



Anna und Bernhard Bracher aus St. Pölten-Viehofen bekamen heuer die Genusskrone für ihren geräucherten Bauchspeck.



Rudolf und Sabine Maierhofer aus Karlstetten wurden für ihren Bio-Apfelcider ausgezeichnet. Fotos: LK NÖ/Roland Pelzl/cityfoto



Franz Fidler, Direktor der LFS Pyhra, und die Leiterin der Kyrnberger Käserei Martina Sieder nahmen mit den Mitarbeitern Elfriede Loijka, Käsereimeister Anton Sonnleitner und Lehrling Rosemarie Kendler den begehrten Preis entgegen. Foto: Agrar.Projekt.Verein/Cityfoto



Freuen sich über den Erfolg ihres Bio Apfel-Weichselsaftes: Carolina und Maria Weichhart. Foto: Agrar.Projekt.Verein/Cityfoto

Krönung des Genusses

Landesbeste | Acht Kreationen aus den bäuerlichen Betrieben der Region, vom Apfelicider bis zum Bauchspeck, überzeugten die Jury und wurden mit der Genusskrone ausgezeichnet.

Genusskrone

Matthias und Maria Weichhart: Bio-Apfel-Weichselsaft, St. Pölten
Anna und Bernhard Bracher: Bauchspeck geräuchert, St. Pölten
Rudolf Maierhofer: Bio-Apfelcider, Karlstetten
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra: Kyrnberger Mostkäse
Barbara und Gerhard Gatterer: Bauernbrot, Ober-Grafendorf
Martina und Franz Schallhas: Schinkenspeck, Schweinern
Franz Mayer: Grüner Veltliner Bio Balsamico, Gemeinlebarn
Walter Widmann: Geselchtes Rindfleisch, St. Christophen

REGION ST. PÖLTEN | Die hohe Qualität der bäuerlichen Produkte aus der Region zeigte sich einmal mehr bei der Verleihung Genusskrone, die alle zwei Jahre vergeben wird: Gleich acht Produkte aus regionalen Betrieben wurden als Landesbeste ausgezeichnet – vom Apfelicider über Käse bis zum Rindfleisch.

Mit ihrem geräucherten Bauchspeck überzeugten beispielsweise Anna und Bernhard Bracher aus Viehofen. „Wir freuen uns wahnsinnig über die Auszeichnung. Natürlich gehört auch ein bisschen Glück dazu, schließlich machen ganz feine Nuancen den Unterschied bei der Jury aus“, sagt Anna Bracher.

Wichtig sei die Genusskrone auch, um den Kunden zu zeigen, dass sie ein gutes Produkt kaufen, meint Bracher.

Aus St. Pölten kommt auch der Zwischenbrunner Matthias und Maria Weichhart, der ebenfalls eine Genusskrone erhielt. „Wir haben die Auszeichnung zum ersten Mal bekommen und freuen uns riesig. Das bestätigt unser Streben nach Qualität“, so Matthias Weichhart.

Gewonnen hat auch der Bio-Apfelcider des Karlstettners Rudolf Maierhofer, der sehr stolz auf die Auszeichnung ist. „Wichtig ist, die richtige Mischung aus Säure, Süßlichkeit

und Fruchtigkeit zu finden. Vor allem bei den Damen ist unser leichtes Getränk sehr beliebt“, verrät er sein Cider-Geheimnis.

Gut abgeschnitten hat auch wieder der Nachwuchs: Die Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra landete bei der Genusskrone mit dem Kyrnberger Mostkäse ganz vorne. „Im Mittelpunkt steht bei allen unseren praktischen Tätigkeiten die Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler, die bei allen Verarbeitungsvorgängen mit dabei sind und den hohen Qualitätsanspruch miterleben und mitlernen“, freut sich Fachlehrerin Martina Sieder über die Auszeichnung.

NÖN

Die besten Seiten des Landes

NÖN LeserClub

Vergünstigt zum „Barockfestival St. Pölten“

11. – 25. Juni, St. Pölten

Minus 10 % für NÖN-LeserClub-Mitglieder!

Gegen Vorlage der NÖN-LeserClub-Karte sind die ermäßigten Tickets bei der Buchhandlung Schubert (Wiener Straße 6, St. Pölten, Tel. 02742/353189) und an der Abendkasse erhältlich.

