

30 Frankfurter im Test

Graz, Oktober 2025



**Eine Kooperation des
Vereins für Konsumenteninformation
und der Arbeiterkammer Steiermark,
Abteilung Marktforschung**

Gerechtigkeit muss sein.

AK-Hotline ☎ 05 7799-0

IM TEST 30 FRANKFURTER

**Eine Kooperation des Vereins für Konsumenteninformation
und der Arbeiterkammer Steiermark**

Projektleitung: Mag.^a Nina Eichberger

Wien, Oktober 2025

INHALT

1. Zusammenfassung	3
2. Einleitung	4
3. Untersuchung	4
3.1. Prüfprogramm	5
3.2. Prüfzeitraum	6
3.3. Produktliste	7
3.4. Ergebnistabelle.....	8
3.5. Ergebnisinterpretation	10
Preis	10
Herkunft.....	10
Ernährungsphysiologie (15 %)	11
Temperatur	11
Experten-Sensorik (25 %)	12
Chemische Analytik (25 %)	12
Mikrobiologie (25 %)	12
Verbraucherfreundlichkeit (10 %)	13
4. Wissenswertes	13
Checkliste für den Einkauf:.....	15

1. ZUSAMMENFASSUNG

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat gemeinsam mit der Arbeiterkammer Steiermark 30 verschiedene Frankfurter unter die Lupe genommen. Getestet wurden klassische Schweine- und Rind-Frankfurter ebenso wie Varianten aus Geflügelfleisch. Das Ergebnis zeigt: Geschmack und Qualität variieren deutlich – und teurer heißt nicht automatisch besser.

Die Frankfurter blicken auf eine lange Geschichte zurück. Ihren Ursprung haben sie im 13. Jahrhundert in Deutschland, ihren Durchbruch feierten sie jedoch ab 1805 in Wien, wo der aus Frankfurt stammende Fleischer Johann Georg Lahner die Wurst nach heutiger Art entwickelte. Heute zählen Frankfurter zu den beliebtesten Würstelsorten des Landes, ob klassisch mit Senf und Kren, als Kinderpartyhit mit Ketchup oder als Sacherwürstel in der Ballsaison.

Für die Untersuchung wurden 22 Schweine-/Rind-Frankfurter und 8 Geflügel-Frankfurter in Niederösterreich, Wien und der Steiermark eingekauft und in einem akkreditierten Labor geprüft. Das Prüfprogramm umfasste chemische Analysen (u.a. Fett-, Eiweiß- und Salzgehalt), eine sensorische Verkostung durch Expert:innen, mikrobiologische Tests auf Keime sowie die Bewertung von Nutriscore, NOVA-Klassifikation und die Begutachtung der Verbraucherfreundlichkeit der Kennzeichnung.

Ernährungsphysiologisch zeigen sich die Würstel wenig vorteilhaft: Schweine-/Rind-Frankfurter erhielten durchwegs den Nutriscore E, Geflügelvarianten immerhin D. Hauptgründe sind hoher Salz- und Fettgehalt. Während Geflügelwürstel durchschnittlich 15 g Fett pro 100 g enthalten, kommen klassische Frankfurter auf 22 g. Der tatsächliche Salzgehalt lag teils deutlich über den deklarierten Werten, im Schnitt bei 2,7 g pro 100 g. Damit ist die empfohlene Tagesmenge von 5 g Salz schnell erreicht.

Positiv: Keine der Proben enthielt krankheitserregende Keime wie Salmonellen oder Listerien. Kritisch wurde jedoch bei mehreren Produkten eine erhöhte Gesamtkeimzahl festgestellt, was auf Lagerungsprobleme oder zu lange Haltbarkeitszeiten hindeutet.

Auch bei der Kennzeichnung gibt es Nachholbedarf: Bei einem Drittel der getesteten Produkte war die Herkunft des Fleisches nicht eindeutig erkennbar. Unleserliche Schriftgrößen und übertriebene Werbeaussagen (z. B. „High Protein“ ohne Mehrwert) führten ebenfalls zu Abwertungen.

Wer auf Fett und Kalorien achten möchte, greift besser zu Geflügel-Frankfurtern. Sie sind kalorienärmer (rund 200 kcal/100 g gegenüber 250 kcal bei Schwein/Rind) und enthalten weniger gesättigte Fettsäuren. Dennoch: Frankfurter bleiben hochverarbeitete Produkte (NOVA-Stufe 4) und sollten nur gelegentlich auf dem Speiseplan stehen. Bemerkenswert: Die Preisspanne reicht von 4 bis 25 Euro pro Kilogramm – ein hoher Preis garantiert aber keine bessere Qualität.

Fazit : Der aktuelle Test zeigt: Die Qualität von Frankfurtern schwankt erheblich. Besonders problematisch sind zu hohe Salzgehalte und unklare Herkunftsangaben. Wer auf Qualität achten möchte, sollte beim Einkauf auf klare Kennzeichnung, kühle Lagerung und wenn möglich heimische Herkunft setzen.

