



HONKY

Destillata 2018 | HONKY-Destillerie | Helmut Gumpenberger

Presseinformation

HONKY räumt bei Destillata 2018 kräftig ab:

2 x Gold, 2 x Silber, 2 x Bronze – Helmut Gumpenberger (Sarleinsbach), ein Newcomer im Edelbrand-Himmel!

Sarleinsbach, 27.03.2018

Schöner könnte Ostern bei Helmut Gumpenberger, seiner Frau Regina Eder samt den Kindern und der Seniorgeneration gar nicht werden: von 6 eingereichten Bränden wurden 6 prämiert. Gold gab es für den Honig-Whisky und den Zwetschken-Brand. Als Draufgabe wurde der Zwetschken Brand Kristall zum Edelbrand des Jahres 2018 gekürt. „Das ist mehr als wir uns zu träumen gewagt hätten“, so ein überglücklicher Helmut Gumpenberger (40).

Neben dem Categoriesieg wurde die HONKY-Destillerie auch in das internationale Spitzenfeld der „ausgewählten Destillieren 2018“ aufgenommen.

Die Destillata Gala fand heuer am 23.3. in der Burg Perchtoldsdorf statt. 220 internationale Gäste feierten die aus 9 Nationen stammenden Gewinner. Österreich lag dabei mit 285 Medaillen an der Spitze. Zum Gesamtsieger und Edelbrenner des Jahres 2018 schaffte es Gerhard Liebl aus dem Bayrischen Wald.

Überraschung pur!

Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte: Helmut Gumpenberger bei der Preisüberreichung: „Ich konnte es nicht glauben – unser Destillat wird als Edelbrand des Jahres aufgerufen! Ich als Newcomer in der Szene erhalte diese Auszeichnung – unfassbar!“

Der geborene Sarleinsbacher stammt von einem bäuerlichen Betrieb, auf dem seit Generationen gebrannt wird. Nach seinem Studium an der FH Wels übernahm er den elterlichen Betrieb und heuerte gleichzeitig als Vertriebsleiter in einem global tätigen Industrieunternehmen an. Neben seinen Hobbies Laufen, Musik und Familienpapa blieb für das Schnapsbrennen nicht allzu viel Zeit. Über die letzten Jahre hinweg richtete sich sein Fokus immer präziser und mit großer Leidenschaft darauf, zu experimentieren, zu immer besserer Qualität und Wissenstiefe. Kritik von Top-Profis am Edelbrand-markt gehörte ebenfalls zum Lernprozess. Begierig alles aufsaugen, Neues ausprobieren, innovativ denken. Sein Motto: „Wenn ich was anpacke, dann will ich an die Spitze“ hat sich bei der heurigen Destillata wieder einmal bestätigt.

HONKY – das ist Bio-(Bienen-)Kreislauf!

Was steckt hinter der Marke HONKY? 4 ha Grünland und Äcker, 3 ha Wald und eine Imkerei mit etwa 50 Bienenvölkern, die primär von Helmut's Vater Hugo betreut werden. In der Brennerei verarbeitet Helmut Gumpenberger hofeigene Früchte, Getreide und Honig. Die Lagerung der Destillate erfolgt teilweise in Eichen-Sherry-Fässern. Durch den natürlichen Kreislauf von Streuobstwiesen, Wald, Bienenvölkern als Erntehelfer, der Verarbeitung des Obstes und Getreides zu Edelbränden und Honig fiel es Helmut und Regina auch leicht, alles auf BIO umzustellen.

Die angestrebten Marketingmaßnahmen wie der Aufbau der Website (www.honky.at) samt Onlineshop und verstärkter Vertriebsaktivitäten in der Region sind die nächsten Schritte. „Es wird alles harmonisch wachsen, jetzt mit der internationalen Auszeichnung vielleicht ein wenig rascher“, zwinkert Helmut Gumpenberger, der seinen 6 Medaillen einen Ehrenplatz einräumt.

Fotos: (Fotocredit: Christian Husar)

Destillata_2018_Gruppenfoto: *das internationale Spitzenfeld der „ausgewählten Destillieren 2018“*

Destillata_2018_Gumpenberger: *Helmut Gumpenberger – überglücklich über die Auszeichnung für seinen „Edelbrand des Jahres“*

Kontakt: HONKY-Destillerie
Regina Eder
Altenhofen 3b
4150 Rohrbach-Berg
0664/4235834
office@honky.at

Fotohinweis:

http://www.christian-husar.com/destillata_032018