussentals, bei diesem wahren Feuerwerk an hoch konzentrierten Aromen, die sich geradezu explosionsartig entfalten, kommen erfahrungsgemäß insbesondere die Whiskeyliebhaber auf ihre Kosten. Das streng gehütete Geheimnis ist eine optimale Mischung aus Elstar und Calvados, die zirka ein Jahr in einem Fass aus französischer Limousin-Eiche gelagert wird. Das Holz dieser speziellen Eichensorte ist besonders weich und gibt so in Kontakt mit Alkohol sein unnachahmliches Aroma frei. Nach einem Fasswechsel wird diese Spezialität weitere fünf Jahre gelagert. Danach ist sie reif für die Gaumen der Spirituosen-Liebhaber von nah und fern. Aber auch Sauerkirsche, Quitte und Zibate (Sie wissen nicht was eine Zibate ist? Die Redakteurin wusste es auch nicht! – es ist eine Wildpflaumenart!) oder Wildkirsche sind ein Traum. Hinzu kommen die Liköre von Gierer, die allesamt ebenfalls kleine große fruchtige Geschmackserlebnisse sind: Teilweise liegt einem solch eine Fülle an Obstaroma im Gaumen, dass man geneigt ist, drauflos zu kauen.

Als formidable Grundlage wird passend hierzu köstlicher Rohschinken und würziger Schweizer Käse gereicht. Und reichlich Wasser natürlich, denn eine Busverbindung von der Tür weg ist leider noch nicht eingerichtet.

Mein Fazit: Sie können es erahnen: Ein Degustationsabend beim Ober-Brandmeister vom Schussental ist ein Geschmackserlebnis, dass man am besten gleich morgen wiederholen möchte!



Text: Aenne Gianmoena | Fotos: Martin Gianmoena (KGM Werbeagentur)

