

WIRTSCHAFT  
IM FOKUS

# Von der spirituosen Kunst der Destillation

Für ihren Eierlikör erhielten Ferdinand und Ernst Zweiger als einziges steirisches Unternehmen einen World Spirits Award.

HEIKE KRUSCH

Sag niemals Schnaps dazu. Was in den Kesseln der Familie Zweiger gebrannt wird, sind feinste Destillate. Ein Unterschied, der Edelbrandsommelier Ferdinand Zweiger wichtig ist. Den Familienbetrieb leitet er gemeinsam mit seinem Cousin Ernst Zweiger. Um den angrenzenden Buschenschank kümmert sich Ferdinands Frau Beate. Bereits seit fünfzehn Jahren beschäftigt sich der Mooskirchner, dessen Vater für den Eigengebrauch schon früher Schnaps gebrannt hat, mit dem Hochgeistigen. Mit Erfolg, wie zahlreiche Auszeichnungen beweisen.

Als einziger steirischer Betrieb holte sich Zweiger heuer einen World Spirits Award. Unter 80 Teilnehmern aus 30 Nationen werden dabei die Produzenten des punktstärksten Produkts einer Gruppe ausgezeichnet. Ausgerechnet der Eierlikör brachte

## WORLD SPIRITS AWARD

**Destillerie Zweiger:** Doppelgold und einen World Spirits Award gab es für den Eierlikör. Gold: Nougatlikör, Marille Holz, Waldhimbeer. Vogelbeere, Whiskey Single Malt. Silber: Williams, Ananasbrand.

**Feindestillerie Hochstrasser:** Gold: Marille Classic, Rote Williams, Williams Christ, Alter Zwetschenbrand holzfaßgereift, Bananenbrand. Silber: Orangencremelikör, Waldhimbeerbrand, Quittenbrand.

Zweiger den Pokal in Form einer Destille ein. „Es gibt eben auch bei Destillaten Trends“, meint Zweiger. Wurde der Eierlikör in den 80er Jahren oft zu Hause angerührt und mit Limonade vermischt als sogenannter „Mitternachtsengel“ serviert, werde er mittlerweile als besonderer Likör wieder sehr geschätzt. Das Rezept des Siegerlikörs verrät Zwei-

ger natürlich nicht. Die wichtigste Zutat ist jedoch kein Geheimnis. „Wir verwenden ausschließlich Mooskirchner Eier von unserem Nachbarn“, so Zweiger. „Wir haben auch andere ausprobiert. Aber das beste Ergebnis gibt es mit den regionalen Produkten.“ So sind auch Marillen, Birnen oder Zwetschken aus der näheren Umgebung. „Da sehe ich, wenn das Obst reif ist und ich weiß, dass ich die beste Qualität bekomme.“ Die Verarbeitung ist dann eine Frage der Erfahrung.

## Vom Unfall zum Brand

Obwohl Teile der großen Produktpalette auch aus reinem Zufall heraus entstanden sind. „Vor einigen Jahren gab es einen Unfall auf der Laßnitzhöhe“, erzählt Zweiger. Dabei sei ein LKW mit einer Ladung Bananen umgestürzt. „Gott sei Dank ist nichts passiert, aber die Ware konnte nicht mehr verkauft werden.“ Ein befreundeter Feuerwehrmann



Bei ihnen hört es nie auf, zu brodeln:

fragte Zweiger damals, ob er nicht Verwendung für die Bananen habe. Zu dem erfolgreichen Versuchsballon Bananenbrand sind mittlerweile weitere exotische Destillate wie Ananas- und Mangobrand hinzugekommen. Und irgendwie hat man den Eindruck, dass es in den Kesseln der Zweigers nie aufhört zu brodeln. Heuer im Jänner wurde bei-



Ferdinand und Ernst Zweiger freuen sich über den World Spirits Award

spielsweise ein ganz neues Fass aufgemacht – im wortwörtlichen Sinn. „Nach drei Jahren Reifezeit können wir unseren ersten Whiskey präsentieren“, ist Zweiger stolz, dass auch dieser bei den World Spirit Awards bereits mit Gold ausgezeichnet wurde (siehe Infokasten links). Ideen für Wodka und Rum aus Mooskirchen gibt es auch schon. Neben der

Spirituosenproduktion hat sich Zweiger mithilfe seines Onkels außerdem an die Kunst des Brauens gewagt. Märzen und Pils werden bereits im Buschenschank kredenzt. Ab Mitte des Jahres soll der Flaschenverkauf starten.

Und dann muss wieder Platz geschaffen werden neben den Schnäpsen – pardon Destillaten – im Verkaufsraum.

## WAS, WANN, WO?

### SONNTAG, 23. 3.

**KÖFLACH.** Konzert am Vormittag. Abschlussprüfung von Julia Lisa Wölkart auf der steirischen Harmonika. 11 Uhr. Kunsthaus Köflach.

