

Beste Frankfurter Würstel in Österreich: Ein Testbericht initiiert vom renommierten Gault & Millau

Würstchen-Test der Extraklasse: Die Gourmetjury des Gault & Millau Verlags hat die besten Frankfurter in Österreichs Supermärkten gekürt. Mit besonderem Augenmerk auf Fleischanteil, Zutaten und Qualität, erfahren Sie, wer die Wurst-Krone trägt.



Eine hochkarätige Experten-Jury und das Team des Gault & Millau bewerteten die berühmten Frankfurter Würstel. © Pixabay

In einem kürzlich durchgeführten Test des renommierten Gourmetverlags **Gault & Millau** wurden verschiedene **Frankfurter**, eines der beliebtesten Imbissprodukte in Österreich, unter die Lupe genommen. Neben dem Fleischanteil, der zwischen 67 und 84 Prozent variierte, spielten auch Faktoren wie die Verwendung von **Natur**- oder Kunstdarm und die geschmackliche Ausgewogenheit eine Rolle. Die Expertenjury legte besonderen Wert darauf, dass das Brät fest, jedoch nicht gummiartig ist,

und der Geschmack harmonisch abgerundet sein sollte.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Tradition und Qualität: Das Frankfurter Würstel in Österreich**
- **Frankfurter sind bei uns ein Wirtschaftsfaktor**
- **Worauf es bei einem guten Frankfurter ankommt**
- **Wer bewertete – wer gewann?**
- **Frankfurter Würstel im Test: die Top 10**

Tradition und Qualität: Das Frankfurter Würstel in Österreich

Das Frankfurter Würstchen, außerhalb Österreichs oftmals als “**Wiener Würstchen**” bekannt, genießt eine langjährige Tradition und ist fest in der österreichischen Esskultur verankert. Die Zubereitung der Würstel folgt einer speziellen Rezeptur, bei der Qualität und die Art der Zutaten entscheidend sind. Historisch gesehen, reichen die Wurzeln der Wiener Würstels bis ins 19. Jahrhundert zurück. Sie wurden erstmals von Wiener Fleischern hergestellt, die sich von der Frankfurter Wurstproduktion inspirieren ließen und diese mit lokalen Gewürzmischungen und Herstellungsverfahren kombinierten.

Frankfurter sind bei uns ein Wirtschaftsfaktor

Die Herstellung von **Frankfurter**n bietet nicht nur Genuss, sondern ist auch ein nicht zu unterschätzender wirtschaftlicher Faktor in Österreich. Zahlreiche kleine und mittelständische Unternehmen sind in der Produktion tätig und sichern so Arbeitsplätze und Know-how in der Region. Darüber hinaus tragen sie zur Bewahrung des kulinarischen Erbes bei. Die Auszeichnung von **Gault & Millau** kann dabei helfen, die Aufmerksamkeit auf die Qualität der heimischen Produkte zu lenken und somit auch einen positiven Effekt auf die lokale Wirtschaft und den Tourismus haben.

Worauf es bei einem guten Frankfurter ankommt

Eigenschaft	Beschreibung
Fleischanteil	Zwischen 67 und 84 Prozent, wichtig für die Intensität des Geschmacks und die Konsistenz.
Darm	Naturdarm sorgt für ein authentisches Geschmackserlebnis, während Kunst darm oft aus praktischen Erwägungen verwendet wird.
Geschmack	Der Geschmack sollte ausbalanciert und charakteristisch für die Würstelnart sein, ohne von Gewürzen überlagert zu werden.
Konsistenz	Das Brät sollte fest, aber nicht gummiartig sein, um die Qualität des Bisses zu gewährleisten.

Die Betonung auf der Qualität und der Tradition der Frankfurter Würstchen zeigt, wie wichtig es ist, die kulturellen und geschmacklichen Erbstücke zu bewahren und zu fördern. Der Test von Gault-Millau hebt nicht nur die kulinarische Vielfalt in Österreich hervor, sondern betont auch, dass hinter dem simplen Genuss eines Frankfurters viel Expertise und handwerkliches Können steckt.

Wer bewertete – wer gewann?

20 unterschiedliche Würstel aus dem Supermarkt sind von "Gusto"-Chefredakteurin Susanne Jelinek, **Sepp Bitzinger** (Würstelstände bei der Albertina und im Prater), Kultfleischer **Markus Dormayer** aus Langenzerdorf, Patricia Pölzl (Würstelstand "eh scho wuascht" am Wiener Zentralfriedhof), Sacher-Küchenchef Anton Pozeg, sowie dem Gault-Millau-Teams unter der Führung des Herausgeberpaars Martina und Karl Hohenlohe verkostet worden. Empfohlen werden hier nur die 10 besten Produkte – die Preise wurden laut Gault-Millau auf

1.000 g umgerechnet.

Frankfurter Würstel im Test: die Top 10

1. **Berger** Wachauer Frankfurter von Billa (16,63 €/kg)
2. Wiesentaler Frankfurter nach Landmetzger Art von **Lidl** (8,31 €/kg)
3. Fair Hof Frankfurter von **Hofer** (13,60 €/kg)
4. **Spar Natur Pur** Bio Fankfurter (16,63 €/kg)
5. Berger Wellness Frankfurter (16,63 €/kg)
6. Delikatess Frankfurter von Hofer (8,29 €/kg)
7. Ja! Natürlich Frankfurter von **Billa** (12,22 €/kg)
8. Bio Frankfurter Ein gutes Stück Heimat von Lidl (13,59 €/kg)
9. Radatz Frankfurter von Billa (19,13 €/kg)
10. **Tann** Sacherwürstel von Spar (15,63 €/kg)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at