

Presseinformation

30. Juli 2025

Fachschule Pyhra holt elf Medaillen bei Kasermendl in Gold und fünf Medaillen beim Goldenen Stanitzel

LR Teschl-Hofmeister: Erfolge schreiben erlesene Produktveredelung auf höchster Stufe fort

Die Fachschule Pyhra zeigte bei der der Prämierung „Kasermendl in Gold“ in Wieselburg einmal mehr, dass sich die Käse- und Milchprodukte aus dem Perschlingtal österreichweit im Spitzenfeld befinden. Über fünfmal Gold, viermal Silber und zweimal Bronze konnte man sich freuen. Als Draufgabe holte die LFS Pyhra noch das „Goldene Stanitzel“ mit dem Heidelbeer-Joghurt-Eis. Weiters gab es noch zweimal Gold und zweimal Silber für besonders schmackhafte Eissorten. „Es ist schon eine herausragende Leistung sich jedes Jahr aufs Neue gegen die starke Konkurrenz aus dem gesamten Bundesgebiet behaupten zu können. Der Grundstein für all diese Erfolge wird im Ausbildungszweig ‚Lebensmitteltechnik‘ gelegt, wo hochwertige Produkte unter Einsatz zeitgemäßer Produktionsmethoden erzeugt werden“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Produktveredelung stärkt die landwirtschaftliche Direktvermarktung als ein wichtiges wirtschaftliches Standbein der Landwirtschaft und steht für die regionale Wertschöpfung sowie für gesicherte Herkunft“, so Teschl-Hofmeister.

„Die Auszeichnungen unterstreichen die fachliche Kompetenz der Lehrkäserei im Bereich Milchtechnologie und stärken den Ausbildungszweig ‚Lebensmitteltechnik‘. Dies kommt auch der Ausbildungsqualität der Schülerinnen und Schüler zugute“, betont Fachlehrerin Martina Sieder. „Regionale Lebensmittel in höchster Qualität herzustellen, ist nicht nur ein Qualitätsanspruch, sondern auch ein zentrales Element der Ausbildung an der Fachschule Pyhra“, so Sieder. Auch Direktor Josef Sieder sieht in den Erfolgen einen wichtigen Impuls: „Gerade in herausfordernden Zeiten zeigt sich, wie wertvoll Qualität und gesicherte Herkunft sind. Damit können die bäuerlichen Betriebe bei den Konsumentinnen und Konsumenten punkten und wirtschaftlich erfolgreich sein“.

Beim Bewerb Kasermendl in Gold erhielten die Kyrnberger Käsebällchen, der Camembert „natur“ sowie der würzige Kyrnberger Chilomato jeweils eine

Presseinformation

Goldmedaille. Mit Silber wurden Kyrnberger Chilikäse, Naturjoghurt, Kürbisrolle sowie der Bärlauch-Camembert prämiert. Bronze ging an den Bockshornkleekäse und den Grillkäse aus Pyhra. In der Kategorie Joghurt wurden das Waldbeerjoghurt und das Pfirsich-Marille-Joghurt mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Beim Goldenen Stanitzel wurden alle fünf eingereichten Eissorten ausgezeichnet. Das Heidelbeer-Joghurt-Eis erzielte die Höchstwertung von 100 Punkten und holte den Gesamtsieg in der Kategorie „Speiseeis auf Basis fermentierter Milcherzeugnisse“. Somit ging die Trophy das „Goldene Stanitzel“ nach Pyhra. Mit Gold veredelt wurden das cremige Bananeneis und das fruchtige Beeren-Sorbet. Silber sicherten sich das exotisch-frische Mango-Joghurt-Eis und das spritzige Zitroneneis.

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