



Siegfried Herzog: „Einer der besten Destillateure Österreichs“

Siegfried Herzogs Beruf ist eigentlich eine Berufung. Das Brennen ist für ihn „die Kunst, durch Destillation das **Herz der Frucht** zu gewinnen und so die Brände unverwechselbar zu machen“. 1998 begann Herzog mit der professionellen Herstellung von Edelbränden – heute ist er einer der „bestdekorierten“ österreichischen **Meisterdestillateure**. In der Fachwelt gilt Herzog als „Künstler und Alchimist“. **19 von 20 Gault-Millau-Punkten** und vier Mal „**Brenner des Jahres**“ bei der Destillata sind die für ihn wichtigsten Prämierungen. Sie bestätigen ihn im Streben nach Qualität, sagt Herzog: „Solche Erfolge sind Ehre und Ansporn gleichermaßen. Doch gibt es etwas, das über allen Auszeichnungen steht – und die schönste Bestätigung unserer Arbeit ist: Die Freude, mit unseren Destillaten einzigartige Genusserlebnisse zu bieten.“ Für die edlen Destillate wird ausschließlich einwandfreies und saisonales Obst – **Kernobst, Steinobst und Beerenobst** – verwendet. Die Zusammenarbeit mit den heimischen Obstbauern gibt ihm und seinen anspruchsvollen Kunden das gute Gefühl, die Kraft der ganzen Region auszuschöpfen. „Ich respektiere und liebe unsere Natur und freue mich, mit dem zu arbeiten, was sie hervorbringt“, sagt Herzog. Das allein schon garantiert höchste Qualität und ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Wichtigste Auszeichnungen	Herzog Destillate
Ⓢ Destillata: „Brenner des Jahres“ 2003/2004/2005/2008	
Ⓢ Gault Millau: „Höchstnote für die besten Schnäpse der Welt“ 19/20	
Ⓢ A la Carte: „Einer der besten Destillateure Österreichs“	

1.591 Zeichen
**Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**

Weitere Informationen:
Siegfried Herzog Destillate
Breitenbergham 5
A-5760 Saalfelden
Mobil: +43/(0)664/230 18 73
barbara.mayr@herzogdestillate.at
www.herzogdestillate.at

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel. +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
www.mk-salzburg.at
E-Mail: office@mk-salzburg.at