

## Presseinformation

29. April 2024

### Fachschule Gießhübl mit dem Speck-Kaiser ausgezeichnet

#### LR Teschl-Hofmeister: Traditionelle bäuerliche Handwerksarbeit wurde preisgekrönt

Gleich 26 Auszeichnungen holten die blau-gelben Landwirtschaftlichen Fachschulen diesmal bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg. Spitzenreiter war die LFS Gießhübl, deren Leberstreichwurst mit dem Speckkaiser prämiert wurde. Weiters gingen fünf Mal Gold, drei Mal Silber und ein Mal Bronze an den Mostviertler Bildungshof. „Die selbst erzeugten Produkte der Fachschule Gießhübl können bereits auf eine lange Tradition an Auszeichnungen verweisen. Diesmal wurde die Leberstreichwurst mit Preiselbeeren mit dem Speckkaiser ausgezeichnet und ist somit Österreichs beste Aufstrich-Delikatesse“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Besonders danke ich Fleischermeister Christian Huber, der sich als Profi mit feinem Gaumen erwiesen hat und dessen traditionelle bäuerliche Handwerksarbeit nun preisgekrönt wurde“, so Teschl-Hofmeister.

„Mit dem Speckkaiser konnte das hohe Niveau bei der Verarbeitung unserer Produkte sogar noch gesteigert werden. Ich danke dem gesamten Schulteam, das diese hohen Auszeichnungen möglich macht“, betont Direktor Johannes Reiterlehner. „Die prämierte Produktpalette reicht von Bauch- und Karreespeck, über Topfenkornbrot, Honigkrustenschinken, Apfelbrand und Essig. Somit können wir auf ein breites Sortiment an selbst erzeugten bäuerlichen Schmankerl verweisen“, so Reiterlehner.

Die prämierten Produkte können im Hof-Laden „Gießhübler Manufaktur“ erworben werden. Öffnungszeiten: Donnerstag von 10.00 bis 12.00 Uhr und Freitag von 13.00 bis 15.00 Uhr. Internet: [www.lfs-giesshuebl.ac.at](http://www.lfs-giesshuebl.ac.at).

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