

## PROGRAMME DU VOYAGE EN STYRIE

21 / 22 AVRIL 2023

Deux jours d'inspiration et d'échange vous attendent. Vous voyagerez avec le confortable train de nuit (alternative possible avec l'avion) directement de Zurich à Graz où vous serez accueillis à la gare et conduits à l'hôtel. Après vous être rafraîchis, vous vous rendrez chez le fabricant d'instruments de mesure **Anton Paar**, où vous découvrirez la fabrication de densimètres. Après un déjeuner copieux dans la brasserie de l'usine, vous visiterez ensuite la **Hödl Hof**, la distillerie autrichienne de l'année 2021. Le soir, vous vous détendrez à l'**hôtel-boutique Kirchenwirt à Puch** et dégusterez un bon dîner à quatre plats dans la salle à manger.

### Arrivée et retour en train de nuit.

Pour l'arrivée en train, nous nous retrouverons le 20 avril 2023 au soir à Zurich (20h40). De là, nous prendrons le train de nuit pour Graz. De confortables compartiments privés à deux places sont à votre disposition dans le train de nuit.

Le lendemain, vous visiterez la **manufacture de vinaigre et la distillerie noble Gölles à Riegersburg**. Le déjeuner sera pris dans une taverne typiquement autrichienne. Ensuite, vous vous rendrez à la **distillerie Hochstrasser** où vous serez guidés dans l'établissement. Le soir, un repas autrichien traditionnel et savoureux est au programme. Le légendaire **restaurant Steier** à Graz vous accueillera. Pour finir, vous pourrez porter un toast dans l'un des bars voisins avant de reprendre le train de nuit pour Zurich.

### Arrivée et retour en avion

Si vous décidez de faire l'aller-retour en avion, vous partirez de Zurich-Kloten dès le 20 avril (départ à 08h20) et passerez la nuit dans un hôtel de l'aéroport jusqu'à ce que vous rejoigniez les autres membres du groupe le 21 avril. Le vol de retour de Graz est prévu à 17h10.

### ANTON PAAR, GRAZ



L'histoire du succès d'« Anton Paar » a commencé le 4 janvier 1922, lorsque Anton Paar a ouvert son atelier de serrurerie. À l'époque, il était difficile d'imaginer que l'atelier de serrurerie d'un seul homme deviendrait un jour un groupe mondial comptant actuellement plus de 3 900 collaborateurs. Nous visitons le siège de l'entreprise Anton Paar à Graz, où sont notamment fabriqués des éthylomètres. Dans ce domaine, Anton Paar est leader du marché. Visite du laboratoire, présentation de différents densimètres, déjeuner dans la cantine de l'entreprise « Sudhaus », visite de la brasserie de l'entreprise.

# SCHWEIZER BRENNER DISTILLATEURS SUISSES DISTILLATORI SVIZZERI

## DISTILLERIE HOCHSTRASSER, MOOSKIRCHEN



La distillerie Hochstrasser est l'une des distilleries les plus modernes d'Europe. La distillerie, plusieurs fois récompensée, est entre les mains de la quatrième génération. Celle-ci apporte des innovations et une conscience de marque. Leur attention se porte principalement sur la durabilité et la qualité. L'eau-de-vie de prunelle, l'eau-de-vie de cassis, l'eau-de-vie d'oiseau de montagne, l'eau-de-vie de mûrier et bien d'autres encore sont à découvrir. La distillation sous vide, qui permet de conserver davantage d'arômes, est également intéressante. Bien entendu, la spécialité styrienne, « Zirbe » ou le pin cembro, ne doit pas manquer dans l'assortiment.

## HÖDL HOF, STUBENBERG AM SEE



La Hödl Hof se trouve au cœur de la plus grande région fruitière d'Autriche. Distillerie de l'année 2021, elle est dirigée par la huitième génération. Pour l'exploitation, l'établissement mise sur les cycles biologiques, la préservation de la biodiversité et le ménagement des ressources. Les parasites sont combattus avec des adversaires naturels. La vie dans et avec la nature ainsi qu'une exploitation proche de la nature sont au centre des préoccupations et favorisent la qualité. La qualité des matières premières est favorisée par le microclimat des montagnes de la Styrie orientale, avec ses journées chaudes et ses nuits fraîches en été.

## MANUFACTURE DE VINAIGRE GÖLLES, RIEGERSBURG



La manufacture de vinaigre Gölles a débuté comme petite exploitation agricole avec des poules, des vaches et des cochons. En 1950, Alois Gölles senior a posé la première pierre de l'actuelle manufacture de vinaigres et d'eaux-de-vie. Celle-ci présente une grande variété de vinaigres et d'eaux-de-vie de qualité supérieure. Seuls les fruits les meilleurs et les plus mûrs sont transformés. Gölles a été le premier producteur à fabriquer du vinaigre balsamique de pomme. Aujourd'hui, la famille Gölles a continué à développer son empire en ajoutant à son établissement un hôtel et un restaurant.

HÔTEL KIRCHENWIRT HOFER, PUCH BEI WEIZ



L'hôtel Kirchenwirt Hofer à Puch bei Weiz se trouve directement sur la route des pommes, un point de départ idéal pour la culture des fruits et les distilleries. Puch bei Weiz se trouve à environ trois quarts d'heure de Graz.

Le propriétaire de l'hôtel est un ancien distillateur d'eaux-de-vie nobles, passionné et toujours ouvert à l'échange avec ses collègues. L'hôtel vient d'être rénové. Il convainc par ses chambres lumineuses, rustiques et rustiques. Une auberge proposant une cuisine autrichienne moderne complète l'offre.

## **PROGRAMME DU VOYAGE À GRAZ**

**21 / 22 AVRIL 2023**

### **Jeudi 20 avril 2023**

12h35	Départ en avion de Zurich Kloten
16h15	Arrivée en avion / enregistrement dans un hôtel à l'aéroport (sera communiqué après réception de la réservation)
20h00	Rendez-vous à la gare centrale de Zurich
20h40	Départ en train de nuit dans un confortable compartiment à deux places

### **Vendredi 21 avril 2023**

	Check-out des participants qui sont arrivés en avion
07h00	Arrivée du train de nuit à la gare centrale de Graz
07h15	Transfert de la gare à l'hôtel à Puch bei Weiz
09h00	Transfert chez Anton Paar
09h45	Visite du fabricant d'appareils de mesure Anton Paar à Graz
13h00	Déjeuner à la brasserie de l'entreprise
14h30	Transfert à Stubenberg am See
15h30	Visite de la distillerie Hödl Hof
17h50	Transfert à l'hôtel
20h00	Dîner

### **Samedi 22 avril 2023**

07h00	Petit déjeuner
08h30	Check-out, transfert à Riegersburg
10h00	Visite guidée de la manufacture de vinaigre Gölles
11h15	Transfert
12h50	Déjeuner dans une taverne typique de l'est de la Styrie (Weingut Landmann St.Stefan/Stainz)
14h20	Transfert à Mooskirchen
15h10	Visite de la distillerie Hochstrasser (départ des participants qui partent en avion, vol au départ de l'aéroport de Graz à 17h05)
17h10	Retour à Graz
17h40	Dîner au restaurant Steier
19h30	Visite individuelle du bar
22h26	Départ en train de nuit

### **Dimanche 23 avril 2023**

09h20	Arrivée à la gare centrale de Zurich
-------	--------------------------------------