

Linz, am 27.11.2024

## **Bratwüstelsonntag: Ein Fest des Genusses und der Regionalität**

**Am ersten Adventsonntag (heuer: 1.12.2024) gibt es in Oberösterreich eine besondere Tradition: den Bratwüstelsonntag. An diesem Tag kommen traditionell Bratwüstel mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn auf den Tisch.**

Die regionale Landwirtschaft spielt in Oberösterreich eine zentrale Rolle. Die Bauernhöfe sind Familienbetriebe, die seit Generationen hinweg geführt werden. Sie setzen auf nachhaltige Anbaumethoden und die tierwohlgerechte Haltung ihrer Tiere – das sichert die hohe Qualität der Lebensmittel.

### **Regionalität, Tierwohl und Qualität im Fokus**

OÖ Bauernbund-Landesobfrau LR<sup>in</sup> Michaela Langer-Weninger betont die Wichtigkeit der Regionalität und Qualität der Lebensmittel, die zum Bratwüstelsonntag genossen werden: „Die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern arbeiten nach den weltweit höchsten Tierwohl- und Umweltstandards und produzieren beste Qualitäts-Lebensmittel. Der Kauf regionaler Produkte stärkt die lokale Wirtschaft und sichert Arbeitsplätze in der Region. Jeder sechste Arbeitsplatz hängt im vor- und nachgelagerten Bereich von der Landwirtschaft ab. Der tägliche Einkauf heimischer Lebensmittel trägt dazu bei, die bäuerliche Struktur zu erhalten und die Abhängigkeit von globalen Märkten zu verringern. Die bäuerliche Produktvielfalt bietet dieses Spektrum für jeden Haushalt, jeden Teller und jede Geldbörse.“ Der Bratwüstelsonntag soll die Verbraucherinnen und Verbraucher daran erinnern, sich mehr mit der Herkunft und Produktionsweise ihrer Lebensmittel auseinanderzusetzen.

### **Kurze Transportwege – gut für Nachhaltigkeit und Umweltschutz**

Der bewusste Kauf regionaler Produkte unterstützt nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern trägt durch kurze Transportwege auch zum Umwelt- und Klimaschutz bei. „Mit dem bewussten Einkauf regionaler Lebensmittel setzen wir ein Zeichen für die regionale, bäuerliche Landwirtschaft“, erklärt OÖ Bauernbund-Direktor Ing. Wolfgang Wallner.

### **AMA-Gütesiegel schafft Sicherheit**

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel ist mehr als 90 Prozent der Bevölkerung bekannt. Derzeit nehmen in etwa 44.000 Betriebe (ca. ein Drittel der österreichischen Betriebe) am AMA-Gütesiegel Programm teil. Die AMA-Gütesiegel-Kontrollen umfassen alle Produktbereiche und decken bei Lebensmitteln die gesamte Wertschöpfungskette ab – von der Landwirtschaft bis hin zum Lebensmittelhandel. Die Kontrollen werden durch externe, akkreditierte Kontroll- und Prüfstellen gemacht. Im Jahr 2023 wurden mehr als 22.000 Kontrollen durchgeführt. Alle 20 Minuten findet eine Kontrolle statt. „Das AMA-Gütesiegel gibt es seit 30 Jahren. Es steht für österreichische Herkunft, höhere Qualität und unabhängige Kontrollen. Daher beim Lebensmitteleinkauf immer auf dieses verlässliche Zeichen achten“, betont Wallner.

### **Gelebte Tradition**

Die genaue Herkunft des in Oberösterreich verbreiteten Brauches ist nicht bekannt. Es wird vermutet, dass die Tiere bewusst zu diesem Zeitpunkt geschlachtet wurden, da man sich in der kargen Winterzeit – in der das Futter knapp war – die Fütterung für diese ersparte. Der Bratwüstelsonntag wird in vielen Familien bis heute gelebt. Er ist mehr als ein kulinarisches Erbe und Erlebnis – es ist eine Möglichkeit, gemeinsam mit der Familie zu essen und Zeit zu verbringen. „Die heimische Qualität ganz bewusst im Kreise der Familie zu genießen und damit den Wert der Lebensmittel, die Versorgungssicherheit, die

Arbeit und die Leistungen der bäuerlichen Familienbetriebe wieder mehr wertzuschätzen. All das - diese vielen Facetten machen für mich einen gelungenen Bratwürstelsonntag aus. Er ist ein Tag, der die Werte der Regionalität, des Tierwohls und der Nachhaltigkeit feiert. Konsumentinnen und Konsumenten können mit dem Kauf heimischer Fleisch- und Wurstwaren ein Bekenntnis hinsichtlich Tierwohl und Tierschutz ablegen. Indem wir uns auf die Qualität und Herkunft unserer Lebensmittel besinnen, können wir nicht nur unseren Gaumen verwöhnen, sondern auch einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt und der lokalen Wirtschaft leisten“, so Langer-Weninger.

+++

**Rückfragenhinweis:**

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

[michael.harant@ooe.bauernbund.at](mailto:michael.harant@ooe.bauernbund.at)