

Pressemitteilung

Welternährungstag: OÖ Bäuerinnen kochen für Linzer Wärmestube

16. Oktober: Welternährungstag rückt heimische Landwirtschaft und Solidarität in den Mittelpunkt

Am 16. Oktober fallen Welternährungstag und Weltbrottag zusammen – nicht zufällig, denn es ist auch der Gründungstag der FAO. Zum Welternährungstag setzten die oö. Bäuerinnen ein Zeichen der Solidarität: Ein Koch-Team der Landwirtschaftskammer bereitete in der Seminarküche mit regionalen Zutaten eine warme Mahlzeit zu und gab sie an die Gäste der Caritas Wärmestube in der Linzer Dinghoferstraße aus. Auf dem Speiseplan standen traditionell und saisonal Brotsuppe und Erdäpfel-Gemüsestrudel. „Unsere diesjährige Aktion steht für Verantwortung in der Lebensmittelversorgung, Wertschätzung für heimische Produkte und gelebtes Miteinander. Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern sichern mit regionalen, hochwertigen Lebensmitteln die Versorgung der Bevölkerung, pflegen die Kulturlandschaft und stärken als heimische Familienbetriebe den ländlichen Raum. Wer regional kauft, sichert Arbeitsplätze und die Versorgung von morgen“, bringt es LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl auf den Punkt.

OÖ. Traditionsküche: Brotsuppe & Erdäpfel-Strudel

Die traditionelle oberösterreichische Brotsuppe hat eine lange tief verwurzelte Geschichte mit der bäuerlichen Kultur und der harten Arbeit. Brot wurde traditionell oft nur einmal im Monat in großen Mengen auf Vorrat gebacken. Nach einigen Wochen wurde das ehemals frische Bauernbrot (traditionell Roggen- oder Schwarzbrot) naturgemäß steinhart. Die Brotsuppe entstand aus der Notwendigkeit heraus, die harten Reste bis hin zum letzten „Scherzel“ wieder gut genießbar zu machen. Ebenfalls bekannt sind die Bezeichnungen „Schnittlsuppe“ oder „umdrahte Suppe“, die sich vom geschnittenen Brot bzw. dem gestürzten Topf ableiten. Die Brotsuppe ist vermutlich eines der ersten Beispiele für „Zero Waste“-Küche.

Beim Erdäpfel-Gemüsestrudel treffen zwei weitere Klassiker der traditionellen oberösterreichischen Küche zusammen. Einerseits der von Hand gezogene Strudel und andererseits der Erdäpfel. Einst hatte der Erdäpfel den Ruf des „Armeleuteessen“, heute ist er

aus den Küchen unseres Landes nicht mehr weg zu denken. Der Herbst als klassischer Zeitpunkt für die Erdäpfel- und Gemüseernte liefert die Zutaten für den Strudel aus dem Eferdinger Becken. Dem Einfallsreichtum an Füllungen des Strudels sind hier keine Grenzen gesetzt.

Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung

„Ernährungssicherheit und Lebensmittelwertschätzung sind untrennbar miteinander verbunden. Während unsere Bäuerinnen und Bauern tagtäglich hochwertige Lebensmittel erzeugen, setzen die Bäuerinnen mit ihrem Einsatz für die Wärmestube zugleich ein starkes Zeichen gegen Verschwendung und für den bewussten Umgang mit unseren wertvollen Ressourcen. Damit machen sie die Botschaft des Welternährungstages auf besondere Weise erlebbar: Lebensmittel sind kostbar und verdienen Wertschätzung vom Feld bis zum Teller. Wir möchten damit auch in Erinnerung rufen, dass hochwertige und sichere Lebensmittel keine Selbstverständlichkeit sind und die Verantwortung jedes Einzelnen im Umgang mit Lebensmitteln in den Mittelpunkt stellen“, erklärt Johanna Haider, Vorsitzende des Bäuerinnenausschusses, und weiter: „Wer Lebensmittel wertschätzt, wertschätzt auch die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern. Der Welternährungstag ist daher ein wichtiger Anlass, um Bewusstsein für die Bedeutung regionaler Lebensmittel, einer sicheren Versorgung und den verantwortungsvollen Umgang mit unseren wertvollen Nahrungsmitteln zu schaffen.“

