

## Presseinformation

5. Juni 2023

### **Rund 1.000 Besucherinnen und Besucher bei traditioneller Schmankerlverkostung**

#### **LR Teschl-Hofmeister: Veranstaltung ist zur Visitenkarte der Fachschule Warth geworden**

Am gestrigen Sonntag fand die Schmankerlverkostung und Schulpräsentation an der Fachschule Warth bei Traumwetter statt. Geboten wurde ein buntes Programm, das von einem Kälberwettlauf über Schaukochen und Kinderschminken bis hin zu einem Waldarbeits-Wettbewerb reichte. Für kulinarische Genüsse war mit den selbst erzeugten Schmankerln bestens gesorgt.

„Die Veranstaltung erwies sich mit rund 1.000 Besucherinnen und Besuchern wieder als wahrer Publikumsmagnet der Region und konnte mit einem gesellschaftlichen sowie fachlichen Programm punkten. Besonders beeindruckend war die Vielfalt der selbst erzeugten Produkte der Fachschule Warth“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Inzwischen ist die Veranstaltung zur Visitenkarte der Fachschule Warth geworden, wozu wesentlich das gesamte Schulpersonal sowie die Schülerinnen und Schüler beigetragen haben. Für dieses Engagement danke ich allen Beteiligten sehr herzlich“, so Teschl-Hofmeister.

„An dem Tag waren alle Schülerinnen und Schüler sowie das gesamte Schulpersonal auf den Beinen, um das vielfältige Ausbildungsangebot der Fachschule Warth vorzustellen. Es wurde der praktische Unterricht in all seinen Facetten präsentiert“, betont Direktor Franz Aichinger. „Man konnte das vielfältige Spektrum der praktischen Tätigkeiten an der Schule hautnah erleben. So wurde das neu errichtete Green-Care-Areal mit Hochbeeten und einem Pavillon der Öffentlichkeit präsentiert. Aber auch das Traktorfahren, das Schmieden und Schweißen standen auf dem Programm“, so Aichinger.

„Gemäß dem Motto ‚Genuss und Vielfalt‘ wurden die selbst erzeugten bäuerlichen Schmankerln wie Wurst, Fleisch, Käse, Honig und Nudeln im Verkaufsraum angeboten. Auch im Café wurde mit traditionellen bäuerlichen Mehlspeisen für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Zudem gab es mit dem selbst hergestellten Eis und den Fruchtsäften eine willkommene Abkühlung“, erklärt Fachlehrerin Helga

## Presseinformation

Schrammel, welche die Veranstaltung federführend organisierte. „Die selbst gemachten Grillwürste und Eierspeis-Brote kamen beim Publikum bestens an. Das Schaukochen, die Herstellung von Nudeln sowie das Gemüseschnitzen rundeten das Angebot ab“, betont Projektleiterin Helga Schrammel.

Aber auch die Werkstätten, der Bauerngarten, die Imkerei, die Obstverarbeitung, die Pflegestation und das Nähstudio öffneten ihre Tore. Für die kleinen Besucher stand ein Spielplatz zur Verfügung und auch Kinderschminken stand am Programm. Beim Mikroskopieren konnte man interessante Entdeckungen machen und in der Holzwerkstatt wurden individuelle Schlüsselanhänger hergestellt. Die Jagdausbildung zeigte den Einsatzbereich eines Jagdhundes.

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