

Österreich / Gastronomie / Spirituosen / Destillata 2008 / Siegfried Herzog

Mit insgesamt 44 Medaillen der große Abräumer der Destillata-Gala 2008: Siegfried Herzog ist zum vierten Mal „Edelbrenner des Jahres“

Salzburg, 07. März 2008 – 450 internationale Gäste feierten am Freitag, den 7. März 2008 im eindrucksvollen Ambiente des Hangar 7 in Salzburg die Stars der Edelbrand-Meisterschaft Destillata. Aus ganz Österreich, Deutschland, Ungarn, Italien, der Schweiz, Schweden, Serbien und Canada sind die Brennmeister zum Top-Event der Edelbrandszene angereist. Der Gesamtsieg und damit der Titel „Edelbrenner des Jahres 2008“ geht dabei an den Salzburger Lokalmatador Siegfried Herzog (Saalfelden), der nach seinen Erfolgen in den Jahren 2003, 2004 und 2005 auch heuer nicht zu schlagen war. Aus der Kategorie „Edelbrand des Jahres“ ging er als Sortensieger für Brombeere 2007, Kirsche Burlat 2006, Rote Rübe 2007, Traube 2007 und Williams Rot 2007 hervor. Darüber hinaus konnte er mit weiteren 13 Sorten die Goldmedaille sowie 18 Silber- und 8 Bronzemedailles holen.

Was für Stefan Ruzowitzky der Oscar ist, ist für den Schnapsbrenner die Destillata. „Jedes Glas Edelbrand enthält den Geschmack unserer vielfältigen Kulturlandschaft in Europa,“ so Destillata-Chef und Präsident des Obstbauverbandes Anton Gangl. Der „Edelbrenner des Jahres“ ist ein begehrter Preis der sich bei Siegfried Herzog in viele Auszeichnungen der letzten Jahre einreihen darf. *„Die schönste Bestätigung unserer Arbeit die über allen Auszeichnungen steht, ist die Freude, mit unseren Destillaten einzigartige Genusslebnisse bieten zu können“*, so der sympathische Pinzgauer Siegfried Herzog. *„Es war eine große Herausforderung und spannend bis zum Schluss! Dass wir nach 2003, 2004 und 2005 auch heuer wieder unter mehr als 213 Destillieren aus 13 Ländern ungeschlagen blieben, ist eine Riesenfreude,“* strahlt der Destillata Gesamtsieger Siegfried Herzog.

Leidenschaft und Traditionsbewusstsein als oberste Devise

Siegfried Herzog gilt in seinem Freundeskreis als kulinarischer Genießer, Tüftler und unermüdlicher Perfektionist. In der Fachwelt der Brenner gilt er als „Künstler und Alchimist“. Aus dem einstigen Hobby wurde eine Leidenschaft die er bereits in die Wiege gelegt bekam. Auf Herzogs 400 Jahre altem Erbhof „Keilbauer“ in Saalfelden hat das Schnapsbrennen nämlich schon lange Tradition. Begonnen wurde mit einem eingemauerten Kupferkessel – heute ist daraus eine Verschlussbrennerei auf dem neuesten Stand der Technik geworden.

So wichtig die Technik fürs Brennen auch sein mag, sie ist doch immer erst der halbe Erfolg. Gattin Martina Herzog ist dem Brennmeister eine ebenbürtige Partnerin. Auf ihre Sachkenntnis und ihren geschulten Gaumen kann sich der Brennmeister bei der Beurteilung der fertigen Destillate verlassen.

Kreative Produktvielfalt auf „hochprozentigem“ Niveau

Nicht nur die Liebe zur Natur verbindet das Ehepaar Herzog, sondern auch das ehrliche Qualitätsbewusstsein und die bedingungslose Sorgfalt bei der Herstellung der edlen Produkte. Sorgfältigst ausgewähltes Obst wird zu edlen Bränden verarbeitet. Ob Birnenbrände, Vogelbeerbrände, Blutorange, Haselnussgeist bis hin zum Marillenlikör: das Sortiment von Siegfried Herzog ist breit gefächert und die Kreationen zählen zu den besten der Welt. Im Produktsortiment des Brennmeisters sind neben Schnäpsen und Likören auch feinste Fruchtaufstriche und Vollmilchschokolade enthalten. Zudem wurde Siegfried Herzog von der Salzburger Privatbrauerei Stiegl aufgrund seiner Qualitätsbrände mit der Herstellung des „Bockbierbrandes“ „Bockiger“ beauftragt.

Mehrfach ausgezeichnet

Neben der jüngsten Prämierung kann Siegfried Herzog unzählige Preise und Auszeichnungen sein Eigen nennen. Unter anderem erhielt sein Betrieb vom bedeutenden Gourmet-Führer Gault Millau 19 von 20 möglichen Punkten. Auch der „Heine à la Carte-Guide“ reihte Herzog unter die Kategorie „Einer der besten Destillateure Österreichs“.

Destillata allgemein:

Die Destillata ist europaweit die renommierteste und traditionsreichste internationale Edelbrandverkostungen und wird heuer bereits zum 15. Mal durchgeführt. 213 Destillateure aus 13 Nationen beteiligten sich diesmal an der internationalen Edelbrandverkostung. 37 Juroren aus fünf Ländern hatten mehr als 1600 Proben zu verkosten und zu beurteilen.

Pressestelle für Rückfragen:

PRincess Communications Consulting GmbH,

Mag. Martina Fleischer

Erzabt-Klotz-Str. 21a

5020 Salzburg

Tel.: +43 (0)662/648262-17

Mobil: +43 (0)664/8118210

Email: fleischer@princesscom.com