

XXXLutz: Hat Transparenz auf dem Teller

Was man bislang eher aus der Spitzengastronomie kannte – und selbst dort nicht immer verlässlich war – ist nun ausgerechnet in einem Möbelhausrestaurant Realität geworden: XXXLutz führt als erster Großgastronom Österreichs eine freiwillige und umfassende Herkunftskennzeichnung ein. Gemeinsam mit Land schafft Leben und dem Tierwohl-Vorreiter Florian Hütthaler setzt man damit ein wichtiges Zeichen für mehr Verantwortung – und liefert ein mögliches Zukunftsmodell für die gesamte Branche.



Hannes Royer (Land schafft Leben), Andreas Haderer (XXXLutz-Gastronomie) und Florian Hütthaler (Hütthaler KG) präsentierten die neue Speisekarte. © Mila Zytka

Wer beim Essen im Restaurant wissen will, woher das Fleisch stammt, bekommt ganz oft nur sehr vage Antworten – wenn überhaupt. Eine klare **Herkunftskennzeichnung** ist gesetzlich

nicht verpflichtend, geschweige denn lückenlos umgesetzt. Und obwohl sie in der Spitzengastronomie oftmals erwartet wird, haben jüngste Skandale gezeigt, dass es selbst dort mit der Deklaration im stressigen Alltag nicht immer ganz so genau genommen wird. Umso überraschender ist, wo nun ein neuer Standard gesetzt wird: nicht in einem Haubenlokal, sondern in den 47 **XXXLutz-Restaurants** in ganz Österreich.



Auf den neuen Speisekarten der XXXLutz-Restaurants werden österreichische Produkte künftig klar ausgewiesen. © Mila Zytka

Mehr Klarheit auf dem Teller - aus Überzeugung

Die Einführung der Herkunftskennzeichnung in den **XXXLutz**-Restaurants ist kein schnöder Marketing-Gag, sondern das Ergebnis eines zehnjährigen Entwicklungsprozesses, wie **Andreas Haderer**, Geschäftsleiter der XXXLutz-Gastronomie und ehemaliger Haubenkoch, bei der Pressekonferenz betont: „Unser Ziel ist es, den Gästen eine informierte Entscheidung zu ermöglichen – woher die Lebensmittel kommen, unter welchen Bedingungen sie produziert wurden und was tatsächlich auf dem Teller liegt.“ Auf den neuen Speisekarten der XXXLutz-Restaurants werden österreichische Produkte künftig klar und transparent ausgewiesen. Per QR-Code erhalten Gäste zusätzlich Zugriff auf eine Website, auf der sie die Herkunft sämtlicher Zutaten im Detail nachverfolgen können – ein Schritt, der weit über gesetzliche Vorgaben hinausgeht.

Ein Möbelhaus geht voran - mit echter Gastronomie

Was nach einfacher **Systemgastronomie** klingt, hat sich in den vergangenen Jahrzehnten grundlegend gewandelt: Die XXXLutz-Restaurants wollen heute eigenständige kulinarische Anziehungspunkte sein. Ein Besuch zeigt: Viele Gäste kommen mittlerweile vorrangig zum Essen – der Möbelkauf wird oft zur Nebensache. Mit einem Mix aus bodenständiger Hausmannskost, vegetarischen und veganen Gerichten sowie saisonal wechselnden Spezialitäten will man für alle Zielgruppen zugänglich sein.

Dabei setzt man auf moderne Konzepte: von der offenen Raumgestaltung mit Bar und Lounge über digitale Serviceunterstützung durch den KI-gesteuerten Roboter „Lutzi“ bis hin zur bewussten Auswahl der Lebensmittel. Nachhaltigkeit und Tierwohl sind keine Marketingfloskeln mehr, sondern fest im Gastronomiekonzept verankert – vor allem seit dem Projekt „XXXL for tomorrow“.

Land schafft Leben: Wegbereiter für bewusste Konsumententscheidungen

Die freiwillige Kennzeichnung entstand in enger Zusammenarbeit mit dem unabhängigen **Verein Land schafft Leben**, der seit Jahren für mehr Transparenz in der Lebensmittelproduktion

kämpft. Dessen Gründer **Hannes Royer** sieht in der Kooperation mit XXXLutz ein Leuchtturmprojekt: „Es ist ein Signal an die gesamte Gastronomie – Herkunftskennzeichnung ist machbar, auch im großen Stil. Damit geben wir den Konsumentinnen und Konsumenten endlich die Möglichkeit, bewusst zu entscheiden und die Landwirtschaft von morgen mitzugestalten.“

Ein besonderes Augenmerk gilt dabei den Bezugsquellen der tierischen Produkte. Bereits seit 2022 arbeitet XXXLutz eng mit der **Hütthaler KG** zusammen – einem oberösterreichischen Familienbetrieb in vierter Generation, der mit Hütthalers Hofkultur ein europaweit einzigartiges Tierwohlkonzept etabliert hat.



