

Österreichische Wursttradition international anerkannt

Die Käsekrainer zählt laut „Taste Atlas“ zu den besten Würsten der Welt. Ein Erfolg für die österreichische Fleischkultur – und ein Signal an Produzenten und Konsumenten.



© Shutterstock Stock/hjochen

Der renommierte Online-Food-Guide **Taste Atlas** hat im Juli 2025 ein weltweites Ranking der besten gekochten und gebratenen Würste veröffentlicht. Mit dabei: die österreichische Käsekrainer, die sich unter den Top 50 behaupten konnte. Für Österreichs Fleischbranche ist das ein erfreuliches Signal – denn es zeigt, wie groß das internationale Interesse an heimischer Wurstkultur ist.

Käsekrainer auf Platz 32: Ein Klassiker im

Rampenlicht

Die **Käsekrainer** – mit Emmentaler gefüllt, kräftig gewürzt und meist gebraten oder gegrillt serviert – hat es laut Taste Atlas auf Rang 32 geschafft. Bewertet wurden Geschmack, Regionalität und Beliebtheit. Damit liegt sie im internationalen Vergleich vor zahlreichen bekannten Spezialitäten aus anderen Ländern und zählt zu den beliebtesten Würsten weltweit.

Auszug aus dem Ranking „Best Cooked Sausages in the World“ (Top 5 + Österreich):

Platz	Wurstsorte	Herkunft
1	Salsiccia di Bra	Italien
2	Krakowska	Polen
3	Nürnberger Rostbratwurst	Deutschland
4	Boudin Blanc	Frankreich
5	Longaniza	Philippinen
32	Käsekrainer	Österreich

Handwerk, Regionalität und Geschmack überzeugen

Die **Käsekrainer** ist aus der österreichischen Kulinarik nicht wegzudenken. Ob an der Würstelbude, beim Grillfest oder im Gasthaus – sie ist ein echter Allrounder. Ursprünglich in den 1980er-Jahren entwickelt, hat sich die Wurstspezialität rasch über alle Bundesländer hinweg verbreitet und zählt heute zum festen Sortiment vieler Fleischereien.

Wichtig für das Handwerk: Die Qualität der Käsekrainer hängt maßgeblich vom eingesetzten Rohmaterial, dem Reifeprozess und der Technik bei der Käseeinlage ab. Regionaltypische Varianten – etwa mit leicht geräuchertem Aroma oder schärferer Würzung – tragen zur Beliebtheit bei und ermöglichen Differenzierung im Markt.

Internationale Rankings als Chance für die Branche

Das aktuelle Ranking zeigt einmal mehr, wie relevant internationale Bewertungen für heimische Produzenten sein können. Wer exportiert, profitiert vom weltweit steigenden Interesse an authentischen Fleischspezialitäten. Auch im Tourismus gewinnt Regionalität an Bedeutung – und mit ihr die Nachfrage nach traditionellen Produkten wie der Käsekrainer.

Fleischer:innen, Direktvermarkter:innen und Gastronom:innen können das internationale Interesse aktiv nutzen – etwa durch gezieltes Storytelling, klare Herkunftskennzeichnung und Präsentation regionaler Rezepturen. Die Auszeichnung im **TasteAtlas**-Ranking ist dabei ein guter Türöffner.

50 Best Cooked Sausages	
TASTEATLAS RANKING (JUL 2025)	
1	SALSICCIA (collectively) ★ 4.4
2	CHISTORRA ★ 4.4
3	BOEREWORS ★ 4.4
4	ALHEIRA DE MIRANDELA ★ 4.4
5	ALHEIRA DE VINHAIS ★ 4.4
6	CHORIZO ★ 4.3
7	SUCUK ★ 4.3
8	NÜRNBERGER BRATWÜRSTE ★ 4.3
9	MERGUEZ ★ 4.3
10	CHORIZO A LA PARRILLA ★ 4.3
11	KIEŁBASA WĘDZONA ★ 4.3
12	SALSICCIA DI BRA ★ 4.3
13	BRATWURST (collectively) ★ 4.2
14	THÜRINGER ROSTBRATWURST ★ 4.2
15	LUGANEGA (collectively) ★ 4.2
16	CĂRNAȚI DE PLEȘCOI ★ 4.2
17	REGENSBURGER WURST ★ 4.2
18	SAI OUA ★ 4.2
19	ST. GALLER BRATWURST ★ 4.2
20	ALHEIRA (collectively) ★ 4.1
21	LUKANKA ★ 4.1
22	MORCILLA DE BURGOS ★ 4.1
23	SAI KROK ISAN ★ 4.1
24	DROËWORS ★ 4.1
25	KIEŁBASA POLSKA ★ 4.1
26	CRAWFISH BOUDIN ★ 4.1
27	WIEJSKA ★ 4.0
28	LONGANIZA ★ 4.0
29	FARINHEIRA ★ 4.0
30	BEER BRATS ★ 4.0
31	KUPATI ★ 4.0
32	KÄSEKRainer ★ 4.0
33	SOBRASSADA ★ 4.0
34	LOUKANIKO ★ 4.0
35	SAUCISSE DE TOULOUSE ★ 4.0
36	CHIPOLATAS ★ 4.0
37	SPIŠSKÉ PÁRKY ★ 4.0
38	LUGANEGA DELLA LOMBARDIA ★ 4.0
39	MAKANEK ★ 4.0
40	DEBRECENI KOLBÁSZ ★ 4.0
41	MORCILLA DE GRANADA ★ 4.0
42	ČEŠNJOVKA ★ 4.0
43	BARBECUE SNAGS ★ 4.0
44	WEISSWÜRSTE ★ 3.9
45	BOTIFARRA ★ 3.9
46	KNACKWURST ★ 3.9
47	METTWURST ★ 3.9
48	BRAUNSCHWEIGER ★ 3.9
49	SAI UA ★ 3.9
50	KRANJSKA KLOBASA ★ 3.9

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)