



Pressemitteilung

21.10.2026

Regionale Zutaten für eine klimafreundliche Schulküche im Mostlandl Hausruck

Küchenleiterinnen aus fünf Gemeinden und sieben regionale Lebensmittelproduzent:innen haben gemeinsam gezeigt, wie klimafreundliche, regionale Schulküche gelingen kann. Aus dem Projekt sind bereits erste direkte Lieferbeziehungen entstanden.

Mit dem Projekt „**Mir schmeckt's im Mostlandl Hausruck**“ brachte die Klima- und Energie-Modellregion Mostlandl Hausruck gemeinsam mit dem Verein **Zukunft:Essen** Küchenleiterinnen aus der Region mit regionalen Produzent:innen zusammen. Ziel war es, regionale Lebensmittel stärker in der Schulausspeisung zu verankern und die direkte Zusammenarbeit zwischen Küchen und Landwirtschaft zu fördern.

Mit dabei waren Küchenleiterinnen aus **Haag am Hausruck, Grieskirchen, Wallern, Hofkirchen und Taufkirchen an der Trattnach**. Beim ersten Workshop stand das gegenseitige Kennenlernen im Mittelpunkt. In einem „Speed-Kennenlernen“ konnten Küchen und Produzent:innen ihre Angebote, Anforderungen und Möglichkeiten direkt miteinander besprechen und neue Kontakte knüpfen.

Beim zweiten Workshop wurde daraus Praxis: Gemeinsam mit **Hoffisch Pötting, Biohof Harrer und Biohof Hirm** aus Meggenhofen, **David Riener** aus Aistersheim, der **Schafkäserei Kalteis** aus Michaelnbach, **Gemüse Hainzinger** aus St. Thomas sowie dem **Bauernhof Rathbauer** aus Wallern wurden klimafreundliche Gerichte aus regionalen Zutaten gekocht. Dabei lernten die Küchenleiterinnen neue Produkte kennen und konnten direkt ausprobieren, wie sich diese in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzen lassen.

Besonders erfreulich: Aus dem Projekt haben sich bereits **erste direkte Lieferbeziehungen zwischen Produzent:innen und Schulküchen** entwickelt. Damit zeigt sich, dass aus Vernetzung konkrete regionale Wertschöpfung entstehen kann.

Die teilnehmenden Schulküchen übernehmen dabei eine wichtige Vorreiterrolle. Sie zeigen, dass regionale und saisonale Lebensmittel, kurze Wege und hohe Qualität auch in der täglichen Gemeinschaftsverpflegung gut miteinander verbunden werden können.

Ein herzliches Danke gilt allen teilnehmenden **Küchenleiterinnen und Produzent:innen**, der **Gemeinde und Mittelschule Hofkirchen an der Trattnach** sowie dem Verein **Zukunft:Essen** für die engagierte Zusammenarbeit.



Copyright: KEM Mostlandl Hausruck

NOCH FRAGEN?

Bei Rückfragen sind wir gerne erreichbar:

Klima- und Energie-Modellregion Mostlandl Hausruck

David Wagner, MA (KEM Manager)

Telefon: 0676 / 4034077

E-Mail: wagner@mostlandl-hausruck.at