Bei einem Schnitzel von Hütthaler wurde zuerst auch an das Tierwohl gedacht. © Land schafft Leben

Nachhaltigkeit auf allen Ebenen konsequent umgesetzt

Das Besondere an **Hütthaler's** Ansatz: Tierwohl wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette gedacht – von der artgerechten Haltung auf derzeit 36 Partnerhöfen in der Region über schonenden Transport bis hin zur stressarmen Schlachtung. Was bei Hütthaler unter Tierwohl verstanden wird, geht weit über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards hinaus. Die Marke **Hütthalers Hofkultur** ist ein umfassendes Konzept, das Nachhaltigkeit auf allen Ebenen denkt – und konsequent umsetzt. Die Tiere leben in großzügigen Ställen mit Auslauf und Einstreu, Zugang zu frischer Luft, organisches Beschäftigungsmaterial, erhalten gentechnikfreies Futter aus regionalem Anbau und werden ohne schmerzhaftes Eingriffe wie Kupieren oder Elektrotreiber behandelt. Kurze Transportwege, tierfreundliche Abladesysteme und eine schonende Schlachtung in einem eigens dafür konzipierten gläsernen Schlachthof sorgen für möglichst stressfreie Bedingungen.

Auch bei der Verarbeitung setzt das Unternehmen Maßstäbe: Mit dem leistungsfähigsten geschlossenen Produktionssystem Österreichs ist nicht nur maximale Rückverfolgbarkeit garantiert, sondern auch höchste Effizienz. „**From nose to tail**“ wird das gesamte Tier verwertet, und jedes Produkt lässt sich bis zum Herkunftsbetrieb zurückverfolgen – ein System, das Qualität, Tierwohl und Versorgungssicherheit gleichermaßen in

den Mittelpunkt stellt.

Vorbild für eine ganze Branche

Die Kooperation mit Hütthaler zeigt, dass verantwortungsvoller Fleischgenuss auch in der Systemgastronomie möglich ist – wenn man bereit ist, langfristig zu denken und Partnerschaften auf Augenhöhe zu führen. „Wir haben uns bewusst für einen Betrieb entschieden, der unsere Werte teilt und mit höchster Konsequenz umsetzt“, erklärt Andreas Haderer. „So schaffen wir Vertrauen und zeigen, dass auch große Betriebe Verantwortung übernehmen können.“

Ein Modell mit Zukunft

Ob andere **Gastronomiebetriebe** diesem Beispiel folgen, bleibt abzuwarten. Klar ist: Die Voraussetzungen wären da – sowohl technisch als auch logistisch. Was oft fehlt, ist der Wille zur Umsetzung. Dass ausgerechnet ein Gastronomiekonzept im Möbelhaus hier eine Vorreiterrolle übernimmt, sendet ein starkes Signal. „Wir sind überzeugt, dass Herkunftskennzeichnung für alle machbar ist – egal ob Haubenlokal oder Großküche“, so Haderer. „Transparenz ist keine Frage des Formats, sondern der Haltung.“



Florian Hütthaler © karin Lohberger

Florian Hütthaler, Hütthaler KG

Florian Hütthaler, Geschäftsführer der Hütthaler KG, steht für eine neue Generation von Fleischverarbeitung: verantwortungsbewusst, transparent und qualitätsorientiert. Mit dem von seiner Familie entwickelten Tierwohlprogramm „Hütthalers Hofkultur“ setzt er europaweit Maßstäbe – von der artgerechten Tierhaltung über schonenden Transport und stressfreie Schlachtung bis hin zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit jedes Fleischstücks. Gemeinsam mit langjährigen Partnerbetrieben aus der Region verfolgt er ein klares Ziel: den Fleischkonsum auf ein neues ethisches Niveau zu heben – nachhaltig, nachvollziehbar und mit Handschlagqualität.



Andreas Haderer von der XXXLutz-gastronomie. © XXXLutz

Andreas Haderer, XXXLutz-Gastronomie

Andreas Haderer, Geschäftsleiter der XXXLutz-Gastronomie, bringt seine Erfahrung als Haubenkoch in ein Gastronomiekonzept ein, das weit über klassische Möbelhausküchen hinausgeht. Unter seiner Leitung wurde nicht nur das kulinarische Angebot weiterentwickelt, sondern auch ein beachtliches Nachhaltigkeitsprogramm etabliert. Mit der freiwilligen Herkunftskennzeichnung und Partnerschaften wie jener mit Hütthaler zeigt er, dass verantwortungsvoller Genuss auch in der Großgastronomie möglich ist – transparent, machbar und nah an den Erwartungen der Gäste.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at