2. EINLEITUNG

Frankfurter sind dünne Brühwürste aus Rind- und/oder Schweinefleisch und Speck, traditionell im Schafsaitlein (Naturdarm). Neben den Varianten aus Schweine- und Rindfleisch gibt es auch Sorten aus Geflügelfleisch. Die Frankfurter wurden in Wien erstmals 1805 von dem aus Frankfurt nach Wien eingewanderten Fleischer Johann Georg Lahner (1771 bis 1875) im 7. Wiener Gemeindebezirk hergestellt. In Deutschland sind Frankfurter Würstchen vermutlich seit dem 13. Jahrhundert (1280) bekannt.

Die Würstchen von damals sind nicht mit dem Produkt von heute gleichzusetzen. Jahrhunderte lang wurden die Würstchen in heißem Fett gebraten und nicht wie heute vor dem Verzehr gebrüht. Darüber hinaus waren die Würste in ihrer Struktur gröber. Seit wann die Frankfurter Würstchen gebrüht, anstatt gebraten werden ist nicht genau bekannt. Es wird jedoch vermutet, dass sich der Wandel in den 40er/50er Jahren des 19. Jahrhunderts vollzogen hat.

Der Name „Frankfurter Würstchen“ ist in Deutschland seit etwa 1860 als geographische Herkunftsbezeichnung geschützt und darf seit 1929 nur für Erzeugnisse verwendet, die tatsächlich aus dem Raum Frankfurt am Main kommen. (Quelle: [Frankfurter / Wiener Würstel](#))

Frankfurter werden von jeder Altersgruppe mehr oder weniger gerne gegessen. Je nach Alter ändert sich nur die Darbietungsform. Kinder bevorzugen die geschälte oder hautlose Variante mit reichlich Ketchup und eventuell einem Semmel. Der Klassiker auf jeder Kinderparty, egal ob Geburtstag oder zu Halloween in Spinnen- oder Gruselfingerform. Erwachsene tendieren eher zur Variante mit Senf und frischem Kren, manche essen sie gern mit Gulaschsaft ("Würstel mit Saft") oder mal zu später Stunde beim Würstelstand pur mit Semmel oder im Hot Dog. Die feine Version gibt's dann zur Ballsaison oft als Sacherwürstel mit einem Gläschen Sekt.

3. UNTERSUCHUNG

Der Test wurde vom Verein für Konsumenteninformation (VKI) in Kooperation mit der Arbeiterkammer Steiermark durchgeführt. Im Rahmen des Tests wurden 30 verschiedene Frankfurter eingekauft und in einem akkreditierten Labor untersucht. Die Analysen im Labor umfassten chemisch-physikalische Untersuchungen (Zusammensetzung laut Codex), eine Experten-Sensorik (angelehnt an das AMA-Prüfschema) und eine umfassende mikrobiologische Analyse. Von Expertinnen des VKI wurde der Nutriscore berechnet, der NOVA ermittelt und die Verbraucherfreundlichkeit der Kennzeichnung beurteilt.

Produktübersicht:

Die getesteten Produkte lassen sich grob in zwei Kategorien einteilen:

1. **Schweine- und Rindermischung Frankfurter (22 Produkte)**
2. **Geflügel Frankfurter - Puten- und Hähnchen (8 Produkte)**

Die getesteten Marken reichen von bekannten Fleischereimarken (z.B. Radatz, Schirnhöfer), Eigenmarken (z.B. Quality, Fair Hof) bis hin zu Anbietern von orientalischen Supermärkten (Nazar, Yörem) und Gastrogrößmärkten, 4 Bio-Produkte sind auch dabei.

Kurzer Überblick der Ergebnisse:

1. Schweine- und Rind- Frankfurter:

- Messner Frankfurter wurde mit der Bestnote „sehr gut“ (87 Punkte) bewertet.
- Knabber Nossi Frankies sprechen vor allem Kinder an, sie liegen auf Platz 2 bei den Schweine-/Rindfrankfurtern.
- Einige Produkte schnitten weniger gut ab, wie z. B. die Windisch Sacher Würsteln, die mit 23 Punkten als „weniger zufriedenstellend“ bewertet wurden, ebenfalls „weniger zufriedenstellend“ waren die Frankfurter von Wiesentaler, Tann und Schirnhöfer. Bei Wiesentaler wurde die Sensorik bemängelt, bei den anderen 3 Produkten war eine erhöhte Gesamtkeimzahl und eine erhöhte Milchsäurebakterienzahl die Ursache für das schlechte Ergebnis.

