## Presseinformation

9. Mai 2021

# Medaillenregen bei Ab-Hof-Messe für Produkte der Fachschule Pyhra

## LR Teschl-Hofmeister: Veredelung bäuerlicher Spezialitäten auf höchster Stufe

Die Erfolgsgeschichte rund um die Erzeugung der selbst erzeugten Produkte der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra wird fortgesetzt. So gab es für die Spezialitäten aus dem Perschlingtal bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg mit siebenmal Gold, siebenmal Silber und einmal Bronze einen wahren Medaillenregen.

„Die Fachschule Pyhra entwickelte sich in den letzten Jahren zu einem Qualitätszentrum für die Herstellung bäuerlicher Spezialitäten, wie aktuell die zahlreichen Auszeichnungen bei der Ab-Hof-Messe unterstreichen. Die Veredelung bäuerlicher Spezialitäten findet hier auf höchster Stufe statt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die zu den Erfolgen herzlich gratuliert. „Prämierungen sind für Direktvermarkter ein wichtiger Gradmesser und eine unverzichtbare Standortbestimmung für die eigenen Produkte. Zudem schärfen Wettbewerbe das Bewusstsein für Qualität und die kreative Weiterentwicklung von bäuerlichen Spezialitäten wird damit gefördert“, so Teschl-Hofmeister.

Mit Gold wurden das Waldbeer-Joghurt, das Pfirsich-Marillen-Joghurt, das Naturjoghurt, die Kyrnberger Frischkäsebällchen, der Kyrnberger Camembert sowie der Apfel-Weichselsaft und der Speckbirnenbrand ausgezeichnet. Die Silbermedaille erhielten der Camembert Wachauer Symphonie, der Kyrnberger Zwiebel-Rosmarin-Käse, Kyrnberger Frischkäse, der Apfel-Johannisbeersaft, der Birnencider, der Bohnapfelbrand sowie der Kyrnberger Gin. Mit Bronze wurde der Apfelbrand aus dem Eichenfass prämiert. Die gesamte Produktpalette wird im schuleigenen Hofladen jeden Donnerstag von 14.00 bis 17.30 Uhr angeboten.

„Die Erfolge bestärken uns den eingeschlagenen Weg der Erzeugung bäuerlicher Produkte höchster Qualität fortzusetzen. Eine besondere Herausforderung ist das hohe Niveau zu halten, denn die Spezialisierung und der Einsatz moderner Technologien schreiten rasch voran“, betont Direktor Josef Sieder. „Besonders

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Mag. Franz Klingenbrunner
Tel.: 02742/9005-13314
E-Mail: presse@noel.gv.at

## Presseinformation

danke ich den engagierten Lehrkräften und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mit ihren neuen Ideen und Rezepturen das Produktsortiment laufend erweitern. Im Herstellungsprozess und beim Verkauf sind die Schülerinnen und Schüler eingebunden, die so eine fundierte praktische Ausbildung erhalten“, so Sieder.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at