

1. Dezember 2014

### **Käse-Hochgenuss der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra vergoldet LR Schwarz: „Top-Platzierungen sind Bestätigung für unser landwirtschaftliches Ausbildungssystem in Niederösterreich“**

Ein tolles Ereignis im 100. Jubiläumsjahr der Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra war die Kür zur besten Schule bei der Genusskrone Österreich. Als weiteres Highlight in die Schulgeschichte reiht sich nun die internationale Käsiade in Hopfgarten (Tirol) ein. Die Pyhraner eroberten dort drei Gold- und eine Silbermedaille und liegen damit in ihrer Qualität auf Augenhöhe mit den besten Käsereien Europas.

„Die praxisorientierte Aus- und Weiterbildung der Fachschule Pyhra zeigt sich in der Kompetenz der Absolventinnen und Absolventen in allen Fachrichtungen, ob Land- und Forstwirtschaft, Lebensmitteltechnik oder in kaufmännischer Fachrichtung. Diese Top-Platzierungen sind eine Bestätigung für unser landwirtschaftliches Ausbildungssystem in Niederösterreich, das Theorie und Praxis gleichermaßen forciert“, so Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz, die der Schule zu den großartigen Erfolgen gratuliert.

Beurteilt wurden bei der Käsiade in Hopfgarten die besten Käse Europas von einer internationalen Expertenjury. In diesem Jahr gingen 132 Betriebe aus Österreich, Schweiz, Niederlande, Kroatien, Deutschland, Bosnien-Herzegowina, Italien, Spanien, Ungarn, Slowakei und sogar Finnland um die begehrten Medaillen ins Rennen.

„Auch die Fruchtsaft-, Edelbrand-, Most- und Ciderpalette aus Pyhra glänzt immer wieder mit Edelmetallen bei wichtigen Prämierungen, zuletzt bei der Edelbrandmesse in Traisen mit einem Goldenen Dirndl für den Asperlbrand“, so Direktor Franz Fidler über die großartigen Leistungen der Schülerinnen und Schüler. „Alle Produkte werden gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht produziert. Damit lernt die Jugend professionelle Produktion und Wertschätzung für die hohe Qualität“, so Fachlehrerin Ing. Martina Sieder, Milchexpertin und Leiterin der Fachrichtung Landwirtschaft mit Lebensmitteltechnik.

Nähere Informationen: Büro LR Schwarz, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, e-mail [dieter.kraus@noel.gv.at](mailto:dieter.kraus@noel.gv.at).