2. Geflügel Frankfurter:

- Bei den Geflügel-Frankfurtern wurde die Nazar und die AJA Wudy Geflügelwürstchen mit einem „gut“ (74 bzw. 73 Punkte) bewertet.
- Ein Produkt konnten leider nicht überzeugen - Radatz Puten Hot Dog Frankfurter erhielten ein „nicht zufriedenstellend“, Grund sind gravierende Mängel in Geschmack und der Mikrobiologie. (Anm. diese sind laut Radatz nicht mehr im Sortiment, wir weisen mit einer Fußnote in der Tabelle darauf hin).

3.1. Prüfprogramm

Ernährungsphysiologie (15 %)

- Nutriscore
- NOVA

Expertenverkostung (25 %)

- Sensorische Prüfung von Fleischerzeugnissen mit Qualitätsbewertung gemäß AMA.

Chemische Analytik (25 %)

- Natrium (Na)
- Salz (ber. aus Natrium)
- Brätwurst Codexchemie:
 - Kollagenwert (berechnet)
 - Kollagenfreies Eiweiß (berechnet)
 - Trockenmasse
 - Fettgehalt
 - Hydroxyprolinegehalt
 - Proteingehalt
 - Verhältnis Fett / Eiweiß (berechnet)
 - Verhältnis Wasser plus Fett zu Eiweiß (berechnet)
 - Verhältnis Wasser / Eiweiß (berechnet)
 - Stärke (berechnet als Kartoffelstärke)

Mikrobiologie (25 %)

- Gesamtkeimzahl [g]
- Milchsäurebakterien [g]
- *Listeria monocytogenes* [25 g]
- *Salmonella* spp. [25 g]
- Enterobacteriaceae [g]
- *E.coli* B-Glucuronidase [g]

Verbraucherfreundlichkeit (10 %)

- Bewertung der Kennzeichnung und Produktaufmachung hinsichtlich verbraucherfreundlicher Aspekte (Lesbarkeit, Kontrast, Übersichtlichkeit, Nährwertangaben, Allergenkenzeichnung, Täuschungspotential, Herkunftsangabe)

3.2. Prüfzeitraum

Die Produkte wurden Ende Juni in Niederösterreich, Wien und der Steiermark eingekauft. Der Einkauf erfolgte mittels Kühlauto. Alle Produkte wurden immer am Einkaufstag ins Labor gebracht.

3.3. Produktliste

Marke	Bezeichnung	Gekauft bei ...	Inhalt in g	€/Pkg.	€/kg
Schwein/Rind-Frankfurter					
Messner	Frankfurter	Billa, STMK	240	4,29	18,14
Knabber Nossi	Frankies	Billa, NÖ	120	2,99	24,92
F&F Genuss GmbH	Frankfurter	FWM Fleisch & Wurstmarkt, STMK	972	5,99	6,16
Clever	Frankfurter	Billa, Wien	480	3,99	8,31
Ja! Natürlich	Bio Frankfurter	Billa, STMK	220	3,99	18,14
Delikatessa	Frankfurter	Penny, STMK	1000	6,99	6,99
Aro	Frankfurter	Metro, NÖ	1342	5,59	4,17
Fair Hof	Frankfurter	Hofer, STMK	240	2,99	12,46
Hofstädter	Frankfurter	Billa, STMK	1000	11,99	11,99
Radatz	Frankfurter	Radatz Wurst Grossmarkt, Wien	240	2,99	12,46
Kabinger	Frankfurter	FWM Fleisch & Wurstmarkt, STMK	1342	7,99	5,95
S-Budget	Frankfurter	Interspar, STMK	500	3,39	6,78
Quality	Frankfurter	Transgourmet, NÖ	1217	8,99	7,39
Berger	Wellness Frankfurter	Interspar, STMK	240	3,69	15,38
Ein gutes Stück Heimat	Bio Frankfurter	Radatz Wurst Grossmarkt, Wien	220	1	4,55
Hofer	Delikatess Frankfurter	Hofer, STMK	480	3,99	8,31
Wiesentaler	Tierwohl Mini Frankfurter	Lidl, Wien	180	2,49	13,83
Berger	Wachauer Frankfurter	Billa, STMK	240	4,29	17,88
Wiesentaler	Frankfurter	Lidl, STMK	480	3,99	8,31
Schirnhöfer	Frankfurter	Penny, STMK	225	2,99	13,29
Tann	Frankfurter	Interspar, STMK	250	3,39	13,56
Windisch	Sacher Würstel	Metro, NÖ	340	5,59	16,44
Geflügel Frankfurter					
Nazar	Hindi etli sosis	Aycan, Wien	500	4,49	8,98
AIA	Wudy Geflügelwürstchen	Interspar, Wien	250	1,79	7,16
Hofstädter	Puten Frankfurter	Billa, Wien	240	3,45	14,38
Yörem	Hindi Sosis	Etsan, STMK	500	3,99	7,98
Tann	Puten Frankfurter	Interspar, STMK	240	3,39	14,13
Spar Natur Pur	Bio Hendl-Frankfurter	Interspar, STMK	220	3,99	18,14
Zurück zum Ursprung	Bio Hühner-Frankfurter	Hofer, STMK	240	3,99	16,63
Radatz	Puten Hot Dog Frankfurter	Metro, Wien	550	4,47	8,13

