

Presseinformation

9. März 2023

Goldenes Stamperl für LFS Pyhra und LFS Warth bei Ab-Hof-Messe

LR Teschl-Hofmeister: Veredelung bäuerlicher Spezialitäten auf höchster Stufe

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es für die Produkte der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen einen wahren Medaillen-Regen mit gleich 38 Auszeichnungen. Spitzenreiter sind die Fachschule Pyhra mit zwei Goldenen Stamerln für den Tresterbrand und den Himbeerlikör sowie die Fachschule Warth mit einem Goldenen Stamperl für den Traubenbrand sowie der Goldenen Honigwabe für den Lindenblütenhonig.

„Die zahlreichen Auszeichnungen bestätigen die hohen Standards bei der Herstellung von Lebensmitteln an den Landwirtschaftlichen Fachschulen. Die Veredelung bäuerlicher Spezialitäten findet hier auf höchster Stufe statt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die zu den Erfolgen herzlich gratuliert. „Diese Prämierungen stärken die Ausbildungsqualität an den Fachschulen und kommen maßgeblich dem praktischen Unterricht der Schülerinnen und Schüler zugute“, so Teschl-Hofmeister.

„Die handwerklich hergestellten Edelbrände bestehen ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen und fangen damit den harmonischen Geschmack der Natur ein. Damit die Erzeugung dieser bäuerlichen Spirituosenspezialitäten optimal gelingt, ist eine moderne Destillationsanlage notwendig“, betonen Direktor Josef Sieder (LFS Pyhra) und Fachlehrer Karl Stückler (LFS Warth). „Neben der technischen Ausstattung benötigt man vollreifes Obst für die Maische, um qualitativ hochwertige Schnäpse zu erzeugen. Zudem ist sehr viel Erfahrung, was das passende Timing und den richtigen Temperaturverlauf beim Brennen betrifft, gefragt“, so Sieder und Stückler.

Die LFS Warth holte insgesamt neun Auszeichnungen - neben Goldenem Stamperl und Goldener Honigwabe (diese Auszeichnung erfolgte schon bei der Bio-Messe im November 2022) zweimal Gold für den Apfelsaft und einmal für den Apfel-Weichselsaft. Neben den zwei Goldenen Stamerln konnte die Fachschule Pyhra unter anderem auch Gold für den Zigarrenbrand und Silber für den Apfel-Holundersaft abholen – insgesamt zählt Pyhra acht Prämierungen.

Presseinformation

Erfolgreich war auch die LFS Mistelbach mit fünf Medaillen – Gold gab es für die Rohwürstel mit Knoblauch und die Hausblunzn. Ebenfalls fünfmal Edelmetall holte die LFS Hohenlehen – mit Gold wurden die Rohpökel-Spezialität Osso Collo und der Hirschschinken ausgezeichnet. Mit fünf Medaillen wurde die LFS Gießhübl prämiert – u.a. Gold für den Apfelsaft. Insgesamt vier Medaillen, darunter Gold für die Käsekrainer und die Blutwurst, holte die LFS Obersiebenbrunn. Für die Fachschule Edelfhof gab es Gold für das geräucherte Welsfilet und Silber für die Weißwurst vom Wels. Die prämierten Produkte können direkt in den Hofläden der jeweiligen Fachschule gekauft werden.

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