

## Rostbratwürstel im Test: Diese Supermarkt-Würstel überzeugen - aber einige sind auch durchgefallen

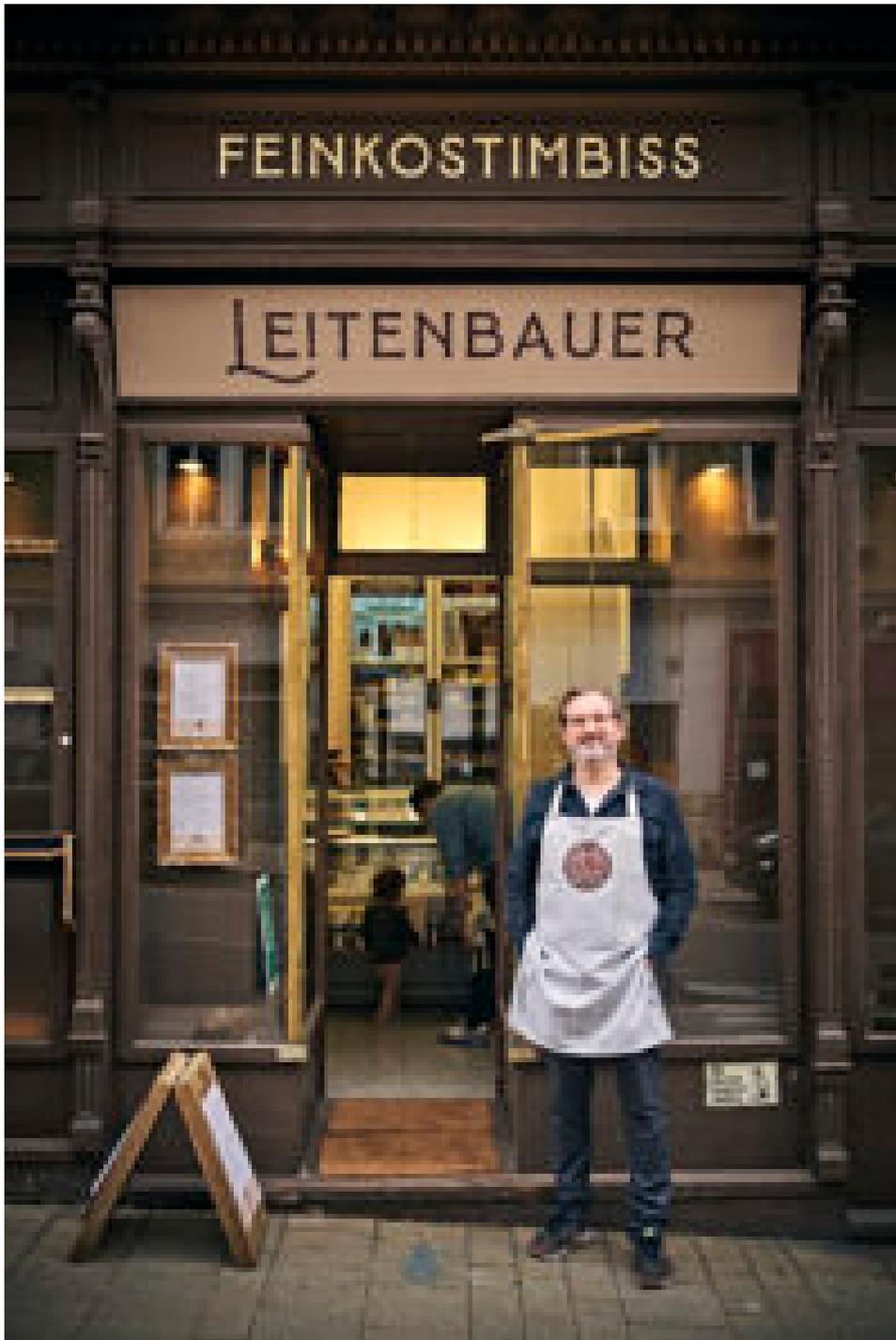
Würstel-Experte Georg Leitenbauer testete mit Der Standard heimische Rostbratwürstel. Fleisch & Co hat die Ergebnisse - und einen klaren Favoriten.



