

Presseinformation

2. Januar 2025

Neuestes Projekt der Juniorfirma der Fachschule Pyhra heißt „senf.liebe“

LR Teschl-Hofmeister: Erfolg mit zündender Geschäftsidee, die Gaumengenuss verspricht

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 eine Firma mit dem klingenden Namen „senf.liebe“. Hergestellt werden verschiedene Senfsorten in den Geschmacksnoten von süß-sauer, würzig bis scharf. Mit dem Senfkaviar wurde eine besondere kulinarische Spezialität kreiert, bei der ganze Senfkörner in Essigmarinaden angesetzt werden und für ein aromatisches Geschmackserlebnis sorgen. „Die Schülerinnen der Fachschule Pyhra zeigen auch dieses Jahr mit einer zündenden Geschäftsidee Unternehmergeist und gründeten eine eigene Juniorfirma. Diesmal werden Senfkörner aus niederösterreichischem Anbau mit ausgewählten Zutaten verfeinert, was ganz ungewöhnliche Gaumengenüsse verspricht“, 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 entwickelten Rezepturen, bei denen eigens kreierte Gewürzmischungen den Geschmack verfeinern. Die Zutaten stammen aus der eigenen Schullandwirtschaft und aus Betrieben der Region“, informiert Abteilungsvorständin Gabriele Roitner-Blamauer. „Nicht nur in der Küche waren die jungen Unternehmerinnen kreativ am Werk, auch das Layout der Etiketten für die Gläser wurde in Eigenregie ansprechend gestaltet. Das gesamte Sortiment ist im schuleigenen Hofladen zu erwerben“, so Roitner-Blamauer. Der Hofladen der Fachschule Pyhra hat jeden Donnerstag von 14.00 bis 17.30 Uhr geöffnet.

Senf kann auf eine Jahrtausende alte Kulturgeschichte zurückblicken. In China und Indien wegen seiner Schärfe beliebt, wurde Senf im alten Ägypten auch als Heilmittel eingesetzt. Über die Römer fanden erste Senfkörner vor über 2.000 Jahren ihren Weg von Asien nach Europa und somit auch nach Österreich. Bis der

Presseinformation

Pfeffer im 13. Jahrhundert Europa erreichte, gab es kein anderes scharfes Würzmittel als Senf und Kren. Weltweit sind über 40 verschiedene Senfarten bekannt. In Mitteleuropa werden vor allem der Gelbe, der Braune und der Schwarze Senf angebaut. Gelbe Senfkörner sind mild, braune und schwarze eher scharf. In Österreich wird auf knapp 1.600 Hektar Senf angebaut, wobei der größte Teil mit 1.300 Hektar in Niederösterreich produziert wird. Die Arten von Speisesenf sind sehr vielfältig und je nach Land sehr unterschiedlich. Besonders gängig sind die Sorten Englischer Senf, Dijon-Senf, Estragon-Senf und Kremser Senf.

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