**KÖFLACH.** Wettbewerb. Verschiedene Holz- und Blechbläserensembles treten als Kleingruppen in einem musikalischen Wettstreit gegeneinander an. Volkshaus, 14 Uhr. Tel. 0664-121 79 34.

**LIGIST.** Konzert. „Mit Musik und Gesang in den Frühling“. Veranstalter: Musikschule. Mehrzweckhalle, 15 Uhr.

**LIGIST.** Konzert. Georg-Neureuter - Singer, Songwriter. Schlosskeller, Ligist 1, 19.30 Uhr. Tel. (03143) 60 80.

**ROSENTAL.** Baby- und Kinderbazar. Von 9 bis 13 Uhr. Festsaal, Hauptstraße.

**STALLHOFEN.** Suppentag der katholischen Frauenbewegung. Gasthof Rößl – Kirchenwirt, 11 Uhr.

**STALLHOFEN.** Preisschnapsen. Kameradschaftsbund. Gasthaus Rößl, 14 Uhr.

**LIEBOCH.** Vortrag von Helmut Matzner. „Gesundheit ganz leicht erklärt“. Beginn 18 - 21 Uhr. Marktplatz 2, Haus der Musik.

## NOTDIENSTE

### ÄRZTE 23. 3.

**Voitsberg** und Bärnbach: Dr. Markus Lienhart, Voitsberg, Ludeschergasse 8, Tel. (03142) 22 405.

**Köflach,** Pichling, Maria Lankowitz und Rosental: Dr. Christiane Brauhuber, Köflach, Grazerstraße 1, (03144) 71 471.

**Krottendorf-Gaisfeld,** Ligist, Mooskirchen, Söding und St. Johann-Köpling: MR Dr. Peter Heidinger, Krottendorf 345, Tel. (03143) 22 35.

**Stallhofen,** Södingberg, Geistthal, St. Bartholomä und Hitzendorf:

Dr. Roswitha Hillebrand, Hitzendorf 281, Tel. (03137) 20 340.

### ZAHNARZT

**Bereitschaftsdienst** hat von 10 bis 12 Uhr, Dr. Barbara Hiebl, Voitsberg, Roseggergasse 8, Tel. (03142) 22 254.

### APOTHEKE

**Voitsberg:** St.-Josef-Apotheke, C.-v.-Hötzendorfstrasse 6, Tel. (03142) 22 356.

### TIERÄRZTE

**Köflach:** LBT Dr. Peter Guggi, Alleestraße 16, Tel. (03144) 67 40.

**Stallhofen:** Dipl.-Tzt. Arthur Milowiz, Stallhofen 277, Tel. (03142) 21 600.

### KRANKENHAUS

**LKH Voitsberg:** Tel. (03142) 201.

**Rotes Kreuz Notruf:** 144  
**Vergiftungs-Informationsbüro:** Tel. (01) 40 64 343.

### AUTOFÄHRERKLUBS

**Arbö:** Kurzwahl 123

**ÖAMTC:** Kurzwahl 120

### HEBAMMEN-HOTLINE

Die 24-Stunden-Rufbereitschaft der Hebammen ist unter Tel. 0664-910 80 00 erreichbar.

### MÄNNERNOTRUF

**Steiermärkischer** Männernotruf. Hilfe rund um die Uhr, für Männer und männliche Jugendliche in Krisensituationen. Tel. 0800 246 247.



Christian Semlitsch gibt Hobby-Gärtnern hilfreiche Tipps

## Perfekter Start in die neue Pflanzsaison

Mit dem richtigen Wissen und einfachen Tipps beginnt man die neue Gartensaison ganz entspannt.

Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen bekommt man in dieser Jahreszeit wieder Lust, im Garten aktiv zu werden. Egal ob man einfach den Garten auf Vordermann bringen will oder sein Hochbeet befüllen möchte, Gartenprofi Christian Semlitsch von Hagebau Vogl hat hilfreiche Tipps für die ersten Schritte im Garten.

In einem Beitrag des regionalen Senders kanal3voitsberg stellt der Profi die Hochbeeterde vor. Das biologisch wertvolle Produkt eignet sich perfekt für Gemüse, aber auch alles andere, das im Garten gedeihen soll. Die Empfehlung des Experten lautet, Kompost mit der Hochbeeterde im Verhältnis 1:1 zu mischen. Besonders wertvolle Komposte sind Hornspäne, die man über das Beet verteilt. Zum Abschluss vermischt man die drei Komponenten. Diese Kombination ist die perfekte Basis für das ganze Jahr auf dem Beet. Den gesamten Beitrag gibt es bis 28. März auf kanal3 zu sehen.

**WEITERE INFORMATION UND KONTAKT:** Hagebau Vogl, Hauptstraße 8, Rosental, Christian Semlitsch, Tel. (03142) 21 33-33, [garten@vogl-g.at](mailto:garten@vogl-g.at), [www.baumarkt-vogl.at](http://www.baumarkt-vogl.at)

**VOGL** baustoffe gartencenter hagebaumarkt **Mach's einfach!** ka