3.4. Ergebnistabelle

Marke	Bezeichnung	TESTURTEIL Erreichte von 100 Prozentpunkten	Gekauft bei ...	ALLGEMEINE ANGABEN				ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGIE 15 %	Nutri-Score
				Packungseinheit in g	Preis/kg in €	Eigenmarke	Bio-Produkt		
SCHWEIN-RIND-FRANKFURTER									
Messner	Frankfurter	sehr gut (87)	Billa ²⁾	240	18,14	x	x	--	E
Knabber Nossi	Frankies	sehr gut (82)	Billa	120	24,92	x	x	--	E
F&F Genuss GmbH	Frankfurter	gut günstig (79)	FWM Fleisch & Wurstmarkt ²⁾	972	6,16	x	x	entf.	entf.
Clever	Frankfurter	gut günstig (79)	Billa	480	8,31	✓	x	--	E
Ja! Natürlich	Bio Frankfurter	gut (79)	Billa ²⁾	220	18,14	✓	✓	--	E
Delikatessa	Frankfurter	gut günstig (78)	Penny ²⁾	1.000	6,99	✓	x	--	E
Aro	Frankfurter	gut günstig(74)	Metro	1.342	4,17	✓	x	--	E
Fair Hof	Frankfurter	gut (69)	Hofer ²⁾	240	12,46	✓	x	--	E
Hofstädter	Frankfurter	gut (65)	Billa ²⁾	1.000	11,99	✓	x	--	E
Radatz	Frankfurter	durchschnittlich (59)	Radatz Wurst Großmarkt	240	12,46	x	x	--	E
Kabinger	Frankfurter	durchschnittlich (42)	FWM Fleisch & Wurstmarkt ²⁾	1.342	5,95	x	x	--	E
S-Budget	Frankfurter	durchschnittlich (42)	Interspar ²⁾	500	6,78	✓	x	--	E
Quality	Frankfurter	durchschnittlich (42)	Transgourmet	1.217	7,39	✓	x	--	E
Berger	Wellness Frankfurter	durchschnittlich (42)	Interspar ²⁾	240	15,38	x	x	--	E
Ein gutes Stück Heimat	Bio Frankfurter	durchschnittlich (41)	Radatz Wurst Großmarkt	220	4,55	✓	✓	--	E
Hofer	Delikatess Frankfurter	durchschnittlich (41)	Hofer ²⁾	480	8,31	✓	x	--	E
Wiesentaler	Tierwohl Mini Frankfurter	durchschnittlich (41)	Lidl	180	13,83	✓	x	--	E
Berger	Wachauer Frankfurter	durchschnittlich (41)	Billa ²⁾	240	17,88	x	x	--	E
Wiesentaler	Frankfurter	weniger zufriedenst. (30)	Lidl ²⁾	480	8,31	✓	x	--	E
Schirnhof	Frankfurter	weniger zufriedenst. (23)	Penny ²⁾	225	13,29	x	x	--	E
Tann	Frankfurter	weniger zufriedenst. (23)	Interspar ²⁾	250	13,56	✓	x	--	E
Windisch	Sacher Würstel	weniger zufriedenst. (23)	Metro	340	16,44	x	x	--	E
GEFLÜGEL-FRANKFURTER									
Nazar	Hindi etli sosis	gut (74)	Aycan	500	8,98	x	x	--	D
AIA	Wudy Geflügelwürstchen	gut günstig (73)	Interspar	250	7,16	x	x	--	E
Hofstädter	Puten Frankfurter	gut (70)	Billa	240	14,38	✓	x	--	D
Yörem	Hindi Sosis	durchschnittlich (42)	Etsan ²⁾	500	7,98	✓	x	--	D
Tann	Puten Frankfurter	durchschnittlich (42)	Interspar ²⁾	240	14,13	✓	x	--	D
Spar Natur pur	Bio Hendl-Frankfurter	durchschnittlich (42)	Interspar ²⁾	220	18,14	✓	✓	--	D
Zurück zum Ursprung	Bio Hühner-Frankfurter	durchschnittlich (41)	Hofer ²⁾	240	16,63	✓	✓	--	D
Radatz	Puten Hot Dog Frankfurter ¹⁾	nicht zufriedenst. (3)	Metro	550	8,13	x	x	--	D

