

2. Januar 2024

Juniorfirma der Fachschule Pyhra erzeugt regionales und nachhaltiges Gebäck

LR Teschl-Hofmeister: Vorbereitung auf die Arbeitswelt mit kreativen Geschäftsideen

Auch dieses Schuljahr geht wieder eine Juniorfirma an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra mit Unternehmergeist an den Start. Die Schülerinnen des zweiten Jahrganges der Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ gründeten die Firma mit dem klingenden Namen „Crispy Seeds“. Hergestellt werden verschiedene Sorten von Gebäck aus dem Backofen, deren Zutaten vorwiegend aus der Schulwirtschaft und von Betrieben der Region stammen. „Die Schülerinnen der Fachschule Pyhra zeigen eindrucksvoll, dass sie ein innovatives Unternehmen auf die Beine stellen können, bei dem Ernährung und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt stehen. Mit der Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten für die Gebäckvariationen zeigen die jungen Unternehmerinnen auch Kreativität in der Backstube“, betont dazu Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Besonders danke ich den Lehrerinnen und Lehrern, welche die Jugendlichen bei den ersten Schritten ins Wirtschaftsleben begleiten, damit die kreativen Geschäftsideen bestmöglich umgesetzt werden können“, so Teschl-Hofmeister.

„Die Schülerinnen der Juniorfirma haben die Rezeptur des beliebten italienischen Mandelgebäcks Cantuccini abgewandelt und mit kalorienarmen Zutaten aus der Region ersetzt. Verwendet werden nun Walnüsse, verfeinert mit Äpfeln, getrockneten Aroniabeeren und verschiedenen Gewürzen“, informiert Fachlehrerin Gabriele Roitner-Blamauer, die den Schülerinnen bei der Unternehmensführung zur Seite steht. „Auch bei den Käsecrackern wird auf die Klimabilanz der verwendeten Produkte besonders geachtet. So kommt der Apfelessig aus schuleigener Produktion und Leinsamen, Sesam sowie die Sonnenblumenkerne aus heimischer Landwirtschaft“, ergänzt sie.

Als kulinarische Draufgabe wurde eine Chili-Dip-Sauce zubereitet, die bestens für den Genuss der Käsekracker passt. Damit die Snacks länger knusprig bleiben, werden sie in ansprechenden Gläsern verkauft.

Zu kaufen gibt es das Knabbergebäck im Hofladen der Fachschule Pyhra, der jeden Donnerstag von 14.00 bis 17 Uhr 30 geöffnet hat. Auch bei Veranstaltungen an der Schule sowie bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg ist die Juniorfirma mit einem Verkaufsstand vertreten.

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



NK Presseinformation