



Presseinformation

8. April 2019

Selbst erzeugte Produkte der Fachschule Warth waren stark nachgefragt

LR Teschl-Hofmeister: „Schmankerlmarkt“ ist Visitenkarte der Fachschule Warth

Beim traditionellen „Schmankerlmarkt“ der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth herrschte am vergangenen Samstag schon von der Früh weg großer Andrang. Über 1.000 Gästen wurde ein umfangreiches Angebot an selbst erzeugten Köstlichkeiten der Fachschule geboten. „Die Veranstaltung ist mit den hauseigenen Qualitätsprodukten und dem professionellen Service zur Visitenkarte der Fachschule geworden. Inzwischen werden die regionalen Schmankerl von immer mehr Menschen geschätzt. Dies ist eine besondere Anerkennung für die Schülerinnen und Schüler sowie das Lehrpersonal, die mit umfangreichen Vorbereitungen und großem Einsatz den Schmankerlmarkt möglich machten“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

„Mit der Durchführung des Schmankerlmarkts sind wir fest in der Region verankert und anerkannt, was eine schöne Bestätigung der Qualitätsarbeit an der Schule ist. Besonderer Dank gilt den engagierten Lehrerinnen und Lehrern sowie Angestellten, welche die Schülerinnen und Schüler bestmöglich unterstützten. So konnte wieder eine Leistungsschau der Direktvermarktung und der bäuerlichen Kulinarik geboten werden“, freut sich Direktor Franz Aichinger. Nahezu das gesamte Angebot an Fleisch, Wurst, Käse, Brot und Mehlspeisen wurde verkauft.

„Die Schülerinnen und Schüler des Abschlussjahrganges der Fachrichtung Landwirtschaft waren für die Durchführung verantwortlich und tischteten den Gästen selbst erzeugte Produkte auf, die es zu verkosten und zu kaufen gab“, erklärt Fachlehrerin Helga Schrammel und Klassenvorstand Johann Riegler, die für die Organisation verantwortlich zeichnen. Das umfangreiche Angebot reichte von Produkten aus der eigenen Schlachtung, wie Osterschinken, Geselchtes und Würste, bis zu verschiedensten Käsesorten, Milch- und Imkerprodukten sowie Brot. Dazu wurden auch Fruchtsäfte, Most und Schnaps gereicht. Auch die selbstgemachten Nudeln bzw. Teigwaren aus den Eiern der Schulhühner waren ein großer Renner.



Presseinformation

Die Mädchen und Burschen erhalten so eine praxisbezogene Ausbildung, denn angefangen von den umfangreichen Vorbereitungen bis zur betriebswirtschaftlichen Auswertung führen die Schüler alle Arbeiten selbst durch. Am Schulprojekt waren außerdem die Fachlehrerinnen Andrea Marchat, Martina Piribauer, Elfriede Stückler, Annette Frei, Verena Schlosstein, Veronika Soukal, Anita Gletthofer, Margret Pöll, Eva-Maria Sobl, Marianne Ehrenhöfer, Elisabeth Mayer-Reithofer sowie die Fachlehrer Johann Riegler, Günther Kodym und Karl Stückler federführend beteiligt. Auch das gesamte Haus- und Küchenteam war engagiert im Einsatz. Der nächste Schmankerlmarkt findet am 28. März 2020 statt.

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