Bei gleicher Punktezahl Reihung nach Preis/kg. Infos zur GUT&GÜNSTIG-Auswahl: [konsument.at/gut-und-guenstig](https://www.konsument.at/gut-und-guenstig)
 Zeichenerklärung: entf. = entfällt 1) Bewertung: Genauigkeit der Deklaration 2) Produkt wurde in der Steiermark gekauft. 3) führt zur Abwertung
 4) nicht mehr im Sortiment Beurteilungsnoten: sehr gut (+ +), gut (+), durchschnittlich (o), weniger zufriedenstellend (-), nicht zufriedenstellend (- -)
 Prozentangaben = Anteil am Endurteil Preise: Juni 2025

NOVA	EXPERTEN-SENSORIK 25 %	CHEMISCHE ANALYTIK 25 %	Zusammensetzung laut Codex Salzgehalt ¹⁾	MIKROBIOLOGIE 25 %	VERBRAUCHERFREUNDLICHKEIT 10 %
4	++	++	++ ++	++	++
4	++	++	++ ++	++	0
4	+	++	++ ++	++	--
4	+	++	++ ++	++	++
4	+	++	++ ++	++	++
4	++	++	++ ++	++	0
4	+	++	++ ++	++	0
4	+	+	++ ++	++	+
4	+	+	++ ++	+	++
4	++	++	++ ++	0	0
4	++	0	++ -- ³⁾	++	0
4	+	0	++ -- ³⁾	++	++
4	++	0	++ -- ³⁾	+	0
4	+	0	++ -- ³⁾	++	+
4	+	0	++ -- ³⁾	++	++
4	+	0	++ -- ³⁾	++	+
4	+	0	++ -- ³⁾	++	++
4	++	0	++ -- ³⁾	++	++
4	-- ³⁾	0	++ -- ³⁾	++	+
4	+	0	++ -- ³⁾	-- ³⁾	0
4	++	+	++ ++	-- ³⁾	++
4	++	++	++ ++	-- ³⁾	+
4	+	++	++ ++	++	-
4	+	++	++ ++	++	-
4	+	+	++ ++	++	++
4	0	0	++ -- ³⁾	++	-
4	++	0	++ -- ³⁾	++	++
4	++	0	++ -- ³⁾	++	0
4	+	0	++ -- ³⁾	++	++
4	-- ³⁾	++	++ ++	-- ³⁾	0

3.5. Ergebnisinterpretation

Preis

Die Preise variierten stark je nach Marke. Zwischen 4,17 bis 24,92 Euro kosten 1 Kilo Schwein/Rindfrankfurter, hier klaffen die Kilopreise sehr stark auseinander. Bei den Geflügel Frankfurtern liegt die Preisspanne zwischen 7,16 und 18,14 Euro pro Kilogramm.

Herkunft

Die Herkunftskennzeichnung ist bei verarbeiteten Fleischwaren nicht verpflichtend, das trifft nur auf unverarbeitetes Frischfleisch zu. Bei einem Drittel der Testprodukte war die Herkunft des verarbeiteten Fleisches nicht eindeutig. Wir haben alle betroffenen Hersteller um Auskunft gebeten. Erfreulicherweise sind fast alle Produkte aus österr. Fleisch hergestellt. Lediglich die Geflügelwürstchen von Yörem stammen aus den Niederlanden. Eine nicht eindeutige Herkunftsangabe hat sich in der Verbraucherfreundlichkeit wieder gespiegelt, all jene Produkte bei denen Konsument:innen nicht erkennen können, woher das verwendete Fleisch stammt, erhielten maximal ein "durchschnittlich" bei diesem Prüfparameter..

Zutaten

Frankfurter werden in Österreich sowohl mit als auch ohne Kartoffelstärke aus Rindfleisch und/oder Schweinefleisch erster Qualität sowie Speck und Wasser hergestellt.

Rezeptur (laut Codex):

42 Teile Rindfleisch und/oder Schweinefleisch erster Qualität sowie
25 Teilen Speck II
33 Teile Wasser

oder:

41 Teile Rindfleisch und/oder Schweinefleisch erster Qualität sowie
30 Teilen Speck II
29 Teile Wasser

Zu 100 Teilen Wurstmasse darf maximal 1 Teil Kartoffelstärke zugegeben werden. (Herstellungsrichtlinien gemäß Österreichischem Lebensmittelbuch).

Die Würzung beruht auf Salz, Pfeffer weiß, etwas Muskatnuss und - zumindest im Osten Österreichs - etwas Knoblauch.

