

## Presseinformation

23. Februar 2024

### Produktveredelung auf höchster Stufe an Fachschule Pyhra

#### LR Teschl-Hofmeister: Auszeichnungen schreiben Erfolgsgeschichte fort

Allein bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg wurden im letzten Jahr die Milch- und Käseprodukte der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra mit neun Medaillen, darunter dreimal Gold, ausgezeichnet. Das Speiseeis der Sorte Edelbitterschokolade wurde sogar mit dem „Goldenen Stanitzel“ prämiert. Als Draufgabe holten weitere Eissorten aus dem Perschlingtal noch zweimal Gold und zweimal Silber. Ebenso gab es Gold und Silber für das Fruchtyoghurt. Aber auch beim Hochprozentigen ist die Fachschule mit ihren Produkten in den vorderen Rängen vertreten. So wurde der Himbeerlikör mit dem „Goldenen Stamperl“ und dem „Edlen Tropfen“ ausgezeichnet. Auf das Abschneiden der Produkte der LFS Pyhra bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe die Anfang März stattfindet darf man gespannt sein.

„Die Fachschule Pyhra befindet sich mit ihren selbst erzeugten Produkten bereits seit Jahren im Spitzenfeld bei Wettbewerben. Die Auszeichnungen schreiben die Erfolgsgeschichte eindrucksvoll fort und sind als Anerkennung für die geleistete Arbeit zu sehen“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Ich gratuliere dem gesamten Schulteam zu diesen Auszeichnungen, welche die hohe Qualität der bäuerlichen Handwerkskunst eindrucksvoll bestätigen. Für die Teilnahme bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe wünsche ich der LFS Pyhra alles Gute. Zudem profitieren die Schülerinnen und Schüler von der Veredelung der landwirtschaftlichen Produkte auf so hohem Niveau“, so die Landesrätin.

„Mit viel Einsatzfreude, fachlichem Know-how und langjähriger Erfahrung gelingt es unseren Lehrkräften sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wahre Meisterstücke der Produktveredelung zu kreieren. Dafür gebührt ihnen viel Dank. Weiters sind die zahlreichen Auszeichnungen auch ein Gradmesser für die hohe Ausbildungsqualität“, betont Direktor Josef Sieder.

„Die Spezialisierung und der Einsatz moderner Technologien bei der Erzeugung von Lebensmitteln schreiten rasch voran. Um mit der Entwicklung Schritt halten zu können, kommt gut ausgebildeten Fachkräften eine Schlüsselrolle zu“, betonen Fachlehrerin Martina Sieder und Fachlehrer Leopold Stuphann. „Im dreijährigen



## Presseinformation

Ausbildungszweig ‚Lebensmitteltechnik‘ werden Schülerinnen und Schüler für den Einsatz in verschiedenen Bereichen der Nahrungsmittelindustrie bestmöglich vorbereitet. Zunehmend gewinnt die Produktveredelung landwirtschaftlicher Direktvermarktung Bedeutung“, so Sieder und Stuphann.

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