

31. Oktober 2016

Landwirtschaftsschulen bilden Schülerinnen und Schüler zu diplomierten Fleisch- und Wurstkennern aus

LR Schwarz: Wichtiger Schritt zur Professionalisierung der Direktvermarktung

Mit diesem Schuljahr beginnt erstmals die Ausbildung zur diplomierten Fleischkennerin bzw. zum diplomierten Fleischkenner sowie Wurstkennerin bzw. Wurstkenner für Schülerinnen und Schüler der niederösterreichischen Landwirtschaftlichen Fachschulen in Kooperation mit der Agrarmarkt Austria (AMA). Die Jugendlichen können diese Zusatzausbildung während der dreijährigen Fachschule absolvieren und schließen mit einem Zertifikat ab, das sie als ausgewiesene Expertinnen bzw. Experten in Sachen Fleisch und Wurst befähigt.

„Die beiden Zusatzausbildungen sind ein wichtiger Schritt zur Professionalisierung der Direktvermarktung der österreichischen Landwirtschaft, denn der Ab-Hof-Verkauf gewinnt zunehmend an Bedeutung. Die künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmer werden als Experten in Sachen Fleisch und Wurst ausgebildet, um die Erzeugung und Vermarktung der selbst erzeugten Produkte fachgerecht durchzuführen“, betont Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz. „27 Prozent aller Landwirte, das sind 36.000 Betriebe, vermarkten einen Teil ihrer Erzeugnisse selbst und erwirtschaften damit im Durchschnitt 34 Prozent ihres landwirtschaftlichen Einkommens. Die Zahl der ‚nebenbei-Direktvermarkter nimmt ab, wohingegen die Zahl der ‚Intensiv-Direktvermarkter‘, das sind Betriebe, die mit der Direktvermarktung durchschnittlich 51 Prozent ihres Einkommens erwirtschaften, steigt“, so Schwarz. „Für die Direktvermarktung sprechen eindeutig die hohe Wertschöpfung durch faire Preise sowie die Sicherung des Arbeitsplatzes und die Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich leisten dazu einen wichtigen Beitrag.“

„An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülerinnen und Schülern Fleisch erzeugt und zu bäuerlichen Produkten veredelt, die an den schuleigenen Ab-Hof-Läden angeboten werden. Mit den beiden Spezialausbildungen werden weitere Schritte zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen gesetzt“, betont Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler.

Den Schülerinnen und Schülern wird neben dem klassischen Fachwissen rund um Fleisch und Wurst eine hohe Kompetenz in der Aufbereitung, Präsentation und Beratung vermittelt. Sie sollen sämtliche Fleischteilstücke und -waren bestens zubereiten können und in der Lage sein, Kunden und die Gastronomie in der Auswahl des richtigen Fleisches bestmöglich zu beraten.

NK Presseinformation

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