Der Erfinder der Frankfurter Lahner mischte ursprünglich fein zerkleinertes Schweine- und Rindfleisch mit Speck, Pfeffer, Piment und Knoblauch und füllte die Masse in Schafsaitleinungen, die er leicht räucherte und anschließend brühte. Da es Wiener Fleischern, im Gegensatz zu jenen in Frankfurt, erlaubt war mehr als eine Fleischsorte zu verarbeiten, konnte Lahner Frankfurter aus

Rind- und Schweinefleisch und nicht wie in Frankfurt nur aus Schweinefleisch herstellen. (Quelle: [Frankfurter / Wiener Würstel](#))

Ernährungsphysiologie (15 %)

Für alle Frankfurter wurde der Nutriscore berechnet. Wie zu erwarten, fällt dieser eher nicht so grün aus. Die Schweine/Rindfrankfurter liegen alle im roten Bereich und erhalten ein E. Die meisten Geflügel frankfurter sind orange und bekommen ein D. Grund ist bei beiden Produkten der hohe Salz- und Fettgehalt. Wobei Geflügel frankfurter deutlich fettärmer sind, sie enthalten durchschnittlich 15g Fett pro 100g, die Schweine - und Rindvariante liegt im Schnitt bei 22 Gramm Fett pro 100g. Ebenso ist der Anteil gesättigter Fettsäuren bei den Geflügel würsteln geringer. Der Eiweißanteil liegt bei beiden zwischen 12 und 15 g/100g, bei den Geflügel frankfurtern im Schnitt etwas höher (13,3g anstelle von 12,5g). Beim Salz wird bei beiden nicht gespart. Laut Kennzeichnung enthalten sie im Mittel 2,2g Salz pro 100g. Tatsächlich liegt der analysierte Wert aber oft deutlich über dem gekennzeichneten, hier beträgt der Salzgehalt durchschnittlich 2,7 Gramm.

Was den Kaloriengehalt betrifft sind Geflügel frankfurter im Schnitt bei 200 kcal/100g angesiedelt und Schweine/Rind-Frankfurter bei durchschnittlich 250kcal/100g. Wer somit auf seine Linie achtet und weniger Cholesterin zu sich nehmen möchte, ist mit den Geflügel frankfurter besser bedient.

Wenn man bedenkt, dass täglich maximal 5g Salz konsumiert, werden sollten, hat man diese Wert je nachdem wie viele Würstel gegessen werden schnell erreicht.

Frankfurter sind hochverarbeitete Produkte, daher bekommen sie alle einen NOVA von 4.

Frankfurter, egal ob aus Schweine, Rind oder Geflügel sollten nur ab und zu gegessen werden, da sie schlichtweg eine fettige und salzige Angelegenheit sind. Und auch ihre Begleiter wie Ketchup, Senf und das Semmel, machen die Situation nicht besser. Gemüsemäßig kann maximal das Essiggurken punkten, das am Würstelstand gern dazu gegessen wird. Aber selbst das ist vor allem salzig!

Temperatur

Beim Einkauf wurde bei allen Produkten die Regaltemperatur vor Ort erhoben sowie die Oberflächentemperatur gemessen. Anschließend wurden die Produkte mittels Kühltasche zum Labor geliefert. Auch dort wurde nochmals bei Probenannahme die Oberflächentemperatur gemessen. Die empfohlene Lagertemperatur liegt laut Herstellern bei +2 bis max. +7°C.

Die Regalanzeige lag bei fast allen Produkten innerhalb des empfohlenen Bereichs. Bei Aro, Windisch und Yörem lag sie darüber (7, 7 bzw. 10,6°C). Frankfurter sind heikle Produkte und sollten unbedingt stets gut gekühlt gelagert und transportiert werden.

Experten-Sensorik (25 %)

Die Frankfurter wurden von Expert:innen im Labor verkostet. Dabei war die Grundlage das AMA-Sensorik Schema. Die meisten Frankfurter konnten geschmacklich überzeugen und es gab wenig zu bekritteln. Manchmal wurden sie als zu rauchig empfunden, die Würzung war unausgewogen, optisch wurden Rauchflecken, Geleeabsatz oder eine ungleichmäßige Form bemängelt. Aber alles in allem hat die Qualität gut gepasst. Außer bei den Hotdog Würstchen von Radatz und den Wiesentaler Frankfurtern. Hier lautet das Urteil: unregelmäßige Form, dumpfer, muffiger, saurer Geschmack, alt.

Chemische Analytik (25 %)

Hier wurde die klassische Fleischchemie entsprechend dem Codex untersucht. Es gab grundsätzlich wenig zu bemängeln. Zwei Analysen sorgten aber dann doch für Kritik. Einige Male wurde deutlich mehr Salz ermittelt, als es die Kennzeichnung angibt. All jene Produkte, bei denen die Toleranzgrenze überschritten wurde, konnten im Gesamturteil maximal ein "durchschnittlich" erhalten.

Im Gutachten steht dazu:

Der enthaltene Salzgehalt überschreitet deutlich den gekennzeichneten Salzgehalt. Die Überschreitung ist außerhalb der Toleranz, eine Irreführung des Verbrauchers kann demnach nicht ausgeschlossen werden. Es ist verboten, Lebensmittel mit zur Irreführung geeigneten Angaben, dazu gehören u.a. zur Täuschung geeignete Angaben über die Zusammensetzung des Lebensmittels, in Verkehr zu bringen.

