

Heimisches Fleisch gefragt wie nie: Gastronomie setzt auf Regionalität

Trotz anhaltendem Preisdruck und der Verfügbarkeit von billigem Importfleisch steigt in Österreich die Nachfrage nach heimischem Fleisch in der Gastronomie deutlich an.



Neuer Trend: In der Gastronomie wird immer mehr regionales oder zumindest österreichisches Fleisch nachgefragt. © Land schafft Leben

Der neue Trend am Teller: Mehr Fleisch aus Österreich

Die Nachfrage nach regionalem Fleisch aus Österreich steigt und das trotz Preisdruck und **billiger Importe**. Immer mehr Gastronomiebetriebe setzen auf Qualität aus heimischer Landwirtschaft. Der Wunsch der Gäste nach Transparenz und Herkunftssicherheit wird lauter, wie führende Großhändler berichten.

Gastronomie treibt Regionalität aktiv voran

Ob in der Wirtshausküche oder im gehobenen Restaurant: Immer mehr Köchchenchefs greifen bewusst zu **Fleisch aus Österreich**. Die Beweggründe sind vielfältig – von der Qualität über Tierwohl bis hin zur Klimabilanz. Gleichzeitig gewinnt die **Herkunftskennzeichnung** auf Speisekarten an Akzeptanz. Lange als bürokratisches Hindernis gesehen, wird sie heute zunehmend als Wettbewerbsvorteil begriffen.

Großhandel reagiert auf Nachfrage mit Erfolg

Bei **Kröswang** etwa stammt frisches Schweine- und Rindfleisch zu 100 Prozent aus Österreich. Die 2024 gestartete Kampagne **Zeit für Fleisch aus Österreich** zeigt Wirkung: Der Umsatz mit heimischem Frischfleisch stieg um ganze elf Prozent. Auch **Transgourmet** verzeichnet eine starke Nachfrage: Rund 88 Prozent des frischen Rindfleischs stammen aus Österreich. Beim Schweinefleisch liegt der Anteil bei etwa 30 Prozent – hier sehen Branchenvertreter noch erhebliches Potenzial.

Herkunft wird zum Verkaufsargument

Fleisch aus Österreich bedeutet strengere Haltungsbedingungen, weniger Antibiotika und höhere Standards, betont **Hannes Royer** von **Land schafft Leben**. Die Organisation fordert seit Jahren eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Denn was am Teller landet, sollte nicht dem Zufall überlassen werden – vor allem, wenn es genügend Angebot aus Österreich gibt. Entscheidend sei die Nachfrage: Wer als Gast heimisches Fleisch verlangt, macht den Unterschied.

Verfügbarkeit ist kein Hindernis

Die verbreitete Annahme, dass heimisches Fleisch nicht

jederzeit verfügbbar sei, widerlegen Großhändler klar. Gerade beim Schweinefleisch gibt es ausreichend österreichische Ware hier fehlt es vor allem an Information und bewusster Entscheidung. Die Branche setzt deshalb vermehrt auf Aufklärung, um langfristig mehr Regionalität auf den Teller zu bringen.

Fazit: Wer Regionalität will, muss sie auch nachfragen

Der österreichische Fleischmarkt zeigt: Qualität, Transparenz und Herkunft gewinnen an Bedeutung. Gastronomiebetriebe, die auf heimische Produkte setzen, punkten bei ihren Gästen und stärken gleichzeitig die heimische Landwirtschaft.

Übersichtstabelle: Anteil österreichischer Herkunft im Großhandel

Großhändler	Produkt	Anteil österreichischer Herkunft	Jahr
Kröswang	Frisches Schweinefleisch	100 %	2024
Kröswang	Frisches Rindfleisch	100 %	2024
Transgourmet	Frisches Rindfleisch	88 %	2024
Transgourmet	Schweinefleisch insgesamt	ca. 30 %	2024
Transgourmet	Fleischsortiment gesamt	55 %	2024

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)