

29. Juni 2007

Landwirtschaftliche Fachschule Warth: Schüler als Heurigenwirte

„Learning by doing“ lautet derzeit das Motto der Schüler des dritten Jahrganges der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth. Vom 5. bis 7. Mai führen die Schüler an der Fachschule einen von ihnen organisierten Mostheurigen durch, bei dem sie die Heurigengäste mit selbst erzeugten bäuerlichen Produkten bewirten. Mit diesem Schulprojekt wird den Schülern die Möglichkeit geboten, neben ihrer fachlich fundierten Ausbildung auch den Praxisbezug unter Beweis zu stellen.

Die Vorbereitungen für den Mostheurigen laufen bereits seit einigen Wochen auf Hochtouren. Fast alle angebotenen Speisen und Getränke werden an der Fachschule von den Schülern selbst erzeugt. Produkte mit begrenzter Haltbarkeit wie Topfen, Butter oder Mehlspeisen werden erst knapp vor bzw. während des Heurigen hergestellt. Somit ist laufend für frische Waren gesorgt. Andere, etwas länger haltbare Produkte wie Geselchtes, Speck oder Würste wurden bereits einige Zeit vor dem Heurigen zubereitet. Dabei wurde großer Wert auf sorgfältige Verarbeitung gelegt. Auch den Most haben die Schüler selbst gepresst. Mit den Einnahmen wollen die Schüler ihre Abschlussreise finanzieren. Nähere Informationen zu diesem Projekt und die Öffnungszeiten des Mostheurigen sind unter der Telefonnummer 02629/2222-0 (Mag. Jürgen Mück) zu erfahren.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at