-10%

NÖN-LeserClub-Vorteil

barock festival
st. pölten

Nah. Näher. NÖN

NÖN.at **NÖN**



Anna und Bernhard Bracher aus St. Pölten-Viehofen bekamen heuer die Genusskrone für ihren geräucherten Bauchspeck.



Rudolf und Sabine Maierhofer aus Karlstetten wurden für ihren Bio-Apfelcider ausgezeichnet. Fotos: LK NÖ/Roland Pelzl/cityfoto



Franz Fidler, Direktor der LFS Pyhra, und die Leiterin der Kyrnberger Käserei Martina Sieder nahmen mit den Mitarbeitern Elfriede Loijka, Käsereimeister Anton Sonnleitner und Lehrling Rosemarie Kendler den begehrten Preis entgegen. Foto: Agrar.Projekt.Verein/Cityfoto



Freuen sich über den Erfolg ihres Bio Apfel-Weichselsaftes: Carolina und Maria Weichhart. Foto: Agrar.Projekt.Verein/Cityfoto

Krönung des Genusses

Landesbeste | Acht Kreationen aus den bäuerlichen Betrieben der Region, vom Apfelicider bis zum Bauchspeck, überzeugten die Jury und wurden mit der Genusskrone ausgezeichnet.

Genusskrone

Matthias und Maria Weichhart: Bio-Apfel-Weichselsaft, St. Pölten
Anna und Bernhard Bracher: Bauchspeck geräuchert, St. Pölten
Rudolf Maierhofer: Bio-Apfelcider, Karlstetten
Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra: Kyrnberger Mostkäse
Barbara und Gerhard Gatterer: Bauernbrot, Ober-Grafendorf
Martina und Franz Schallhas: Schinkenspeck, Schweinern
Franz Mayer: Grüner Veltliner Bio Balsamico, Gemeinlebarn
Walter Widmann: Geselchtes Rindfleisch, St. Christophen

REGION ST. PÖLTEN | Die hohe Qualität der bäuerlichen Produkte aus der Region zeigte sich einmal mehr bei der Verleihung Genusskrone, die alle zwei Jahre vergeben wird: Gleich acht Produkte aus regionalen Betrieben wurden als Landesbeste ausgezeichnet – vom Apfelicider über Käse bis zum Rindfleisch.

Mit ihrem geräucherten Bauchspeck überzeugten beispielsweise Anna und Bernhard Bracher aus Viehofen. „Wir freuen uns wahnsinnig über die Auszeichnung. Natürlich gehört auch ein bisschen Glück dazu, schließlich machen ganz feine Nuancen den Unterschied bei der Jury aus“, sagt Anna Bracher.

Wichtig sei die Genusskrone auch, um den Kunden zu zeigen, dass sie ein gutes Produkt kaufen, meint Bracher.

Aus St. Pölten kommt auch der Bio-Apfel-Weichselsaft der Zwischenbrunner Matthias und Maria Weichhart, der ebenfalls eine Genusskrone erhielt. „Wir haben die Auszeichnung zum ersten Mal bekommen und freuen uns riesig. Das bestätigt unser Streben nach Qualität“, so Matthias Weichhart.

Gewonnen hat auch der Bio-Apfelicider des Karlstettners Rudolf Maierhofer, der sehr stolz auf die Auszeichnung ist. „Wichtig ist, die richtige Mischung aus Säure, Süßlichkeit

und Fruchtigkeit zu finden. Vor allem bei den Damen ist unser leichtes Getränk sehr beliebt“, verrät er sein Cider-Geheimnis.

Gut abgeschnitten hat auch wieder der Nachwuchs: Die Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra landete bei der Genusskrone mit dem Kyrnberger Mostkäse ganz vorne. „Im Mittelpunkt steht bei allen unseren praktischen Tätigkeiten die Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler, die bei allen Verarbeitungsvorgängen mit dabei sind und den hohen Qualitätsanspruch miterleben und mitlernen“, freut sich Fachlehrerin Martina Sieder über die Auszeichnung.



Vergünstigt zum „Barockfestival St. Pölten“

11. – 25. Juni, St. Pölten

Minus 10 % für NÖN-LeserClub-Mitglieder!

Gegen Vorlage der NÖN-LeserClub-Karte sind die ermäßigten Tickets bei der Buchhandlung Schubert (Wiener Straße 6, St. Pölten, Tel. 02742/353189) und an der Abendkasse erhältlich.

-10%
NÖN-LeserClub-Vorteil

barock
festival
st. pölten

Nah. Näher. NÖN

NÖN.at **NÖN**