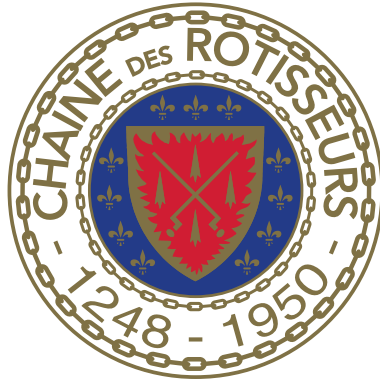




CHAÎNE-JOURNAL D'ALLEMAGNE

Förderung der gepflegten Tisch- und Tafelkultur seit 1248



**Regionale Küche
auf höchstem Niveau**

Küchenparty im Landhaus Scherrer, Seite 72

Brennende Leidenschaft

Das Beste, was aus Früchten werden kann

Robert Gierer Edelbrenner und Edelbrandsommelier aus Lindau ist neuer Maître Sommelier in der Baillie Bodensee.

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 hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen.

Zu den begeisterten Anhängern von Gierers Destillaten gehören verschiedene Sternenhäuser zwischen Lindau und Sylt, wie Münchens Tantris und Bayerns bekanntester Sternekoch Alfons Schuhbeck. Auch in der Lufthansa-First-Class-Lounge schenkt man Gierers Spezialitäten aus. „Das macht man 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, was uns Brennern am Bodensee einfach gut gelingt.“ 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 Brenn-Kunst vom Bodensee. Große Aufmerksamkeit genießt derzeit ein 5-jähriger im Bourbon-Fass gereifter Single Malt Whisky und der Premium GIN39, der bei den Gin Open in der Hanse Lounge in Hamburg vorgestellt wurde – und auf Anhieb großen Anklang fand.

Neben zahlreichen Veröffentlichungen in Fachmagazinen haben die edlen Destillate aus dem Hause Gierer auch in der einschlägigen Fachliteratur ihren festen Platz. So hat 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 Schlosstorbögen erzeugen eine ganz besondere Atmosphäre: ein Hauch Toskana, elegant und doch bodenständig, 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 Edelbrandsommelier 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.

Bis 30.04.2016 erhalten Sie 10 % Rabatt im Onlineshop (Code: Chaine2016).

Robert Gierer – Edelbrände
Auf der Egg 1, 88131 Bodolz/Lindau
Tel. 08382 - 944190
www.gierer.li

