

## Presseinformation

4. Mai 2026

### Juniorfirma der Fachschule Pyhra bringt die Weltküche ins Glas

#### LR Teschl-Hofmeister: Schülerinnen vereinen Fusionsküche mit regionalen Wurzeln

Mit Unternehmergeist und einer Prise Abenteuerlust gründeten Schülerinnen des zweiten Jahrganges der Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Pyhra heuer ihre eigene Juniorfirma. Unter dem Namen „Speed Sweet Spicy“ vereinen sie fernöstliche Fusionsküche mit österreichischer Kulinarik-Tradition – und das in Glasform. Die Bandbreite reicht von Zwiebel-Chutney, über Tomatenpaste bis zum Bratapfelaufstrich.

„Die Schülerinnen der LFS Pyhra zeigen auch dieses Jahr eindrucksvoll, dass kreative Geschäftsideen und echter Unternehmergeist in unseren Fachschulen zuhause sind. Mit ‚Speed Sweet Spicy‘ beweisen sie, dass man mit Leidenschaft, Teamgeist und dem richtigen Know-how aus der Schulküche heraus echte Marktprodukte entwickeln kann“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Genau das ist es, was unsere landwirtschaftlichen Fachschulen auszeichnet: Sie verbinden praxisnahes Lernen mit unternehmerischem Denken und bereiten junge Menschen optimal auf die Anforderungen des modernen Wirtschaftslebens vor. Besonderer Dank gilt den engagierten Lehrerinnen und Lehrern, die ihre Schülerinnen bei jedem Schritt begleiten und dafür sorgen, dass aus kreativen Ideen wirklich etwas Handfestes entsteht“, so Teschl-Hofmeister.

Abteilungsvorständin Gabriele Roitner-Blamauer erklärt das Konzept dahinter: „‚Speed Sweet Spicy‘ steht für eine zeitgemäße Fusionsküche – die kreative Verbindung von Zutaten, Techniken und Traditionen aus verschiedenen Kulturen. Rezepte und Zubereitung entstanden gemeinsam mit den Lehrkräften, sowohl im Unterricht als auch in der praktischen Umsetzung.“

Das Sortiment umfasst drei handgemachte Spezialitäten: „Speed Onion“, ein würziges Zwiebel-Chutney, das hervorragend zu Käse und Fisch passt; „Sweet Apple“, ein feiner Bratapfelaufstrich, der Kaiserschmarrn, Palatschinken oder Butterstriezel veredelt; sowie „Spicy Pepper“, eine feurige Tomatenpaste für schnelle, aromatische Nudelgerichte. Die geschmackliche Bandbreite reicht von würzig-süßsauer bis scharf – alltagstauglich, gesund und mit hochwertigen regionalen Zutaten hergestellt.



## Presseinformation

Die Produkte sind bei Schulveranstaltungen sowie im Hofladen der LFS Pyhra erhältlich – jeweils donnerstags von 14 Uhr bis 17 Uhr 30.

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