Ein weiterer Punkt war der Stärkegehalt. In einigen Produkten wurde Stärke nachgewiesen, obwohl sie laut Zutatenliste nicht enthalten ist. Im Gutachten steht dazu:

In der vorliegenden Probe wurden X g Stärke (berechnet als Kartoffelstärke) pro 100g gefunden. Im Verzeichnis der Zutat wird keine Stärke als Zutat ausgelobt. Es wird dem Produzenten empfohlen diesem Umstand Augenmerk zu schenken, die Quelle des Eintrags zu bestimmen und diese im Anlassfall begründen zu können, ebenso wird je nach Ergebnis eine eventuell nötige Anpassung des Zutatenverzeichnisses empfohlen.

Mikrobiologie (25 %)

Erfreulicherweise konnten wir keine krankheitserregenden Keime wie Salmonellen und Listerien nachweisen. Es geht somit keine akute Gefahr von den getesteten Produkten aus und auch mit Erbrechen bzw. Durchfällen ist beim Verzehr nicht zu rechnen. aus. Nicht ganz so gut sieht es bei den Milchsäurebakterien und bei der Gesamtkeimzahl aus. Beide zeigen an, ob ein Produkt noch in Ordnung oder bereits verdorben ist. Auch wenn Frankfurter geräuchert und mit rund 80 Grad C gebrüht werden, sind sie keine sterile Konserve, sondern ein Lebensmittel, in dem natürlicherweise Keime stecken. Erst wenn diese überwuchern, also sich stark vermehren, kommt es zu unangenehmen Veränderungen in Geruch und Geschmack. Warnsignale sind ein leicht schmieriger Belag auf der Oberfläche der Würste und ein säuerlicher Geruch. Mögliche Ursachen dafür sind: zu warme Lagerung im Kühlregal oder eine zu lange Haltbarkeitsfrist.

Verbraucherfreundlichkeit (10 %)

Die Kritikpunkte liegen hier bei einer nicht eindeutigen Herkunftskennzeichnung. Bei 10 Produkten mussten wir nachfragen, woher das Fleisch stammt. Weiters sind eine schmale und schwer lesbare Schrift, sowie unzählige potenzielle Allergene ein Kritikpunkt. Ärgerlich ist auch wenn wie bei Spar Natur Pur Bio-Hendl-Frankfurter mit "high Protein" geworben wird, aber nicht mehr Protein enthalten ist, wie in allen anderen Geflügel-Frankfurter.

4. WISSENSWERTES

Wer hat Frankfurter erfunden?

Der aus Oberfranken stammende Fleischer Johann Georg Lahner gilt als Erfinder der Frankfurter Würstchen. Nach seiner Ausbildung in Frankfurt kam Lahner nach Wien, wo er seine Brühwürste kreierte und sie aus Dankbarkeit für seine Lehre "Frankfurter" nannte.

Wie werden Frankfurter hergestellt?

Die Masse wird in einen dünnen Naturdarm (meist Schafdarm), den sogenannten Saitling, gefüllt, abgedreht und schonend mit Buchenholz geräuchert und gebrüht. Anschließend werden die Würstchen abgekühlt und reifen nach, um eine knackige Konsistenz und einen milden Rauchgeschmack zu erhalten.

Wie werden Frankfurter optimalerweise gekocht?

Brühwürste, dazu zählen auch Frankfurter, sind bereits vorgegart. Wichtig ist, die Würste vor dem Essen nicht ins kochende, sondern nur ins heiße Wasser zu legen – das sorgt dafür, dass sie schonend erhitzt werden und nicht aufplatzen. Ideal ist eine Wassertemperatur von etwa 75 Grad. Je mehr Würste man im Wasser gart, desto besser. Das Wasser nimmt mit der Zeit den Geschmack der Würste an, was die Würste immer besser macht. (Quelle: [Würstel kochen: Debreziner, Frankfurter, Krainer - Hofstädter](#)).

Ist die Haut von Frankfurtern essbar?

Ja, die Hülle/Haut von Frankfurter Würstl ist essbar, da sie traditionell aus einem Naturdarm (Schafsaitling) besteht. Diese Haut kann aber je nach persönlicher Vorliebe und Zubereitung auch entfernt werden, wenn sie als zu fest empfunden wird, was bei Kindern oft zutrifft.

Warum werden Frankfurter immer paarweise gegessen?

Frankfurter werden nicht unbedingt immer paarweise gegessen, aber es ist eine traditionelle und gängige Praxis, da sie oft so verpackt und verkauft werden und eine Portion aus zwei Würstl als ideal gilt. Das Würstchenpaar ist eine praktische Portion und es gibt keine feste Regel, die nur das Essen von Würstchenpaaren vorschreibt, obwohl es sich mehrheitlich durchgesetzt hat.