Die kürzlich präsentierten Zahlen zur Lebensmittelverschwendung zeigen, wie groß das Potenzial für mehr Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln ist. Allein in österreichischen Haushalten werden jährlich rund 629.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Rund 338.000 Tonnen davon wären vermeidbar. Pro Person landen damit etwa 69 Kilogramm Lebensmittel im Müll, davon 37 Kilogramm völlig unnötig.

Die Studie zeigt, dass im Jahr 2024 der größte Teil der Lebensmittelabfälle in Österreich mit 54 Prozent in den Privathaushalten anfiel. Weitere 20 Prozent entstanden in den Be- und Verarbeitungsbetrieben, 19 Prozent in der Außer-Haus-Verpflegung, sechs Prozent im Handel und lediglich ein Prozent im Bereich der Produktion, also der Landwirtschaft. Für die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern ist jeder Lebensmittelabfall mehr als nur eine verschwendete Mahlzeit. Hinter jedem Brotlaib, jedem Liter Milch und jedem Apfel stehen Arbeit, Know-How, Verantwortung und der Einsatz wertvoller Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie. Lebensmittelverschwendung bedeutet daher auch die Verschwendung der Leistungen unserer bäuerlichen Familienbetriebe.

Aktionstage der Bäuerinnen 2026 zum Thema „Vielfalt am Bauernhof“

Wo kommt unser Essen her und wie viel Arbeit steckt darin? Genau das vermitteln Oberösterreichs Bäuerinnen Kindern sowie Konsumentinnen und Konsumenten mit viel Engagement. Seit 2015 bringen sie bei den „Aktionstagen“ die Landwirtschaft mit allen Sinnen direkt in die Klassenzimmer. Dabei schaffen sie Bewusstsein für regionale Kreisläufe, nachhaltigen Konsum und einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. Besucht werden vor allem die ersten Klassen der Volksschulen, für die es oft der erste Berührungspunkt mit der

heimischen Landwirtschaft ist. Heuer steht die „Vielfalt am Bauernhof“ im Mittelpunkt: Die Kinder lernen, wie unterschiedlich Land- und Forstwirtschaft bei uns aussehen kann, von Gemüse- und Ackerbau über Tierhaltung und Forstwirtschaft bis zu Schule am Bauernhof, Urlaubsbauernhöfen und Green-Care-Betrieben. Weil jeder Hof anders ist, setzt jede Bäuerin eigene Schwerpunkte und gibt ganz persönliche Einblicke in ihren Alltag. Rund um den Welternährungstag am 16. Oktober finden besonders viele Schulbesuche statt. Insgesamt sind rund 400 Bäuerinnen in Oberösterreichs Volksschulen unterwegs.



LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl (v.l.), Ingrid Guger-Waldenhofer, Klaudia Ritzberger, Bäuerinnenausschuss-Vorsitzende Johanna Haider, Michaela Märzinger, Michaela Sommer-Mühlberger, Romana Schneider-Lenz und Gerda Liehamnn kochen gemeinsam für die Linzer Caritas Wärmestube.



Mit traditioneller Brotsuppe und Erdäpfelstrudel setzen die oö. Bäuerinnen ein Zeichen der Solidarität in der Wärmestube in der Linzer Dinghoferstraße – v.l.: LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl, Bäuerinnenausschuss-Vorsitzende Johanna Haider mit Ingrid Guger-Waldenhofer, Gerda Liehmann und Romana Schneider-Lenz.
Bildnachweis jeweils: LK OÖ/Grandl

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T +43 50 6902-1491, E medien@lk-ooe.at