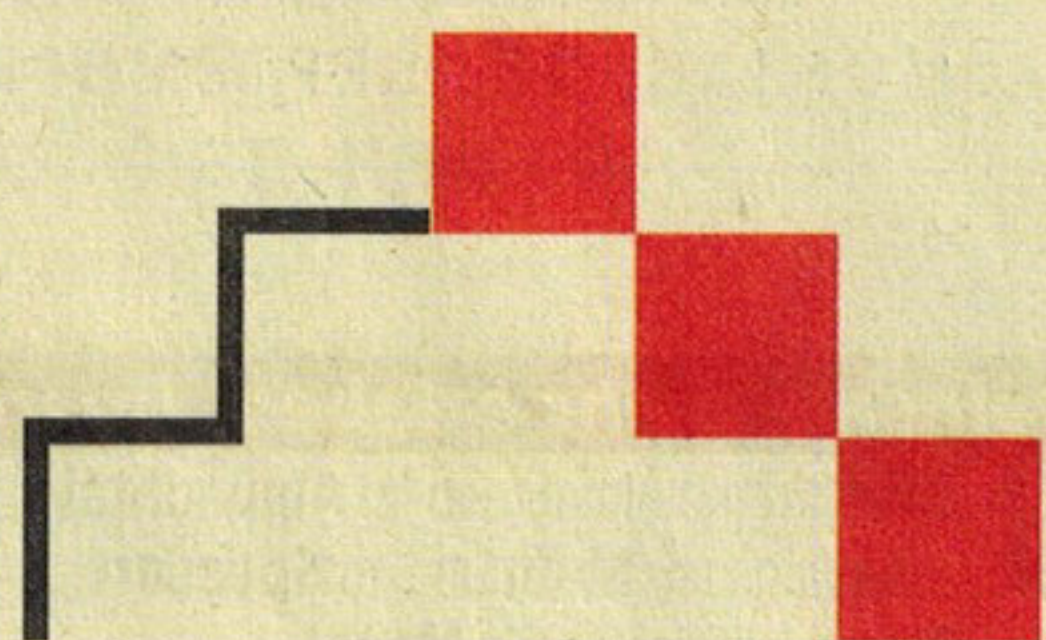




MARKDORF

Flüssiges Gold bei M3



Thomas Geiger und Moni Mayer freuen sich über die hochkarätigen Auszeichnungen ihrer Premium-Destillate und Weine. Diese gibt es nun auch käuflich bei M3 in Markdorf. BILD: ANDREAS LANG

VON ANDREAS LANG

Stylische, coole und pfiffige Klamotten, mittendrin ein Café mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Dies klingt schon etwas seltsam, aber wer kann von sich behaupten, neben einem Modegeschäft und einem Café auch noch im selben Geschäft Destillate, die höchste Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Bühne erhalten haben, vorweisen zu können? Dies scheint über die Grenzen hinaus wohl einzigartig zu sein. Wer sich nun fragt, wo es dieses wundersame Geschäft gibt, findet es in der Markdorfer Hauptstraße 9 bei Mode M3 und Café Kurz.

Der Hintergrund: Der Lebensgefährte von Moni Mayer, Inhaberin des Modegeschäftes M3, ist nicht nur Winzer, sondern auch erfolgreicher Destillate-Hersteller. Die Rede ist von Thomas Geiger, der seit vielen Jahren zu Deutschlands 20 besten Obstbrennern zählt und in Meersburg eine Besenwirtschaft betreibt. Der jüngste Erfolg kann sich sehen lassen, bei mehreren Wettbewerben holte Geiger wieder viele Goldmedaillen für seine Edelbrände und Weine im Premiumbereich. Eine Auszeichnung davon ist aber ganz besonders und erreicht man wahrscheinlich nur einmal in seinem Brennerleben: Der Internatio-

nale Spirituosen Wettbewerb hat den von Geiger im Holzfass gereiften Obstbrand „Alte Zwetschge“ zum Obstdestillat des Jahres national und international gekürt. Besonders hervorgehoben wurden mit der höchsten Wertung von fünf Sternen die Klarheit, Reintönigkeit und das Mundgefühl. Diese Auszeichnung hat kein anderer deutscher Edlebrand bei der diesjährigen Prämierung erreicht. Wer die Premium-Destillate oder Weine einmal kosten oder kaufen will, hat dazu bei der Probewoche von 25. bis zum 30. September bei Mode M3 in Markdorf und im Meersburger Hofladen von Moni Mayer die Möglichkeit.