Sind Geflügel-Frankfurter gesünder als Schwein/Rind-Frankfurter?

Geflügel-Frankfurter können gesünder sein als traditionelle Schweine-/Rind-Frankfurter, da sie wie auch unser Test zeigt, weniger Fett und gesättigte Fettsäuren enthalten, was vorteilhaft für den Cholesterinspiegel und die Herzgesundheit ist. Sie sind oft auch kalorienärmer (ca. 200 kcal/100g versus ca. 250kcal pro 100g). Salzig sind sie alle. Allerdings sollte man die genauen Nährwerte der Produkte vergleichen, da es auch Geflügelprodukte gibt, die nicht unbedingt fettärmer sind.

Was hat es mit der "Opferwurst" auf sich?

Die Opferwurst ist eine Wurst, die vor dem Kochen der eigentlichen Würste in das Brühwasser gegeben wird. Sie dient dazu, eine gesättigte Lösung zu erzeugen, die verhindert, dass beim Erhitzen der zum Verzehr bestimmten Würste Geschmack und Aromen an das Wasser abgegeben werden.

Dies ist jedoch vorrangig nur bei größeren Mengen zu erhitzender Würste sinnvoll und auch nur dann, wenn die Würste nicht für den unmittelbaren Verzehr erhitzt werden, sondern gegebenenfalls bis zu mehrere Stunden in dem auf Temperatur gehaltenen Wasser verbleiben sollen.

Wie sagen Deutsche zu Frankfurtern?

Deutsche nennen das, was in Österreich Frankfurter Würstel sind, in der Regel Wiener Würstchen oder Wiener, weil der Fleischer Johann Georg Lahner, der die Wurst nach Frankfurt brachte, sie dann als Erinnerung an seine Ausbildung in Wien als „Wiener Würstchen“ bekannt machte. Während der Begriff „Frankfurter“ außerhalb Deutschlands für die Wurst gebräuchlich ist, haben diese Würstl in Deutschland den Namen Wiener erhalten.

Würstel ABC

Sacherwürstel:

Zu den wohl bekanntesten Varianten in Österreich zählen die Sacherwürstel, die genau so verarbeitet werden wie die Frankfurter, im Gegensatz zu diesen jedoch länger sind (etwa 22 bis 25 Zentimeter) und einen feineren Geschmack besitzen. Sie wurden von einem Wiener Wursthersteller (Trüinkel) erfunden und werden heute als Spezialität vom gleichnamigen Fünfsternehotel hinter der Staatsoper serviert.

Teewürstel, Cocktailwürstel:

Im Gegensatz dazu finden wir die Teewürstel und die Cocktailwürstel als am untersten Ende der produzierten Längenskala (etwa 3 bis 7 Zentimeter lang), ein klassischer Snack.

Würstel im Schlafrock:

Hier handelt es sich um Frankfurter-Einspanner in einer Brot- oder Blätterteighülle eingebacken, ähnlich dem Hot Dog.

Hot Dog:

In Nordamerika wurde im Laufe der letzten Jahrzehnte als Variante des „Wieners“ das Hot Dog kreiert, das heutzutage als teilweise hautlos erzeugte „Schälwürstel“. Das Würstel wird in ein Weißgebäck gesteckt.

Die Berner Würstel:

In diesem Fall spricht man von einem Frankfurter, welches der Länge nach aufgeschnitten, mit Käse gefüllt und mit Speck ummantelt wird. Berner Würstel wurden 1950 vom Koch Erich Berner senior in Zell am See als Jause für die ortseigene Liedertafel erfunden.

Heute sind die Frankfurter und Varianten davon weltweit erhältlich. Die Wiener Variante des Frankfurter Würstchens wird in Deutschland „Wiener Würstchen und in der Schweiz „Wienerli“ genannt. In Nordamerika wird unter Frankfurter, frank, wiener oder weenie das hot dog-Würstchen verstanden.

Wer in Österreich jedoch eine „Wiener“ bestellt wird kein Würstel (Brühwurst) sondern eine Fleischwurst (als Stangenwurst) erhalten.(Quelle: Frankfurter / Wiener Würstel)

Checkliste für den Einkauf:

- Frankfurter sind wie alle Fleisch- und Wurstwaren heikle Produkte: hier sollte besonders auf die Einhaltung der Kühlkette vom Einkauf bis zum Verzehr geachtet werden. Im Sommer empfiehlt es sich eine Kühltasche für den Einkauf zu verwenden.
- Salzige Angelegenheit: die Würstel sind ordentlich gesalzen, meist sogar deutlich mehr, als man ihrer Kennzeichnung entnehmen kann.
- Geflügel frankfurter schneiden besser ab: der Nutriscore ist meist ein D, sie enthalten auch mehr Proteine als Schwein/Rind Frankfurter.
- Preis ist kein Garant für Qualität: Teurer heißt nicht automatisch besser.