

12. Juni 2017

Drei Goldmedaillen für LFS Warth bei Alpen-Adria-Verkostung LR Schwarz: Gold für Most und Fruchtsaft, neue Lagerhalle für Obstverarbeitung

Eine Delegation der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth konnte bei der Alpen-Adria-Verkostung in St. Paul (Kärnten) kürzlich mit drei Goldmedaillen für Most und Fruchtsaft (zwei Mal) im Gepäck nach Niederösterreich zurückkehren. Die Erzeugnisse der Schule konnten dabei auch gegen starke Konkurrenz aus mehreren südlichen Nachbarländern, wie Italien und Slowenien, überzeugen. Nachdem in den beiden letzten Jahren die Rekordmengen von jeweils 10.000 Liter Fruchtsaft an der LFS Warth gepresst wurden, konnte nun eine neue Lagerhalle für die Erzeugnisse in Betrieb genommen werden.

Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz überzeugte sich vor kurzem beim Besuch der Fachschule Warth von der Obstverarbeitung und gratulierte zu den Goldmedaillen: „Die Arbeit mit zeitgemäßer Kellereitechnik bei der Fruchtsaft- und Mosterzeugung ist heute notwendig, um den ständig steigenden Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Die Schülerinnen und Schüler können im praktischen Unterricht mit der neuen Obstverarbeitungsanlage der Fachschule Warth arbeiten und erlangen so ein zeitgemäßes Know-how. Die Anlage ist auch ein wichtiger Impulsgeber für die Mostbauern in der Buckligen Welt. Ich gratuliere den Lehrkräften und Schülerinnen und Schülern zu den Auszeichnungen, die wieder einmal die qualitativ hochwertige Arbeit und Ausbildung an unseren Bildungseinrichtungen bestätigen.“

„Im neuen Gebäude zur Lagerung von Fruchtsäften und Most herrscht eine konstant niedrige Temperatur, wodurch die Haltbarkeit und somit die Qualität der Getränke erhöht wird. Zudem werden hier die hygienischen Standards bestens erfüllt“, betont Dipl.-HLFL-Ing. Karl Stückler, der für die Obstverarbeitung verantwortlich zeichnet. „Beim Bau legten wir besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit, daher wurde das Gebäude in der CO₂-neutralen Holzriegelbauweise errichtet, was ein Beitrag zum Klimaschutz ist“, so Stückler.

Die Produktpalette der Fachschule Warth umfasst Fruchtsäfte, wie Apfelsaft klar, Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karottensaft und Apfel-Johannisbeersaft sowie verschiedene Sorten an Obstmost. Die Säfte und der Most werden im Ab-Hof-Laden der Schule werktags zu den Bürozeiten von 8 bis 12 Uhr verkauft.

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