Presseinformation

23. November 2026

Silber für Pyhra: Käsesommelier-Nachwuchs überzeugt beim Bundesfinale in Salzburg

LR Teschl-Hofmeister: Fachwissen, Handwerk und Wertschätzung für heimische Lebensmittel

Die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Pyhra hat im Oktober 2026 beim österreichweiten Bundesfinale der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in Salzburg teilgenommen und in der Gesamtwertung Silber erreicht. Schülerin Theresa Steindl und Schüler Maximilian Ströbel überzeugten die Fachjury in drei Disziplinen: einem Theorietest, einer sensorischen Verkostung sowie dem fachgerechten Zusammenstellen und Präsentieren eines Käsewagens. Betreut werden die Schülerinnen und Schüler von den ausgebildeten Käsesommelièren Manuela Spendelhofer und Martina Sieder.

„Käsegenuss ist ein Stück gelebter Tradition und regionaler Identität. Wer Herkunft, Herstellung und Qualität fachkundig vermitteln kann, stärkt die Wertschätzung für heimische Lebensmittel und für die Arbeit unserer bäuerlichen Familienbetriebe“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Eine Silbermedaille in der Gesamtwertung zeigt, dass an unseren Fachschulen Handwerk, Fachwissen und sicheres Auftreten Hand in Hand gehen.“

Bereits im Oktober 2025 vertraten Schülerin Anita Stückler und Schüler Florian Volkert die Fachschule Pyhra beim Bundesfinale an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg. Die Teilnahme erfolgte nach ausgezeichneten Prüfungsleistungen. Direktor Josef Sieder sieht in den Erfolgen eine Bestätigung des Ausbildungswegs: „Unsere Schülerinnen und Schüler stellen in der Lehrkäserei selbst Käse her und lernen zugleich, ihn fachkundig zu beurteilen und zu präsentieren. So verbinden wir traditionelles Handwerk mit zeitgemäßem Wissen – vom Hof bis auf den Teller.“

Jährlich schließen zahlreiche Schülerinnen und Schüler des Schwerpunkts Lebensmitteltechnik die Zusatzausbildung zur diplomierten Käsekennerin bzw. zum diplomierten Käsekenner mit einer Diplomprüfung ab. „Käse verbindet Sinneswahrnehmung, Produktwissen und Freude am Genuss. Die jungen Menschen lernen, Qualität zu erkennen und zu beschreiben – eine Kompetenz, die

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse
Doris Zöger
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

in der Direktvermarktung ebenso zählt wie in Gastronomie und Handel“, erklärt Fachlehrerin Martina Sieder.

Die Ausbildung der Schülerinnen und Schüler findet an der LFS Pyhra sowie an weiteren Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs in Kooperation mit dem Verein Käsesommelier Österreich statt.

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