Fleisch & Co

17. Juni 2025

XXXLutz: Hat Transparenz auf dem Teller

XXXLutz vertieft in Zusammenarbeit mit Land schafft Leben das Verständnis für Lebensmittel und deren Herkunft – und bringt so mehr Transparenz auf den Teller. Als erster großer Gastronomiebetrieb, mit täglich 60.000 Restaurantgästen, setzt das Unternehmen in seinen 47 österreichischen Filialen eine freiwillige Herkunftskennzeichnung der Zutaten um.

Hannes Royer (Land schafft Leben), Andreas Haderer (XXXLutz-Gastronomie) und Florian Hu?tthaler (Hu?tthaler KG) pra?sentierten 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.

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 gewadelt: 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 ج vor allem seit dem Projekt ٮXXXL for tomorrowٮ.

Land schafft Leben: Wegbereiter fur̰ bewusste Konsumentscheidungen

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

kam̰pft. Dessen Grun̰der Hannes Royer sieht in der Kooperation mit XXXLutz ein Leuchtturmprojekt: ٮEs ist ein Signal an die gesamte Gastronomie ج Herkunftskennzeichnung ist machbar, auch im großen Stil. Damit geben wir den Konsumentinnen und Konsumenten endlich die Mog̰lichkeit, bewusst zu entscheiden und die Landwirtschaft von morgen mitzugestalten.ٮ
Ein besonderes Augenmerk gilt dabei den Bezugsquellen der tierischen Produkte. Bereits seit 2022 arbeitet XXXLutz eng mit der Hut̰thaler KG zusammen ج einem oberos̰terreichischen Familienbetrieb in vierter Generation, der mit Hut̰thalers Hofkultur ein europaweit einzigartiges Tierwohlkonzept etabliert hat.

Nachhaltigkeit auf allen Ebenen konsequent umgesetzt

Das Besondere an Hut̰thalers Ansatz: Tierwohl wird entlang der gesamten Wertschop̰fungskette gedacht ج von der artgerechten Haltung auf derzeit 36 Partnerhof̰en in der Region ub̰er schonenden Transport bis hin zur stressarmen Schlachtung. Was bei Hut̰thaler unter Tierwohl verstanden wird, geht weit ub̰er die gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards hinaus.

Die Marke Huţthalers Hofkultur ist ein umfassendes Konzept, das Nachhaltigkeit auf allen Ebenen denkt ҫ und konsequent umsetzt. Die Tiere leben in großzuģigen Staļlen mit Auslauf und Einstreu, Zugang zu frischer Luft, organisches Beschaftigungsmaterial, erhalten gentechnikfreies Futter aus regionalem Anbau und werden ohne schmerzhafte Eingriffe wie Kupieren oder Elektrotreiber behandelt. Kurze Transportwege, tierfreundliche Abladesysteme und eine schonende Schlachtung in einem eigens dafuţ konzipierten glaşernen Schlachthof sorgen fuţ moģlichst stressfreie Bedingungen.
Auch bei der Verarbeitung setzt das Unternehmen Maßstaþe: Mit dem leistungsfaĥigsten geschlossenen Produktionssystem Oşterreichs ist nicht nur maximale Ruçkverfolgbarkeit garantiert, sondern auch hoçhste Effizienz. ȝFrom nose to tailȝ wird das gesamte Tier verwertet, und jedes Produkt laşsst sich bis zum Herkunftsbetrieb zuruçkverfolgen ҫ ein System, das Qualitaţ, Tierwohl und Versorgungssicherheit gleichermaßen in den Mittelpunkt stellt.

Vorbild fuţ eine ganze Branche

Die Kooperation mit Huţthaler zeigt, dass verantwortungsvoller Fleischgenuss auch in der Systemgastronomie moģlich ist ҫ wenn man bereit ist, langfristig zu denken und Partnerschaften auf Augenhoĥe zu fuĥren. ȝWir haben uns bewusst fuţ einen Btrieb entschieden, der unsere Werte teilt und mit hoçhster Konsequenz umsetztȝ, erklaţt Andreas Haderer. ȝSo schaffen wir Vertrauen und zeigen, dass auch große Betriebe Verantwortung uþernehmen koņnen.ȝ

Ein Modell mit Zukunft

Ob andere Gastronomiebetriebe diesem Beispiel folgen, bleibt abzuwarten. Klar ist: Die Voraussetzungen waţen da ҫ sowohl technisch als auch logistisch. Was oft fehlt, ist der Wille zur Umsetzung. Dass ausgerechnet ein Gastronomiekonzept im Moþelhaus hier eine Vorreiterrolle uþernimmt, sendet ein starkes Signal. ȝWir sind uþerzeugt, dass

Herkunftskennzeichnung für alle machbar ist – egal ob Haubenlokal oder Großküche“, so Haderer. „Transparenz ist keine Frage des Formats, sondern der Haltung.“

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, 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