

Neue Direktorin für die LFS Unterleiten

Katharina Aigner-Hinterreither wird ab 1. 9. 2024 neue Direktorin der Fachschule Unterleiten, während Gertrude Grünsteidl in den Ruhestand tritt. LR Teschl-Hofmeister lobt Aigner-Hinterreither als innovative Pädagogin. Unter ihrer Leitung sollen die Schwerpunkte Tourismus und Eco-Design weiterentwickelt werden, um die Schule zukunftsorientiert auszurichten.

Neuer Direktor für LFS Gießhübl

Thomas Krenn übernimmt ab 1. Juli die Leitung der Landwirtschaftlichen Fachschule Gießhübl. Mit 32 Jahren Erfahrung als Fachlehrer will er die Schule und den Lehrbetrieb weiterentwickeln, den Fokus auf ein respektvolles Arbeitsklima und die regionale Vernetzung legen. Die LFS Gießhübl bietet Ausbildungen in Landwirtschaft und Hauswirtschaftsmanagement an.



Neuer Geschäftsführer für JA ZU NAH

Waldemar Pöchhacker (links) übernimmt die Geschäftsführung der Lebensmittel-Online-Plattform JA ZU NAH von Elfriede Schaffer, die das Unternehmen aufgebaut hat. Pöchhacker, Experte in Gastronomie, Vertrieb und Marketing, plant, die Plattform weiter auszubauen und die Marke zu stärken. Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich dankt Schaffer für ihre Leistungen.

10 JAHRE SALZBURGMILCH KÄSEREI: EINE DEKADE DES ERFOLGS

Ein Erfolgsrezept aus Tradition, Innovation und Nachhaltigkeit: Österreichs drittgrößtes Molkerei-Unternehmen feiert.

Die SalzburgMilch Käserei in Lamprechtshausen feiert ihr 10-jähriges Jubiläum. Seit der Inbetriebnahme 2014 kombiniert die Käserei erfolgreich traditionelles Handwerk mit moderner Technologie, was zu zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen geführt hat. Mit einem jährlichen Produktionsvolumen von 15.000 Tonnen Käse ist SalzburgMilch das drittgrößte Molkerei-Unternehmen Österreichs. Die Käserei setzt auf tradi-

tionelle Methoden, darunter die Reifung auf Fichtenbrettern und die Verwendung von Kupfer-Fertigern. Gleichzeitig fördert sie Nachhaltigkeit mit Salzburgs größter PV-Anlage und innovativen Energieeffizienzprojekten, die mit dem klimaaktiv-Preis ausgezeichnet wurden. Die Käserei plant weitere Maßnahmen zur Reduktion des CO₂-Abdrucks, um auch in Zukunft eine führende Rolle im nachhaltigen Molke- und Milchsektor einzunehmen. ■



V. l. n. r.: Andreas Gasteiger (GF) und Prok. Franz Zehentner (Bereichsleitung).

ANDREAS SCHUSCHOU ZUM NEUEN SALAMIKÖNIG GEKRÖNT

Das 24. Farantfest in Globasnitz bei Völkermarkt zog trotz Hitze Tausende Gäste an. Der Höhepunkt des Fests war der Bauernmarkt und die Krönung des neuen Salamikönigs.

Landwirt, Fleischermeister, Norikerzüchter und frischgebackener Salamikönig: Andreas Schuschou (links).



Beim 24. Farant Straßenfest in Globasnitz wurde der 35-jährige Landwirt und Fleischer Andreas Schuschou aus Humtschach zum neuen Salamikönig ernannt. Er tritt damit die Nachfolge von Lorenz Golautschnik vom Berggasthof Benetek an. Reinhard Gesson, der Obmann der Salamibauern, und Hubert Kordež, der Obmann der Farantbauern, betonten die überregionale Bedeutung des Farantfestes. Im Rahmen des Festes wurden zahlreiche bäuerliche Produzenten durch Elfriede Dornan, Schulleiterin am Goldbrunnhof, für ihre Produkte in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Der Höhepunkt der Veranstaltung war die Bekanntgabe des neuen Salamikönigs.

Schuschou, dessen Vater bereits 2008 zum Salamikönig gekürt wurde, führt gemeinsam mit seinen Eltern Hubert und Annemarie den Familienbetrieb „vulgo Deutschmann“ an zwei Standorten in Humtschach und Mittlern. Seine preisgekrönten Salamis stellt er nach überlieferten Familienrezepten her, wobei er neben der traditionellen Jaunta-

ler Salami auch Varianten aus Hirsch-, Pferde- und Rindfleisch produziert. „Die Liebe zur Arbeit am Bauernhof und zur Produktion hochwertiger Nahrungsmittel ist mein Erfolgsrezept“, betont Schuschou gegenüber der Kleinen Zeitung, die mit dem frischgebackenen König eine Story machte.

Neben der Salamiherstellung engagiert sich Schuschou auch in der Norikerzucht mit 13 Stuten, einem eigenen Hengst und Fohlen. Unterstützt wird er dabei von seiner Freundin Kathrin Petjak, die das Hemmastüberl am Hemmberg betreibt. Die Vermarktung der Produkte erfolgt direkt ab Hof sowie auf großen kulinarischen Festen.

Die Jauntaler Salamikrone wurde 2001 vom Landwirt Stefan Pototschnig ins Leben gerufen. Eine Fachjury verkostet dabei beim Salamifest im Stift Eberndorf eingereichte Salamiprüfungen und prämiiert die besten Erzeugnisse mit Gold, Silber und Bronze. Der Titel des Salamikönigs wird anschließend beim Farantfest verliehen und darf ein Jahr lang getragen werden. ■