

16. Januar 2024

Kochbuch „Mehlspeisküche“ der Fachschule Pyhra erschienen **LR Teschl-Hofmeister: Mehlspeisen gelten als süßes Aushängeschild** **Österreichs und sind untrennbar mit heimischer Kultur verbunden**

In dem soeben erschienenen Kochbuch der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra befinden sich beliebte traditionelle Rezepte sowie neue Interpretationen von Mehlspeisen heimischer Provenienz. Von Klassikern der österreichischen Küche wie Gugelhupf und Sachertorte, bis hin zur Malakofftorte und zum Marillenkuchen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auf 146 Seiten werden über 180 Rezepte präsentiert. „Mehlspeisen gelten als das süße Aushängeschild Österreichs, die Weltruhm erlangt haben. Zugleich sind die Süßspeisen untrennbar mit der heimischen Kultur sowie Geschichte verbunden“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die Zuckerbäckerinnen und die Schülerinnen der Juniorfirma der Fachschule Pyhra war dies Auftrag und Bestimmung zugleich sich der traditionellen Backkunst zu widmen und eine umfangreiche Rezeptsammlung zu erstellen, die zum Nachbacken einlädt“, so Teschl-Hofmeister.

Österreichs Mehlspeisen sind zertifizierte Weltklasse. So wurde die österreichische Mehlspeiskultur von der UNESCO im Jahr 2019 in das Register „Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe“ aufgenommen. „Bei den zahlreichen Veranstaltungen an der ehemaligen Fachschule Sooß, wie dem traditionellen ‚Sooßer Advent‘, dem Schlossfest oder dem Tag der offenen Tür, wurde vielfach der Wunsch geäußert, die Rezepte der Mehlspeisen doch zu veröffentlichen. Mit dem vorliegenden Buch kommen wir dem großen Interesse nach und fördern somit die Freude am Backen“, betont Abteilungsvorständin Rosina Neuhold. „Besonderer Dank gilt dem damaligen ‚Sooßer Küchenteam‘, bestehend aus Maria Rupf, Elfriede Linsberger und Elisabeth Lechner für die Erstellung dieser erprobten Rezeptsammlung. Die drei Köchinnen sind nun seit über einem Jahr an der LFS Pyhra tätig. Für die gelungenen Fotos zeichnen das Küchenteam sowie die Lehrkräfte verantwortlich. Eine tolle Ergänzung steuerte die Juniorfirma ‚Crispy Seeds‘ mit den Rezepten ihrer Lieblingskekse bei. Dabei wurden sie von den Lehrkräften Renate Biber und Gabriele Roitner-Blamauer umsichtig unterstützt“, so Neuhold.

Das 146-seitige Kochbuch „Mehlspeisküche“ kann im Hofladen der Fachschule Pyhra, der jeden Donnerstag von 14.00 bis 17.30 Uhr geöffnet hat, um 20 Euro erworben werden. Auch bei Veranstaltungen an der Schule wird die Rezeptsammlung vertrieben. Vom 8. bis 11. März 2024 gibt es bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg die Gelegenheit, die Mehlspeisen im Café der LFS Pyhra zu verkosten.

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus,

NK Presseinformation

Pressesprecher, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at