

Presseinformation

23. Juni 2026

Fachschule Gießhübl glänzt mit sechs Medaillen beim „Kasermändl in Gold“

LR Teschl-Hofmeister würdigt preisgekrönte Tradition bäuerlicher Veredelungskunst

Beim renommierten Käsebewerb „Kasermändl in Gold“ in Wieselburg hat die Fachschule Gießhübl einmal mehr unter Beweis gestellt, dass ihre Milch- und Käseprodukte zur österreichischen Spitzenklasse gehören. Das Mostviertler Schulteam errang insgesamt sechs Auszeichnungen: Dreimal Gold – für den Rauchkäse, die Frischkäsebällchen und das Naturjoghurt gerührt – sowie dreimal Silber für den Gießhübler Grillkäse, den Gschmackigen Gießhübler Schnittkäse und das Dirndljoghurt.

„Landwirtschaftliche Fachschulen wie Gießhübl sind das Rückgrat unserer bäuerlichen Kultur in Niederösterreich. Wenn unsere Schülerinnen und Schüler erleben, wie ihre selbst erzeugten Produkte auf nationalem Niveau ausgezeichnet werden, ist das eine der wertvollsten Lektionen, die eine Schule vermitteln kann“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Besonders freut mich, dass mit Fachlehrerin Maria Theresa Resch eine Expertin am Werk ist, die ihr Handwerk mit Leidenschaft und Präzision betreibt. Diese Auszeichnungen sind ein Beleg dafür, dass traditionelles bäuerliches Wissen und moderne Ausbildung hervorragend zusammenpassen“, so Teschl-Hofmeister.

Direktor Thomas Krenn unterstreicht: „Dreimal Gold und dreimal Silber – das ist kein Zufall, sondern das Ergebnis harter Arbeit, hoher Fachkompetenz und eines Teams, das jeden Tag mit Begeisterung dabei ist. Vom Stall über die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt steckt in jedem unserer Artikel das Engagement unserer Schülerinnen, Schüler und Lehrenden. Diese Auszeichnungen gehören ihnen allen.“

„Diese Medaillen sind vor allem eine Auszeichnung für unsere Schülerinnen und Schüler. Sie haben im praktischen Unterricht gelernt, dass Qualität kein Zufall ist – sondern das Ergebnis von Sorgfalt, Geduld und echtem Interesse an dem, was man tut“, freut sich Fachlehrerin Maria Theresa Resch. „Wenn junge Menschen erleben, dass ihre eigene Arbeit auf nationaler Ebene anerkannt wird, ist das ein

Presseinformation

Motivationsschub, der weit über die Schulzeit hinauswirkt. Ich bin sehr stolz auf das, was wir gemeinsam erreicht haben.“

Die prämierte Produktpalette sowie ein breites Sortiment weiterer selbst erzeugter bäuerlicher Spezialitäten sind im Hofladen erhältlich. Geöffnet ist mittwochs von 13 Uhr 30 bis 15 Uhr sowie freitags von 12 Uhr 30 bis 14 Uhr. Weitere Informationen unter www.lfs-giesshuebl.ac.at.

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