

Presseinformation

20. Juni 2021

Bergbauernschule Hohenlehen mit Speck-Kaiser ausgezeichnet

LR Teschl-Hofmeister: Hohe bäuerliche Handwerkskunst wurde eindrucksvoll bestätigt

Die Bergbauernschule Hohenlehen hat sich bereits seit dreißig Jahren ganz der biologischen Produktionsweise verschrieben. Nicht nur der gesamte Schulbetrieb ist bio-zertifiziert, auch unter der Marke „Hohenlehen Fleisch“ wird hochwertiges Biofleisch hergestellt. Als Krönung für die handwerklich versierte Arbeit gab es bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg die Auszeichnung mit dem „Speck-Kaiser“ für den „Hohenlehner Kräuterling“, eine Rohwurst nach Salamiart im Kräutermantel. Für weitere Schmankerl aus dem Ybbstal gab es drei Goldmedaillen und zwei Silbermedaillen.

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überzeugte sich vor kurzem von der Qualitätsarbeit an der Bergbauernschule Hohenlehen: „Die Bergbauernschule Hohenlehen ist nicht nur bei der Waldarbeit im absoluten Spitzenfeld, auch die Erzeugung von bäuerlichen Spezialitäten zählt zur Domäne der Fachschule. Ich gratuliere dem gesamten Schulteam zu diesen Auszeichnungen, welche die hohe bäuerliche Handwerkskunst eindrucksvoll bestätigen. Zudem profitieren die Schülerinnen und Schüler von der Veredelung der landwirtschaftlichen Produkte auf so hohem Niveau“.

Neben dem Speck-Kaiser gab es noch zweimal Gold für den geräucherten Karreespeck und die Hohenlehner Chiliwürsten sowie zweimal Silber für den Nusslikör und den Kriecherlbrand.

„Dieser Erfolg gebührt in erster Linie dem Fleischermeister Johann Schnabel, der seit über 20 Jahren die Schülerinnen und Schüler im praktischen Unterricht in die hohe Kunst der Fleischverarbeitung unterweist“, betont Direktor Leo Klaffner. „Aber auch die gute Infrastruktur ist von entscheidender Bedeutung. So wird mit dem zertifizierten Schlachtbetrieb und der modernen Werkstätte für die Fleischverarbeitung höchste Sicherheit und Fleischqualität garantiert“, so Klaffner.

Im Ab-Hof-Laden der Bergbauernschule Hohenlehen werden die Wurst- und Fleischspezialitäten auch verkauft.



Presseinformation

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