

Österreichs beste Fleischhauer gesucht: Stimmen Sie jetzt ab!

Falstaff sucht bis 23. April 2025 die besten Fleischhauer Österreichs. Jetzt online abstimmen und Qualität entdecken!

Oberpullendorf, Österreich - Heute ist der 22. April 2025, und die Suche nach Österreichs beliebtesten Fleischhauern hat begonnen. Der renommierte Fachverlag **Falstaff** ruft zur Abstimmung auf, die bis zum 23. April 2025 um 12 Uhr online möglich ist. Die Bewertungskriterien umfassen fachkundige Beratung, beste Qualität und ein vielfältiges Sortiment. Ein besonderes Augenmerk liegt auf dem Vertrauen in die Herkunft und Aufzucht der Tiere sowie dem handwerklichen Können der Metzger.

Die Liste der teilnehmenden Fleischereien ist umfangreich und deckt alle Bundesländer Österreichs ab. In Wien sind unter anderen Crazy Butcher und Fleischerei Hödl vertreten, während in Niederösterreich Betriebe wie Arthold und Fleischerei Fleischhaker um die Gunst der Wähler buhlen. Auch im Burgenland sind zahlreiche Fleischereien dabei, darunter Der Tschürtz und Fleisch-Wurst Graf.

Burgenlands Bester Fleischhauer

Ein herausragendes Beispiel der Branche ist die „Fleischbank by Poor“ aus Oberpullendorf, die den Titel „Burgenlands bester Fleischhauer 2023“ erringen konnte. Dieser Betrieb hat sich durch regionale und saisonale Produkte hervorgetan, was ihm in der diesjährigen Auswertung des **MeinBezirk** zur Auszeichnung

verhalf.

Die Ergebnisse der Umfrage zur beliebten Fleischerei werden nach einer zweiwöchigen Beratungsfrist bekannt gegeben. Die Konkurrenz ist stark, und die Kunden können aus einer Vielzahl an Betrieben wählen, die alle darauf abzielen, durch Qualität und Regionalität zu überzeugen.

Trends in der Fleischbranche

Ein Blick auf die aktuelle wirtschaftliche Lage der Fleischbranche zeigt, dass sie sich in einem Spannungsfeld zwischen Tradition und modernen Herausforderungen bewegt. Laut **Fleisch & Co** sind die Umsätze im Lebensmittelhandel im Jahr 2024 um 3 % gestiegen, während die Zahl der Beschäftigten leicht zugenommen hat. Allerdings ist die Suche nach gut ausgebildeten Fachkräften nach wie vor problematisch.

Die Branchenstruktur wird zunehmend von großen Handelskonzernen dominiert, was für kleinere Betriebe einen enormen Druck bedeutet. Preisdruck und steigende Kosten für Rohstoffe und Energie stellen zentrale Herausforderungen dar. Insbesondere kleine und mittlere Fleischereien kämpfen mit den höheren Produktionskosten, während Discounter günstigere Fleischprodukte anbieten.

Dennoch gibt es Chancen für spezialisierte Metzgereien, die auf Regionalität, Tierwohl und Qualität setzen. Kunden legen immer mehr Wert auf Nachhaltigkeit, wodurch Betriebe, die innovative und nachhaltige Konzepte entwickeln, im Wettbewerb profitieren können. Investitionen in neue Technologien und Produktionsmethoden könnten positive Entwicklungen hervorrufen und die Wertschöpfung in der Branche weiter ankurbeln.

Ort	Oberpullendorf, Österreich
Quellen	• www.5min.at • www.meinbezirk.at • fleischundco.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at