

Presseinformation

8. Juni 2026

Fachschule Pyhra räumt ab: Elf Medaillen bei „Kasermndl in Gold“ und drei beim „Goldenen Stanitzel“

LR Teschl-Hofmeister: Ausgezeichnete Produktveredelung auf höchstem Niveau

Die Fachschule Pyhra bewies beim renommierten Bewerb „Kasermndl in Gold“ in Wieselburg erneut, dass ihre Käse- und Milchprodukte aus dem Perschlingtal zur österreichischen Spitzenklasse zählen. Vier Goldmedaillen, fünf Silbermedaillen und zwei Bronzemedaillen stehen zu Buche. Als krönenden Abschluss sicherte sich die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Pyhra beim „Goldenen Stanitzel“ Gold mit der Höchstpunktzahl für ihr Beeren-Sorbet sowie zweimal Bronze für Bananeneis und Apfelsorbet. „Es ist eine herausragende Leistung, sich Jahr für Jahr gegen die starke Konkurrenz aus dem gesamten Bundesgebiet zu behaupten. Der Grundstein dafür wird im Ausbildungszweig ‚Lebensmitteltechnik‘ gelegt, wo hochwertige Produkte mit zeitgemäßen Produktionsmethoden erzeugt werden“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Die Produktveredelung stärkt die landwirtschaftliche Direktvermarktung als wichtiges wirtschaftliches Standbein und steht für regionale Wertschöpfung sowie gesicherte Herkunft“, so Teschl-Hofmeister.

„Die Preise unterstreichen die fachliche Kompetenz unserer Lehrkäserei im Bereich Milchtechnologie und kommen direkt der Ausbildungsqualität unserer Schülerinnen und Schüler zugute“, erklärt Fachlehrerin Martina Sieder, die auch betont: „Regionale Lebensmittel in höchster Qualität herzustellen, ist nicht nur ein Anspruch, sondern ein zentrales Element der Ausbildung an der Fachschule Pyhra.“ Direktor Josef Sieder sieht in den Erfolgen einen wichtigen Impuls: „Gerade in herausfordernden Zeiten zeigt sich, wie wertvoll Qualität und gesicherte Herkunft sind – damit können bäuerliche Betriebe bei Konsumentinnen und Konsumenten punkten und wirtschaftlich erfolgreich sein.“

Die Medaillen im Überblick: Bei den Prämierungen konnte der Betrieb zahlreiche Auszeichnungen erzielen. Beim „Kasermndl“ wurden der Kyrnberger Grillkäse sowie das Pfirsich-Marillen-, Vanille- und Waldbeerjoghurt jeweils mit Gold ausgezeichnet. Silber erhielten der Kyrnberger Frischkäse, Camembert, Schnittkäse, die Wachauer Symphonie und der Bockshornkäse. Mit Bronze

Presseinformation

wurden das Produkt Chilomato sowie die Käsebällchen prämiert. Auch beim „Goldenen Stanitzel“ war der Betrieb erfolgreich: Das Beeren-Sorbet wurde mit Gold ausgezeichnet, während das Bananeneis und das Apfelsorbet jeweils eine Bronzemedaille erhielten.

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