

23. Oktober 2017

Fachschule Gießhübl verarbeitet 20 Tonnen Obst pro Jahr

LR Schwarz: Erhaltung von alten Obstsorten und Vermittlung von handwerklichen Fertigkeiten

Am Mostviertler Bildungshof Gießhübl steht jetzt im Herbst die Verarbeitung von rund 20 Tonnen Obst im Mittelpunkt des Unterrichtsgeschehens. Neben Birnen und Äpfel werden auch alte Obstsorten wie Quitten, Mispel, Kriecherl, Dirndl und Vogelbeeren zu bäuerlichen Spezialitäten veredelt.

„Der Obstbau und die Obstverarbeitung sind für viele landwirtschaftliche Betriebe eine wichtige wirtschaftliche Einkommensmöglichkeit, daher gilt es die junge Bauerngeneration mit den modernen Verarbeitungsmethoden vertraut zu machen. An der Fachschule Gießhübl lernen die Schülerinnen und Schüler nicht nur die Erhaltung alter Obstsorten, hier werden auch die handwerklichen Fertigkeiten und fachlichen Kompetenzen in der Obstverarbeitung praxisgerecht vermittelt“, betont Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz.

Die Palette der Produkte aus der Obstverarbeitung reicht von Fruchtsaft und Most bis zu Marmelade, Chutney, Edelbrand, Likör und auch Essig. Im Präsentations- und Verkaufsraum mit dem klingenden Namen „Gießhübler Manufaktur“ werden die selbst erzeugten Produkte jeden Freitag von 13 bis 15 Uhr verkauft.

„Der Obstbau und die Obstverarbeitung sind wesentliche Bestandteile im Unterricht des Mostviertler Bildungshofes und die selbst erzeugten Produkte sind ein Aushängeschild der Schule. Wir kultivieren und verarbeiten beinahe alle Obstsorten die im Mostviertel vorkommen, wobei uns die Erhaltung der Sortenvielfalt besonders am Herzen liegt“, betont Direktor Gerhard Altrichter. „Jede Schülerin und jeder Schüler erzeugt seinen eigenen Most aus rund 30 Kilo Obst des eigenen Betriebes. So lernen die Schüler alle wichtigen Arbeitsschritte vom Pressen, über die Gärung und den Ausbau bis hin zur Flaschenfüllung. Zu Weihnachten kann jeder Schüler seinen eigenen Most mit nach Hause nehmen“, so Altrichter.

Beim Most setzt man neuerdings auf einen Qualitätsobstwein mit staatlicher Prüfnummer, die mit der Obstweinverordnung aus dem Jahr 2014 möglich wurde. Somit ist Gießhübl ein wichtiger Impulsgeber für die Landwirte Mostviertel.

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