

Juniorfirma „senf.liebe“ aus Pyhra begeistert mit neue Senfkreationen!

Die Juniorfirma „senf.liebe“ der LFS Pyhra präsentiert kreative Senfvariationen und fördert Unternehmergeist unter Schülerinnen.



Fachschule Pyhra, Österreich - Am 2. Januar 2025 startet die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Pyhra erneut mit einem aufregenden Projekt: Die Schülerinnen des zweiten Jahrgangs der Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ präsentieren stolz ihre Juniorfirma „senf.liebe“. Diese innovative Unternehmung hat sich der Herstellung feiner Senfsorten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen verschrieben, von süß-sauer über würzig bis hin zu scharf. Besonders hervorzuheben ist der Senfkaviar, eine delikate Spezialität, bei der ganze Senfkörner sanft in Essigmarinaden eingelegt werden, was für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis sorgt. Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister lobt die kreativen Ideen der Schülerinnen: „Ungewöhnliche Gaumengenüsse“

stehen im Vordergrund, da wir hier heimische Zutaten verwenden, die das Projekt einzigartig machen“, betont sie.

Kreativität und Regionalität vereint

Die Schülerinnen haben nicht nur an den Rezepturen gefeilt, sondern auch das Design der Etiketten für die Senfgläser selbst gestaltet. Die Zutaten stammen größtenteils aus der eigenen Schullandwirtschaft und von Betrieben aus der Region, was die Verbindung zur örtlichen Landwirtschaft unterstreicht. „Der Hofladen der Fachschule, der jeden Donnerstag von 14:00 bis 17:30 Uhr geöffnet ist, bietet das gesamte Sortiment an“, wie Abteilungsvorständin Gabriele Roitner-Blamauer informiert. Dadurch wird nicht nur der Schülerbetrieb gestärkt, sondern auch ein Stück Regionalität in den Verkauf gebracht.

Die Idee, eine Juniorfirma zu gründen, ist Teil der Bestrebungen, den Schülerinnen praktische Geschäftswissen und Unternehmergeist zu vermitteln. Diese Initiative geht Hand in Hand mit der langjährigen Tradition des Senfanbaus in Niederösterreich, wo auf rund 1.600 Hektar Senf kultiviert wird. Die Landschaft und das Klima dieser Region schaffen die perfekten Voraussetzungen für die verschiedenen Sorten, die nicht nur in der Österreichischen Küche beliebt sind, sondern auch weltweit geschätzt werden. [LFS Pyhra berichten, dass die Schülerinnen mit ihrem Vorhaben einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung neuer Produkte leisten und dabei die Kulturgeschichte des Senfs auf eindrucksvolle Weise würdigen.]

Details	
Ort	Fachschule Pyhra, Österreich
Quellen	• www.ots.at • lfs-pyhra.ac.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at