

VAZ ST. PÖLTEN

KONZERTE / SHOWS / KABARETT

NÖN.at/Ticketshop
Jetzt Tickets sichern!SO 02.06.24 // 19:30
SHAOLIN MÖNCHFR 07.06.24 // 20:00
THE RIDIN' DUDESSA 21.09.24 // 19:30
LUKAS RESETARITSSA 28.09.24 // 20:00
ALEXANDER EDER & BAND

Fotos: M. Spitzauer, P. Koppensteiner, K. Werzinger, M. Landau

TICKETS & INFOS:

02742/71400

www.vaz.at

**VERKOSTUNG**

400 Milchprodukte rittern um „Kasermann in Gold“

Am Donnerstag fand bei der Messe zum 28. Mal die Verkostung für das „Kasermann in Gold“ statt.

VON THOMAS LETTNER

WIESELBURG Mit der Auszeichnung „Kasermann in Gold“ werden jährlich die besten Käse- und Milchprodukte aus bäuerlicher Produktion aus Österreich und den benachbarten Ländern prämiert.

Am Donnerstag ging die Verkostung der rund 400 angelieferten Produkte über die Bühne. „An den Tischen sitzen 36 Prüfer, die die Produkte nach

Kriterien wie Geruch, Geschmack, Konsistenz und Aussehen beurteilen. Sie sind entweder selber Produzenten oder stammen von der Landwirtschaftskammer, den Bundesanstalten für Landwirtschaft, landwirtschaftlichen Fachschulen, dem Campus Wieselburg oder Prüflaboren“, erklärt Juryvorsitzender Martin Rogenhofer.

Im ersten Bewertungsdurchgang wurden Sauermilch-

Produkte, Frischkäse, Butter und Joghurt verkostet, im zweiten gereifter Käse sowie Weich-, Schnitt- und Hartkäse. Je nach Punktestand erhalten die Produzenten eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille mit Urkunde oder „nur“ eine Teilnahmebestätigung - inklusive genauem Feedback der Jury.

Die „Goldjury“ kürte am Ende der Verkostung den Sieger in jeder Kategorie, die am Eröffnungstag der Wieselburger Messe am 6. Juni, um 13.30 Uhr, die Statue „Kasermann in Gold“ verliehen bekommen.



▲ Juryvorsitzender Martin Rogenhofer (rechts) und Prüfer Markus Schöser von der HBLFA Tirol.

Foto: Thomas Lettner

STREET FOOD MARKET

Kulinarische Welt zu Gast

Drei Tage lang war Wieselburg Mekka für alle Fans internationaler Küche und Lebensgefühl.

WIESELBURG Freitagmittag hat Sigi Goufas mit seinem Street Food Market Austria zum zweiten Mal in Wieselburg Station bezogen. Knapp 20 Food Trucks präsentierten dabei am Volksfestplatz zwei vor dem Hotel „I'm Inn“ am Freitag bis Sonntag ihre verschiedensten kulinarischen Angebote. „Wir haben von vegan über veggie bis hin zu Fleisch oder Süßem alles, was das Herz begehrt – und das in bester Qualität. Denn das ist für mich ein wichtiges Kriterium, wenn wer bei unserem Street Food Market mitmachen will. Der Star bei uns ist das Essen, der von Musik, Drinks und Lifestyle ergänzt wird“, erklärt Sigi Goufas.