

Street Food in Österreich: Neue Absatzchancen für Fleischhandwerk und Direktvermarktung

Street Food boomt – und bringt frischen Wind in die mobile Gastronomie. Auch Fleischereien und Landwirte profitieren vom Trend zu regionalen To-go-Gerichten.



Streetfood: Ein Muffinbrötchen mit Ei & Schinken oder Speck liefert ausreichend Proteine. © Azurira

Vom Gassenverkauf zum kulinarischen Erlebnis

Was in asiatischen und afrikanischen Ländern zur Esskultur gehört, gewinnt auch in Österreich an Bedeutung: **Street Food** – schnelle, frische und kreative Mahlzeiten auf die Hand. Regionale Wochenmärkte, Food-Festivals und Stadtfeste sind längst keine Events mehr ohne Foodtrucks und mobile

Genussstationen.

Für FleischerInnen, DirektvermarkterInnen und GastronomInnen eröffnet sich dadurch ein lukratives Geschäftsfeld: Hochwertige Fleischprodukte wie Pulled Pork, Brisket, Würstel, Leberkäse oder Beef Ribs können als Teil moderner Street-Food-Konzepte neu gedacht und vermarktet werden – und das ganz ohne klassische Theke oder Filiale.

Fleisch & Qualität als Differenzierungsmerkmal

Der Trend zur Street-Küche ist nicht automatisch vegetarisch oder vegan – ganz im Gegenteil: Konsument:innen erwarten heute nachhaltiges, hochwertiges Fleisch, transparent verarbeitet und geschmacklich raffiniert umgesetzt. Besonders gefragt sind Spezialitäten aus artgerechter Tierhaltung, regionale Herkunft und handwerkliche Herstellung.

Für Fleischereibetriebe bedeutet das: Wer **Bratwürstel**, Fleischbällchen oder **BBQ-Gerichte** mit nachvollziehbarer Herkunft und modernem Auftritt kombiniert, trifft den Nerv der Zeit. Gerade Klassiker wie Rinderpastrami, **Beinschinken** im Fladenbrot oder hausgemachte **Spareribs** lassen sich perfekt in mobile Konzepte integrieren. Familienfreundlich & flexibel: Neue Zielgruppen erschließen

Besonders Familien zieht es auf Street-Food-Events. Betriebe, die hier auf flexible Portionsgrößen, milde Würzung und einfache Präsentation achten, werden zur ersten Anlaufstelle. Ein Beispiel: Mini-Burger mit regionalem Faschierten, Hühnerspieße mit Joghurt-Dip oder Wraps mit hausgemachtem Leberaufstrich.

Übersicht: Street-Food-Ideen mit Fleischbezug

| Gericht | Beschreibung | Zielgruppe |
|---------|--------------|------------|
| | | |

| Gericht | Beschreibung | Zielgruppe |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| Pulled Pork im Brioche Bun | Langsam gegart, mit Krautsalat | Foodies & Fleischliebhaber:innen |
| Mini-Cevapcici mit Dinkelpita | Würzig, handlich, regional | Familien & Eventgäste |
| Beef-Ribs to go | Smoked, portioniert | BBQ-Fans |
| Hausgemachter Leberkäse im Semmerl | Klassisch oder mit Käse | Kinder & Erwachsene |
| Wildragout im Brotlaib | Saisonal Hingucker | Herbst- & Winterevents |
| Würstelvariation mit Senf & Chutney | Regionales Sortiment, kreativ serviert | Stadtfeste & Märkte |
| Hühnerspieße mit Honigmarinade | Kindgerecht & proteinreich | Familien |

Proteinreich und ready to go

In der mobilen Gastronomie zählen zwei Dinge: Qualität und Geschwindigkeit. Fertige Röhreiprodukte, pflanzliche Alternativen auf Ackerbohnen- oder Kichererbsenbasis und handliche Portionslösungen erleichtern das Handling vor Ort – ob im Truck, im Zelt oder im Verkaufsstand.

Besonders gefragt sind Produkte mit kurzer Regenerationszeit, wenig Ausschuss und hoher Lebensmittelsicherheit. Hier lohnt sich die Zusammenarbeit mit Spezialanbietern aus Österreich – zum Beispiel bei der Lieferung tiefgekühlter Fleischspezialitäten, fertiger Convenience-Produkte oder regionaler Zutaten.

Regionalität wird Trumpf

Was Fleischereien im stationären Geschäft auszeichnet, gilt auch mobil: Wer Regionalität, Tierwohl, Handwerk und Geschmack miteinander verbindet, sticht hervor. Kombiniert mit moderner Präsentation, nachhaltiger Verpackung und einem klaren kulinarischen Konzept lassen sich neue Kundenkreise

ansprechen – vom Stadtfestival bis zum Firmenfest.

Fleischer:innen, die den Mut haben, ihre Klassiker in zeitgemäßem Street-Food-Gewand zu präsentieren, sichern sich einen Platz im kulinarischen Wandel.

Weitere attraktive Rezeptideen mit Ei sind auf www.eipro.de zu finden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at