*Welche Bratwurst ist die Beste? © Unsplash / Noah Ridge*

**Grillzeit** ist Würstelzeit Wenn in Österreich der Sommer Einzug hält, landen nicht nur Koteletts und Spareribs auf dem Rost, sondern vor allem: Würstel. Ob klassisch oder kreativ, die Auswahl ist riesig. Besonders beliebt sind dabei Rostbratwürstel - eine Spezialität, die unter dem Namen „Nürnberger Rostbratwürste“ sogar europaweit geschützt ist. Doch welche Produkte aus dem Supermarktregal können mit echtem Handwerksgeschmack mithalten? Gemeinsam mit dem Wiener Würstel-Experten **Georg Leitenbauer** hat die Redaktion von

**Der Standard** acht Rostbratwürstel aus dem österreichischen Handel verkostet – und Fleisch & Co fasst die Ergebnisse für das Fachpublikum zusammen.



*Georg Leitenbauer hat „Wurstkultur“ und war der Bratwurst-Tester. © Hans Schubert*

**So viel von uns bei Fleisch & Co vorweg: Die besten Alternativen kommen immer noch von Fleischer\*innen ums Eck.**

Woran erkennt man eine gute Rostbratwurst? Georg **Leitenbauer**, Betreiber eines Delikatessengeschäfts in der Wiener Neubaugasse, weiß, worauf es ankommt. Er empfiehlt: Je kürzer die Zutatenliste, desto besser. Ein hoher Fleischanteil, möglichst wenig Wasser, und Naturdarm – idealerweise **Schafsaitlein** – seien klare Qualitätsmerkmale. Wasser, das in der Pfanne verdampft, lasse Würstel schrumpfen und mindere den Genuss. Auch beim Grillen hat der Experte Tipps parat: 150 bis 180 Grad sind ideal, Würstel nicht zu eng auflegen – und: „Einschneiden ist bei dünnen Sorten nicht notwendig“, so Leitenbauer. Verkostung im Überblick Die Würstel wurden gebraten, verkostet und bewertet – mit teils überraschenden Ergebnissen:

## Die Verkostung im Überblick

Marke	Anbieter	Bewe rtung	Kommentar
<b>Zurück zum Ursprung</b>	Hofer	<b>9/10</b>	Cremige Konsistenz, feiner Naturdarm, kein Wasserzusatz – Testsieger.
<b>Berger</b>	Billa Plus	<b>8/10</b>	Guter Fleischgeschmack, mild gewürzt, ansprechendes Schnittbild.
<b>HoWe</b>	Hofer	<b>7/10</b>	Klassisch „nürnbergisch“, intensiver Majorangeschmack.
<b>Kupfer Original Nürnberger Rostbratwürste</b>	Billa Plus	6/10	Saftig, aber zu fest in der Konsistenz.
<b>Hofstädter</b>	Billa	6/10	Solide, aber etwas zu salzig und mit dickem Rand.

Marke	Anbieter	Bewe rtung	Kommentar
<b>Ja! Natürlich (Bio)</b>	Billa	5/10	Zu salzig, störender Geruch, fragwürdige Brätstruktur.
<b>Lidl (g.g.A.)</b>	Lidl	2/10	Gummiartige Konsistenz, unharmonisch e Gewürze.
<b>Tann (Original Wernberger)</b>	Spar	0/10	Keine Würze, schlechter Biss, optisch unappetitlich.



Die Sieger-Würstl gibt es beim Hofer. © Beigestellt

**Was sagen die Tester?**

„Das Würstel von **Zurück zum Ursprung** bleibt prall, der **Schafsaitling** ist perfekt verarbeitet – man schmeckt Qualität“, urteilt Leitenbauer begeistert über den Testsieger. Auch das Berger-Würstel kommt gut an, ebenso wie das klassische HoWe-Produkt – wenn man den typisch kräftigen Majorangeschmack schätzt. Einen Ausreißer nach unten gab es mit dem Produkt von **Tann (Spar)**: „Kein Geschmack, keine Konsistenz – das ist für mich keine Bratwurst“, so das vernichtende Urteil.

## **Fazit der Fleisch & Co-Redaktion**

Auch wenn einige Produkte aus dem Handel durchaus überzeugen, bleibt für die Redaktion eines klar: Die besten Rostbratwürstel kommen nach wie vor aus dem Fleischerfachgeschäft – mit regionaler Rezeptur, handwerklicher Herstellung und persönlicher Beratung. Denn Geschmack entsteht nicht in der Großproduktion, sondern im Handwerk.

Hinweis: Die komplette Verkostung wurde gemeinsam mit Georg Leitenbauer und der Redaktion von Der Standard durchgeführt.

**Quelle: Der Standard, 2025, Redaktion: Kevin Recher**

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