

Käsekrainer-Feier in Wien: So feiert Österreich seine beliebteste Grillwurst

Am 30. April wurde der „Welttag der Käsekrainer“ mit Blasmusik und Würstelstand-Fest gefeiert – ein würdiger Auftakt zur Grillsaison in Österreich.



Dr. Franz Radatz mit David Kaiser vom Würstelstand „Zum Kaiser“ © Radatz / Sophie Menegaldo

Österreich feiert seine Kultwurst

In Wien wurde der Start der **Grillsaison** mit einer ganz besonderen Veranstaltung eingeläutet: Der 30. April stand ganz im Zeichen der **Käsekrainer** – jener Wurst, die wie keine andere für österreichische Grillfreude und Würstelstandkultur steht. Mit einem festlichen Blasmusikzug durch die Wiener Innenstadt wurde der „**Welttag der Käsekrainer**“ begangen. Angeführt wurde der musikalische Marsch von der **BOKU-Kapelle** – und endete dort, wo die Käsekrainer ihren

wohlverdienten Stammplatz hat: am Würstelstand.



© Radatz / Sophie Menegaldo

Eine Wurst mit Geschichte und Geschmack

Die Käsekrainer, wie wir sie heute kennen, wurde in den 1970er-Jahren vom Wiener Traditionsbetrieb **Radatz** entwickelt. Seither hat sie sich von einer kulinarischen Neuerung zur echten Institution entwickelt. „13 Millionen Stück werden pro Jahr verspeist – das entspricht einer Strecke von Wien bis zum Nordkap, wenn man sie aneinanderreihen würde“, heißt es vonseiten des Familienunternehmens. Seit 2014 wird jährlich der 30. April als „Welttag der Käsekrainer“ gefeiert – eine Hommage an Handwerkskunst, Regionalität und Geschmack.

Wiener Würstelstandkultur: UNESCO-Kulturerbe

Ein weiterer Grund zum Feiern: Die **Würstelstandkultur** Wiens wurde im Jahr 2023 offiziell als immaterielles **Kulturerbe der UNESCO** anerkannt. Die Käsekrainer ist dort längst zur fixen Größe geworden. Ob als Snack nach dem Theater oder späte Stärkung nach dem Heurigen-Besuch – sie gehört für viele zur kulinarischen DNA der Stadt. Besonders beliebt: die gegrillte Variante mit „Käsefusserl“. Dieser entsteht durch das gezielte Anstechen der Wurst vor dem Grillen – eine Technik, die in Wien als „**Stupfen**“ bekannt ist.

Die Kunst des „Stupfens“

Was auf den ersten Blick nach Zufall aussieht, ist in Wirklichkeit ein geübter Handgriff: Beim sogenannten „Stupfen“ wird die Wurst mit einem speziellen Werkzeug mehrfach eingestochen. Dadurch tritt der Emmentaler beim Grillen aus und karamellisiert außen knusprig – ein Effekt, der unter Kennern als unverzichtbares Qualitätsmerkmal gilt. Radatz bietet dazu nicht nur ein eigenes „**Stupf-Video**“ an, sondern verkauft auch das passende Zubehör für Profis und Hobbygriller.

https://youtu.be/T2ezG-CKPz4?si=Zkw_kZjjhRNYEm5R

Ein Klassiker mit Zukunft

Für Fleischer und Direktvermarkter bleibt die Käsekrainer ein Paradebeispiel dafür, wie aus traditioneller Handwerkskunst ein Produkt mit Kultstatus entstehen kann. Die Kombination aus Qualität, Herkunft und einer klaren Positionierung im Alltag der Konsumentinnen und Konsumenten bietet viele Chancen – auch im Sinne einer bewussten Regionalvermarktung. Wer zusätzlich auf Eventformate wie den „Welttag der Käsekrainer“ setzt, macht nicht nur auf das Produkt, sondern auch auf das dahinterstehende Handwerk aufmerksam.

Verkaufstarke Impulse für Handel und Fleischerei

Zur Feier des Tages bieten zahlreiche Radatz-Filialen sowie Partner im Großhandel Sonderaktionen rund um die Käsekrainer an. Diese Promotion eignet sich ideal als Anstoß für eigene Verkaufsaktionen im Fleischerhandwerk oder auf Bauernmärkten. Der symbolische Start der Grillsaison ist auch

ein Anlass, um über neue Sorten, kreative Präsentationen oder Zubereitungstipps nachzudenken – und dabei auf die anhaltende Beliebtheit des Klassikers zu setzen

Weitere Infos für Fleischer und Direktvermarkter:

- **Der Trend zur regionalen Wurstproduktion nimmt weiter zu** – Konsument:innen legen zunehmend Wert auf Herkunft und Handwerk.
- **Die Kombination aus Tradition und moderner Präsentation** (z. B. mit Verkostungsevents oder Social-Media-Formaten) bietet hohes Potenzial für Betriebe.
- **Die Käsekrainer eignet sich auch für eigene Interpretationen:** Ob mit Bergkäse, Chili oder als Mini-Variante – kreative Varianten stoßen bei Kunden auf großes Interesse.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at