

Presseinformation

26. März 2026

Fachschule Pyhra holt 16 Medaillen bei Ab-Hof-Messe in Wieselburg

LR Teschl-Hofmeister: Auszeichnungen schreiben Erfolgsgeschichte eindrucksvoll fort

Die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Pyhra hat bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe in Wieselburg erneut glänzend abgeschnitten: Mit vier Gold-, sechs Silber- und sechs Bronzemedailles – insgesamt 16 Auszeichnungen – beweisen die selbst erzeugten Produkte aus dem Perschlingtal einmal mehr ihre Spitzenqualität. Besonders erfolgreich waren Hochprozentiges wie Quittenbrand, Granatapfel-Geist und Radlerbrand sowie der Apfel-Karottensaft, die jeweils mit Gold prämiert wurden. „Die Fachschule Pyhra befindet sich mit ihren selbst erzeugten Produkten bereits seit Jahren im Spitzenfeld bei Bewerbungen. Die Auszeichnungen schreiben die Erfolgsgeschichte eindrucksvoll fort und sind als öffentlichkeitswirksame 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 einmal mehr bestätigen. Zudem profitieren die Schülerinnen und Schüler von der Veredelung der landwirtschaftlichen Produkte auf allerhöchstem Niveau.“

Direktor Josef Sieder sieht in den Ergebnissen auch ein Qualitätssignal für die Ausbildung: „Mit Einsatzfreude, fachlichem Know-how und langjähriger Erfahrung gelingt es unseren Lehrkräften und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, wahre Meisterstücke zu kreieren. Die zahlreichen Auszeichnungen sind zugleich ein Gradmesser für unsere Ausbildungsqualität – dafür gebührt dem gesamten Team großer Dank.“

Die Lehrkräfte Cordula Klaffner und Leopold Stuphann sowie Brennmeister Johann Schiefer betonen den Wert von Tradition und Innovation: „Die ausgezeichneten Produkte entstehen durch die Verbindung traditioneller Handwerkskunst mit modernen Technologien. Dass die Schülerinnen und Schüler dabei mit großem Engagement mitwirken, macht uns besonders stolz. Gut ausgebildete Fachkräfte sind der Schlüssel, um mit den raschen Entwicklungen in der Produktveredelung Schritt zu halten.“ Die prämierten Produkte sowie viele weitere Spezialitäten aus eigener Herstellung sind im Hofladen der Fachschule Pyhra erhältlich – jeden Donnerstag von 14:00 bis 18:00 Uhr.

Presseinformation

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