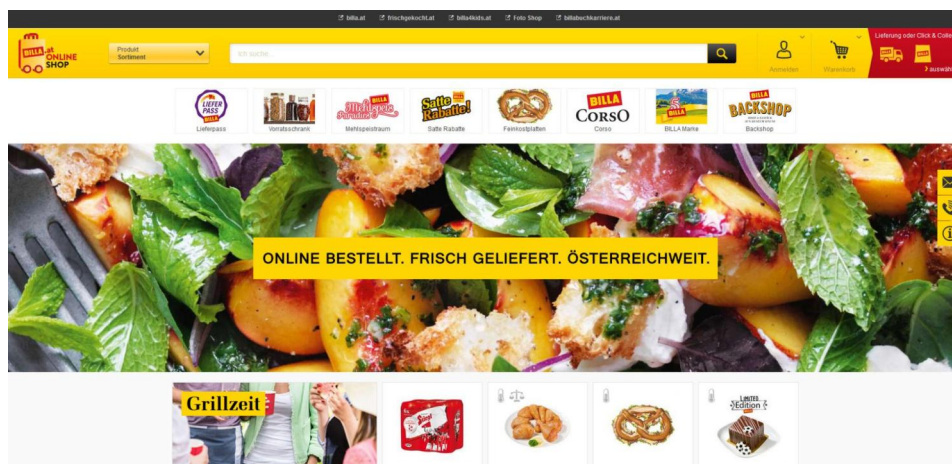


Kurze Haltbarkeit bei Online-Fleischbestellungen aus dem Supermarkt: Warum der Einkauf beim Fleischer die ungleich bessere Wahl ist

Eine Kundin berichtet von extrem kurzen Haltbarkeiten bei beim Billa online bestelltem Fleisch. Wir zeigen, warum der Einkauf beim regionalen Fleischerhauer für Frische und Qualität sorgt.



© Beigestellt

Frust bei der Supermarkt-Online-Bestellung: Fleisch mit kurzer Haltbarkeit

Eine Kundin, die regelmäßig beim **Billa-Onlineshop** bestellt, erhielt kürzlich Bio-Fleisch mit auffällig kurzer Haltbarkeit. Ein Bio-Huhn und Bio-Putenfleisch, geliefert am Abend, waren nur noch bis zum nächsten Tag haltbar. Auf Nachfrage beim Kundenservice wurde auf die Geschäftsbedingungen verwiesen, die eine Haltbarkeitsdauer von „Anlieferungsstag + 1 Tag“ für gekühltes Fleisch vorsehen. Für viele Konsumenten stellt dies

ein großes Problem dar: Eine langfristige Speiseplanung wird nahezu unmöglich, und das Fleisch muss unmittelbar verarbeitet werden. Diese Regelung wirkt besonders kundenunfreundlich und wirft Fragen zur Nachhaltigkeit auf, da kurze Haltbarkeiten potenziell zu Lebensmittelverschwendung führen können.



Regionale Fleischhauer bieten bessere Alternativen

Im Vergleich dazu punkten heimische Fleischhauer mit Frische und Flexibilität. Kund:innen können vor Ort die Haltbarkeitsdaten prüfen und ihr Fleisch direkt entsprechend ihrer Bedürfnisse auswählen. Viele regionale Betriebe bieten mittlerweile auch Online-Bestellungen an, die sich durch eine hohe Qualität auszeichnen. Das Fleisch wird in perfekten Schutzverpackungen geliefert und stammt nachweislich aus regionaler, kontrollierter Tierhaltung.

Nachhaltigkeit und Vertrauen im Fokus

Regionale Anbieter setzen nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Transparenz. Kund:innen wissen genau, woher das Fleisch kommt, und können sich auf einen persönlichen Service verlassen. Dies stärkt das Vertrauen und unterstützt gleichzeitig die heimische Landwirtschaft und das Fleischerhandwerk.

Fazit: Frische, Qualität und Planungssicherheit

Wer Wert auf frisches und hochwertiges Fleisch legt, sollte auf regionale Fleischhauer setzen. Diese bieten nicht nur längere Haltbarkeiten und bessere Planungsmöglichkeiten, sondern tragen auch zur Unterstützung heimischer Betriebe bei. Für alle, die dennoch online bestellen möchten, lohnt sich ein Blick auf kleinere Anbieter oder Direktvermarkter, die Wert auf Qualität und Frische legen. So wird der Fleischeinkauf zum Genuss – ohne böse Überraschungen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at