Presseinformation

10. Oktober 2023

Innovative Projekte der NÖ Landwirtschaftsschulen beim Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit ausgezeichnet

LR Teschl-Hofmeister: Die Jugend zeigt den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen

Bei der Siegerehrung des niederösterreichweiten Ideenwettbewerbes zur Nachhaltigkeit der NÖ Landwirtschaftsschulen waren die Schülerinnen und Schüler der Weinbauschule Krems mit ihrem herausragenden Projekt „Aus Brot wird Bier gebraut“ die strahlenden Sieger. Brotabfälle werden wiederverwertet und ersetzen einen Teil des Malzes beim Brauen. Der ausgezeichnete zweite Platz geht an die LFS Warth mit dem Projekt „Gemüse und Ei“. Ex aequo den dritten Platz holte die LFS Tullnerbach mit einem Apfel-Projekt und die LFS Warth mit „Zweites Leben für Lebensmittel“. „Der Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit hat einmal mehr gezeigt, dass der Jugend der verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen sehr am Herzen liegt. An den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich herrscht ein großes Innovationspotenzial, wie die eingereichten Projekte unterstreichen. Es sind leuchtende Beispiele die zeigen, dass die Jugendlichen voller Tatendrang sind“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern zu ihrem Engagement herzlich gratuliert.

„Für die Jugend spielt Umsetzung von Nachhaltigkeit im täglichen Leben eine große Rolle, wie die eingereichten Projekte unterstreichen. Damit tragen die Schülerinnen und Schüler bei, die Umwelt zu schützen und eine lebenswerte Zukunft für kommende Generationen zu gestalten“, erklärt Fachlehrer Martin Schmid, der das Bier-Projekt betreute. Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen waren aufgerufen, ihre kreativen Ideen zu den Bereichen Lebensmittel und Nachhaltigkeit in Form einer Projektbeschreibung und eines Videos zu präsentieren. Eine Jury bewertet die Projekte nach den Parametern Nachhaltigkeit, Innovation, Umsetzbarkeit und Kreativität.

Die Platzierungen beim NÖ Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit im Detail: 1. Platz: Weinbauschule Krems, Projekt „Aus Brot wird Bier gebraut“. Brotabfälle werden wiederverwertet und ersetzen einen Teil des Malzes beim Brauen. 2. Platz: LFS Warth, Projekt „Gemüse und Ei“. Gemüsebau (Marktgarten) auf kleiner Fläche und

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

Doris Zöger
Tel.: 02742/9005-13314
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Haltung von Weidehühnern. Gemüseabfälle bekommen die Hühner. Verwendung des Gemüses und der Eier in der Schulküche. 3. Platz: LFS Tullnerbach, „Apfel-Projekt“. Nicht geerntete Äpfel von Freunden und Bekannten werden gepflückt und zu Marmelade, Mus und Kompott verarbeitet. 3. Platz: LFS Warth, Projekt „Zweites Leben für Lebensmittel“. Von Supermärkten und Bäckereien der Region werden Lebensmittel, die nicht mehr verkauft werden dürfen aber noch genießbar sind, bezogen. Daraus werden schmackhafte Gerichte zubereitet, die verkauft werden. Der Erlös wird an Hilfsorganisationen gespendet.

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