

## DIE DESTILLERIE

KOVAL Distillery wurde im Jahr 2008 gegründet und ist die erste Brennerei in Chicago seit mehr als 100 Jahren. Die Firmengründer Robert und Sonat Birnecker gaben ihre akademischen Laufbahnen auf, um die Destillationstradition und die Techniken von Roberts österreichischem Großvater nach Amerika zu bringen.

Sowohl biologisch als auch koscher zertifiziert hält sich KOVAL stets an die höchsten Standards der Reinheit und der Handwerkskunst. Destilliert werden die Spirituosen in kleinen Chargen aus 100%igem Bio-Getreide, welches im Mittleren Westen wächst. Koval vermeidet damit die gängige Praxis vorgefertigte, neutrale Korn-Spirituosen oder Whiskey zuzukaufen. Jeder Schritt des Destillationsprozesses von der Maische bis zur Abfüllung wird sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass nur die besten Spirituosen auf den Weg gebracht werden.

## ROBERT BIRNECKER

Robert ist einer der Top Brennerei-Experten in Amerika, ein international anerkannter Berater und der Schöpfer einzigartiger Spirituosen in Amerika. Gebürtig in Österreich, wuchs Robert bei seinen Großeltern auf und half diesen bei der Arbeit in deren preisgekrönter Brennerei und Mosterei. Er hat an verschiedenen Fortbildungskursen an Österreichs führender Universität, der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein-und Obstbau in Klosterneuburg, teilgenommen.

Robert ist Dozent am Siebel Institut und veranstaltet dort Destillierkurse. Er unterrichtet auch mehr als 200 angehende Brenner pro Jahr in seinen eigenen Workshops. Sein technisches Know-how und seine Kreativität haben KOVAL zu nationalen und internationalen Spirituosen-Auszeichnungen verholfen. Bevor Robert auf die Destillationskunst setzte, war er stellvertretender Pressesprecher der österreichischen Botschaft in Washington, DC. Seine Entscheidung für die Destillationskunst wurde aus seiner Liebe zum traditionellen Handwerk geboren und den Stolz ein kleines Familienunternehmen zu führen – beides ist beispielhaft für den echten amerikanischen Traum!

## **PRODUCTS**

(WHISKEYS)

WHITE RYE BOURBON S
MILLET FOUR GRAIN

SYLVAN GIN

Haromex Development GmbH, Weihersfeld 45, D-41397 Brüggen Tel: +49 2163-95 730 • Mail: info@haromex.com • www.haromex.com