

Presseinformation

24. März 2026

LFS Hohenlehen holt zweimal den Speckkaiser und das Goldene Stamperl - Goldene Birne für LFS Gießhübl

LR Teschl-Hofmeister: Traditionelle bäuerliche Handwerksarbeit wurde vielfach preisgekrönt

Mit 46 Auszeichnungen feierten die niederösterreichischen Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) einen beeindruckenden Auftritt bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg. Besonders erfolgreich war die Bergbauernschule Hohenlehen: Ihr Bio-Bauchspeck und die Wild-Streichwurst wurden jeweils mit dem Speckkaiser prämiert, der Nusslikör aus dem Ybbstal holte das Goldene Stamperl. Der Apfelmost extratrocken vom Mostviertler Bildungshof Gießhübl wurde mit der Goldenen Birne ausgezeichnet. Den Spitzenplatz in der Medaillenwertung belegt die LFS Pyhra mit insgesamt 16 Mal Edelmetall. „Die Produkte unserer Landwirtschaftlichen Fachschulen zählen seit Jahren zur österreichischen Spitzenklasse. Die Auszeichnungen bei der Ab-Hof-Messe setzen diese Erfolgsgeschichte eindrucksvoll fort und sind eine Anerkennung für die engagierte sowie qualitätsvolle Arbeit“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Ich gratuliere den Schulteams zu diesem wahren Medaillenregen, der die hohe Qualität bäuerlicher Handwerkskunst eindrucksvoll unter Beweis stellt. Die Schülerinnen und Schüler profitieren unmittelbar davon, landwirtschaftliche Produkte auf diesem Niveau zu veredeln.“

„Mit drei Kategoriensiegen stellen wir die besten Produkte Österreichs – eine außergewöhnliche Auszeichnung für unser gesamtes Team der LFS Hohenlehen“, betont Direktorin Maria Ottenschläger. „Weiters gab es fünf Silbermedaillen für den Zwetschkenbrand, den Himbeerlikör, den Bio-Karreespeck, den Hirsch-Rohschinken und die Blunzn. Für den Hirschbeißer gab es die Bronzemedaille“, so Ottenschläger.

„Die Goldene Birne für unseren Apfelmost sowie zweimal Gold für den Birnenmost belegen das hohe Niveau unserer Obstweinerzeugung an der LFS Gießhübl“, freut sich Direktor Thomas Krenn. „Die Qualitätsanforderungen sind in den vergangenen Jahren deutlich gestiegen. Fachgerechte Arbeit mit moderner Kellereitechnik und versiertem Personal sind unerlässlich, um diesen Ansprüchen gerecht zu werden. Dafür gebührt den Verantwortlichen mein ausdrücklicher

Presseinformation

Dank“, so Krenn. Zudem gab es Gold für den Birnensaft und die Käsekrainer. Silber holten der Apfel-Holunder Frizzante und die Cabanossi. Die Bronzemedaille gab für das Rote-Rüben-Brot.

Neben Hohenlehen und Gießhübl wurden auch die LFS Pyhra, Mistelbach, Obersiebenbrunn und Langenlois mit Medaillen ausgezeichnet. Insgesamt gab es 12-mal Gold, 24-mal Silber und 10-mal Bronze für die Landwirtschaftlichen Fachschulen.

Die prämierten Produkte sind größtenteils im Landhauskeller im St. Pöltner Regierungsviertel erhältlich – jeweils Dienstag und Donnerstag, 9–12 Uhr und 13–16 Uhr. Online-Bestellung im Webshop: www.noelandesweingueter.at/shop-neu/.

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