

*destillerie*  
**ROGNER**

*Gut geerdet.*



Im eigenen  
Gerstenfeld - kurz  
vor der Ernte.

**Elisabeth,  
Anna und  
Hermann Rogner.**



*Weil wir geerdet sind.*

Unser tägliches Leben nimmt uns oft den klaren Blick, wir verlieren dann den Fokus auf wirklich Wichtiges – umso mehr zählt es dann, zu wissen, wo man zuhause ist, wer man ist und was man tut! Das funktioniert bei uns in Raiten inmitten von Natur und Erde.

**Wir sind sehr geerdet.**

Vor allem beim Brennen – denn von früh morgens bis spät abends finden wir bei uns am Hof genau das was wir brauchen – Zeit für ehrliche Arbeit, aber auch Ruhe und Entspannung.

**Was gibt uns die Natur?**

Alles – unser Tun zeigt, was wir daraus machen!



Es kommt darauf an,  
wie man es macht.

## Bei uns daham!

Grüne Wälder, saftige Wiesen, der klare naturbelassene Kamp-Fluss und eine Menge Tradition sind unverzichtbar für die Destillerie Rogner in Roiten im Waldviertel. Hermann Rogner führt den Betrieb mit seiner Frau Elisabeth bereits in zweiter Generation, Tochter Anna wächst am elterlichen Hof auf.

Mit überliefertem Wissen um die Brennerei führt Hermann die Leidenschaft seines Vaters fort und adaptierte in den vergangenen Jahren Abläufe und Prozesse mit Ehrgeiz und Innovationsgeist.



Tüffteln, aber in den Feinheiten nicht übertreiben, schauen, dass der Blick aufs Wesentliche nicht verloren geht! Hermann geht sowohl traditionelle Wege als er auch quer denkt – das Ergebnis zählt!

## Ich weiß, wie's geht!

Aber ich weiß nicht immer, wie's besser geht – auch das muss man sich eingestehen können.

# Grüne Wiesen, goldiges Getreide!

Hermann verwendet vorrangig regional verfügbare Rohstoffe, die vielfach aus der eigenen Landwirtschaft bezogen werden - daraus entstehen außergewöhnliche Qualitätsprodukte.

Bunte Wiesen direkt hinter dem Haus und am Ufer des Roitenbaches sind Lieferanten für wertvolle Kräuter sowie andere Essenzen. Neben den nachhaltig bewirtschafteten Getreidefeldern runden einige Hektar Wald den Betrieb der Familie Rogner ab und liefern das Holz für die Brennerei.



Er weiß,  
wie's geht.

Hermann



destillerie



*Genau dafür  
stehe ich.*

Das Werk, das Ergebnis, ist das Sinnbild und Abbild dessen, was aus den verschiedenen Abläufen, Prozessen und vor allem der Zeit entsteht. Zeit geben ist oft wichtiger als anpacken oder vorantreiben!



Nicht mehr und nicht weniger ist unser Anspruch, davon leben wir ja. Die Natur gibt uns so viel, wir müssen nur darauf achten, dass wir richtig damit umgehen.



*Wir erhalten,  
was wir behalten.*

# Whisky

Die Vielfalt an kostbaren Getränken reicht von Whisky über Obstbrände bis hin zu exklusiven Likören. Aus Waldviertler Kriecherln entstehen beispielsweise, neben einem hervorragenden Brand, Fruchtsaft und Essig. Kaum bekannt ist, dass in dieser nördlichsten Regionen Österreichs bereits seit vielen Jahren Rum und Gin beheimatet sind.



Das Streben nach Außer-gewöhnlichem und dem Einklang mit der Natur brachte Hermann und Elisabeth bereits zahlreiche Auszeichnungen ein. Nicht nur der zum Thronjubiläum für die englische Königin Queen Elisabeth II. kreierte Gin erlangte nationale und internationale Bekanntheit, auch verschiedene Whisky und Obstbrände wurden bereits mehrfach ausgezeichnet.

GIN

# RUM

Für uns ist Rum eine Herzenssache. Rum aus dem Waldviertel – bis vor wenigen Jahren kaum vorstellbar. Aus der Überzeugung heraus mittlerweile ein wichtiges Standbein in unserem Haus, mit großem Potential für die kommenden Jahre.



*Aus der Erfahrung heraus.*

Ich bin kein Zauberer, aber ich bin der Veredler, der Kompositeur und Dirigent, der alle seine Zutaten und Abläufe für wirklich gute Whisky, Brände oder ... gut kennt und stets aufs richtige Zusammenspiel achtet.



**Hermann:** Meine Frau Elisabeth ist das Um und Auf, das Wesentliche, sie hält den Betrieb am Laufen.

**Elisabeth:** Hermann ist derjenige der vorne steht und innovative Wege geht.

*So oder so ist recht!*

Die Energie, die wir am Betrieb brauchen, wollen wir selber produzieren! Im Kreislauf wirtschaften, mit gutem Gewissen, nachhaltig – wie man heutzutage sagt!

*In Ream aushänga...*

Nach der Arbeit, zumeist abends, draussen oder auch in der Stube, eher nicht in der Brennerei – eben dort, wo die Gedanken nirgends hängenbleiben!





Ein genussreicher Besuch in der  
Destillerie Rogner lässt jedes  
Feinschmeckerherz höher  
schlagen! Elisabeth und  
Hermann gestalten den  
Aufenthalt persönlich ... und  
freuen sich auf informative

Vorgespräche, denn mit der  
richtigen Vorbereitung erfährt  
der Gast die genau auf ihn oder  
die Besuchergruppe  
abgestimmte Reise in die Welt  
der Rogners und ihrer  
Köstlichkeiten.



Destillerie Rogner  
Roiten 13 | A-3911 Rappottenstein | Tel.: 02828/8505  
E-Mail: [info@destillerie-rogner.at](mailto:info@destillerie-rogner.at)  
[www.destillerie-rogner.at](http://www.destillerie-rogner.at)

