

Presseinformation

28. November 2019

Auszeichnung für erlesene Edelbrände der Fachschule Pyhra

LR Teschl-Hofmeister: „Alte Tradition des Schnapsbrennens wird auf hohem Niveau weitergeführt“

Bereits seit Jahren erhalten die Käse-Spezialitäten der Fachschule Pyhra regelmäßig Auszeichnungen. Nun wurden die schuleigenen Brände mit Preisen überhäuft. Der exquisite Quittenbrand, der schon bei der Ab-Hof-Messe das „Goldene Stamperl“ erhielt, wurde anlässlich des Ab-Hof- Branchentreffs mit der Auszeichnung „Edler Tropfen“ prämiert. Der Birnenbrand wurde beim Pielachtaler Dirndlkirtag mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratulierte zu den Erfolgen und konnte beim Besuch der Destillerie der Fachschule Pyhra einen Blick hinter die Kulissen der hohen Brennkunst werfen: „Die handwerklich hergestellten Edelbrände, die ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen bestehen, fangen mit ihrem harmonischen Geschmack die Einzigartigkeit der Natur ein. Ich danke den Lehrkräften und Angestellten, dass sie die Tradition des Schnapsbrennens auf so hohem Niveau weiterführen und im praktischen Unterricht dieses alte Handwerk an die junge Bauerngeneration weitergeben“.

„Ich bin stolz darauf, mit wie viel Engagement und Leidenschaft an unserer Schule auch in diesem Handwerk gearbeitet wird. So kann der Funke der Begeisterung auf die künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmer überspringen, damit auch in Zukunft Spirituosenspezialitäten in bäuerlicher Tradition erzeugt werden“, freut sich Direktor Josef Sieder. „Früher wurde auf den Bauernhöfen meist nur in den kalten Wintermonaten mit sehr einfachen Geräten gebrannt. Heute hingegen ist eine zeitgemäße Destillationsanlage und vollreifes Obst für die Maische notwendig, 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.

Der schuleigene Ab-Hof-Laden hat jeden Donnerstag von 15 bis 18 Uhr geöffnet, wo die Edelbrände sowie die gesamte Produktpalette, wie Käse, Fleisch, Brot, Eier und vieles mehr verkauft werden. Information unter www.lfs-pyhra.ac.at.

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



Presseinformation