

Würstlstände in NÖ: Wachsende Zahlen und Trend zu Qualität trotz Gastro-Krise

Von der EAV besungen und nun auf dem Weg zum UNESCO-Weltkulturerbe: Der Würstlstand, ein kulturelles Aushängeschild Österreichs. In Niederösterreich steigt die Zahl der Imbissstände, und für viele ist dies der erste Schritt in die Gastronomie.



Der gute, alte Würstlstand ist in Niederösterreich wieder im Trend. © Österreich Werbung / Sebastian Burziwal

In Niederösterreich, wie auch im restlichen Österreich, spielt die **Gastronomie** eine große Rolle, insbesondere die Tradition der **Würstlstände**. In den letzten 20 Jahren hat die Zahl der **Imbissstände** in Niederösterreich zugenommen. Während es im Jahr 2004 noch 881 Stände gab, sind es gegenwärtig 1.121. Diese Entwicklung spiegelt möglicherweise einen Trend zu "schnell und günstig" wider, der sogar die durch die Pandemie

hervorgerufenen Gastronomie-Krisen überstanden hat.

Trend zur Qualität am Würstelstand

Walter Schmalwieser, Geschäftsführer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der **Wirtschaftskammer Niederösterreich**, sieht in der Branche ähnliche Herausforderungen wie in der klassischen Gastronomie: Kostensteigerungen, verschlechterte Margen und hohe Provisionen durch die Kooperation mit Lieferdiensten. Ein Trend hin zu Qualität und **Regionalität** wird dennoch deutlich. Trotz eines leichten Rückgangs im Fleischkonsum der österreichischen Bevölkerung – von 238 kg pro Kopf im Jahr 2012 auf 227 kg im Jahr 2022 – rücken Geschmack und Qualität stärker in den Vordergrund, vor allem bei Produkten von Würstelständen.

Imbiss als Sprungbrett in der Gastronomie

Das Betreiben eines Würstelstandes bildet oft die erste Stufe einer Karriere in der Gastronomie, da es als freies Gastgewerbe geringere Einstiegsbarrieren gibt. Dieser Weg eröffnet vielen die Möglichkeit, im weiteren Verlauf ihre gastronomischen Aktivitäten auszuweiten. Es zeigt sich, dass Qualität und die Herkunft der Produkte als Unterscheidungsmerkmale immer wichtiger werden und die Betreiber von Würstelständen zunehmend auf heimische und **regionale Produkte** setzen.

Der Würstelstand - ein Stück österreichische Kultur

Die Tradition der Würstelstände in Österreich ist nicht nur ein wichtiger Teil der lokalen Gastronomie, sondern trägt auch zur **kulturellen Identität** bei. Die Forderung **Wiener Würstelstände** nach Anerkennung als **UNESCO-Weltkulturerbe** unterstreicht den Stellenwert dieser Institutionen. Für lokale Produzenten bieten die Würstelstände zudem eine wichtige Absatzmöglichkeit, was die regionale

Wirtschaft unterstützt und fördert.

Würstelstände sind ein Lebensgefühl

Würstelstände sind mehr als nur ein Imbissangebot; sie sind ein fester Bestandteil des österreichischen Lebensgefühls und spielen eine wichtige Rolle im gastronomischen Sektor sowie im kulturellen Selbstverständnis. Das Bewusstsein für Qualität und Regionalität zeigt, dass sich die Branche trotz aller Herausforderungen in eine positive Richtung entwickelt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at