

## Edle Brände sind jetzt „First Class“

Destillerie Zweiger räumt bei World Spirit Awards ab.

**MOOSKIRCHEN/KLAGENFURT.** Nach dieser Preisverleihung werden sich Beate und Ferdinand Zweiger von der Feindestillerie Zweiger wohl auch selbst einmal ein Gläschen genehmigt haben. Bei den World Spirit Awards in Klagenfurt wurde der Betrieb als First Class Distillery 2013 ausgezeichnet. „Eine einzigartige Auszeichnung im Bezirk“, freut sich Zweiger. Und ein Zeichen, dass hochwertig

gearbeitet wird. „Zu mehr als 90 Prozent entscheidet nämlich die Frucht über die Qualität eines Brandes“, sagt er. „Gutes Brennen ist Handarbeit. Man braucht viel Erfahrung und Gefühl.“ Die Gesamtwertung: Doppelgold für Nougat- und Kaffeelikör, Gold für Quitten-, Waldhimbeer-, Ananas-, Vogelbeer-, Erdbeer- und Marillenbrand sowie für Eierlikör und Silber für Whiskey Single Malt.



Ferdinand Zweiger (rechts) bei der Preisverleihung in Klagenfurt

## Journalisten-Lesung

**KÖFLACH.** Die ersten Veranstaltungen des Rahmenprogramms zur aktuellen Ausstellung im Kunsthaus „Herbert Soltys – Dämmer-Erinnerung“ waren gut besucht. Morgen, 5. April, folgt ein weiterer Höhepunkt. Um 19 Uhr liest die Grand Dame des österreichischen Journalismus, Barbara Coudenhove-Kalergi, aus ihrem aktuellen Buch. „Zuhause ist überall: Erinnerung“ ist ein Dokument der Irrungen und Wirrungen Mitteleuropas im 20. Jahrhundert.

## Einbruch in Büro

**VOITSBERG.** Auf bisher ungeklärte Weise gelangten unbekannte Täter zwischen 30. März – 10.20. Uhr – und 1. April – 21.45 Uhr – in ein Firmengebäude in Voitsberg. Dort brachen die Eindringlinge eine Bürotür und fünf Automaten auf. Mit dem dabei erbeuteten Bargeld konnten die Einbrecher flüchten. Der dabei entstandene Sachschaden beträgt laut Polizei mehrere Tausend Euro.



Das Schneiderwirttrio spielt auf



### STEIERMARKFRÜHLING

Bereits zum 17. Mal findet heuer der Steiermarkfrühling am Rathausplatz in Wien statt.

Von 11. bis 14. April präsentiert sich die Steiermark dabei mit 67 Ständen von Schilpagner Lounge bis zur Steireralm.

Der Bezirk Voitsberg ist durch den Tourismusverein Lipizzanerheimat und die Rucksackdörfer vertreten.

gelegt worden. „Das Wichtigste beim Steiermarkfrühling ist es, die Menschen an den Präsentationsstand zu binden“, erklärt Kalcher. „Wer stehen bleibt, kommt zum Tratschen. So weckt man das Interesse der Kunden.“ Neben einer Pferde-Fotoleinwand und einem Würfelmemory hat man sich heuer deshalb noch etwas Besonderes einfallen lassen – das Lipizzanerfischen. Aus einem Bassin können dabei mit Magneten kleine Lipizzaner gezogen werden. Bleibt zu hoffen, dass nur die Magnetlipizzaner in Wien baden gehen.

# Wein und Käse kitzeln Gaumen

Am Samstag, 6. April, findet die erste Jahrgangspräsentation der weststeirischen Winzer statt. Dazu gibt es Käse der Milchstraßenbetriebe.

**VOITSBERG.** Käse und Wein – eine perfekte kulinarische Kombination. Und wo könnte man diese Schmankerl besser genießen, als in der Lipizzanerheimat, in der beide Produkte hergestellt werden? Kommenden Samstag, 6. April, findet in den Stadtsälen Voitsberg unter dem Motto „Frisch und Fruchtig in den Frühling“ die erste Jahrgangspräsentation der weststeirischen Winzer statt. Zusätzlich zu den zwölf Weinbaubetrieben aus der Region warten auch die Mitgliedsbetriebe der Steirischen Milchstraße mit ihren Produkten auf. Insgesamt stehen 18 verschiedene Käsesorten auf der Karte. „Fritz Pirsinger, Käsesommelier der

Berglandmilch, hat für diesen Abend drei spezielle Käseteller zusammengestellt“, informiert Eva Unterhuber von der Steirischen Milchstraße. Passend zu Rotwein, Weißwein und Schilcher

wurden die richtigen Käsesorten zusammengestellt. Um die Vorfreude zu steigern, ein Beispiel. „Auf den Schilcherteller kommt Mooskirchner, Weiße Zicke, Kürbiskernkäse, Wildbacher, Räucherkäse und Giota“, verrät Unterhuber. Wer sich durchkosten möchte, kann sich auf Ö-Ticket oder bei den teilnehmenden Betrieben noch Karten sichern. Online kann man heute noch bis 14 Uhr Karten kaufen. Unter: [www.milchstrasse.at](http://www.milchstrasse.at).

Auch an der Abendkasse sind Tickets erhältlich. Einlass in die Stadtsäle ist ab 17.30 Uhr, die Verkostung beginnt um 18 Uhr.



Käsegenuss am Schilcherteller