Schnitzel-Skandal: XXXLutz streicht das beliebte Gericht aus der Karte!

Möbelhaus XXXLutz streicht beliebtes Schnitzelangebot in Österreich ab 15. Mai 2025, setzt auf regionale Küche und Herkunftskennzeichnung.

Wieden, Österreich - Ab dem 15. Mai dieses Jahres wird sich die Speisekarte der Möbelhaus-Kette XXXLutz in Österreich verändern. Was bedeutet das konkret für die Gäste? Das zuvor beliebte Schnitzelangebot für nur 4,50 Euro wird gestrichen. Stattdessen gibt es ein neues Schnitzel, das mit 9,90 Euro zu Buche schlägt. Eine vegetarische Variante wird ebenfalls angeboten. Besonders interessant: Mittwochs gibt‚s das Schnitzel dann für 7,90 Euro, was vielen Schnitzel-Liebhabern sicherlich ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird. Aber warum diese Entscheidung? Laut merkur.de könnte die Streichung des Schnitzels im Zusammenhang mit einer Umstellung auf regionale Küche stehen.

Mit der Veränderung geht XXXLutz auch neue Wege in der Herkunftskennzeichnung. Rund 90% der angebotenen Lebensmittel sollen künftig aus Österreich stammen. Um das für die Gäste nachvollziehbar zu machen, wird die Herkunft der Lebensmittel direkt auf der Speisekarte gekennzeichnet. Andreas Haderer, Geschäftsleiter der XXXLutz-Gastronomie, hebt die Bedeutung dieser Kennzeichnung hervor. Ein QR-Code ermöglicht es den Gästen sogar, die Herkunft der verwendeten Produkte in Echtzeit abzurufen. Solch eine Transparenz soll den Gästen helfen, informierte Entscheidungen über ihren Verzehr zu treffen.

Herkunftskennzeichnung und neue Vorschriften

Die Herkunftskennzeichnung hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Laut Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist es mittlerweile EU-weit Pflicht, die Herkunft von frischem, gekühltem oder gefrorenem Fleisch anzugeben. Diese Verpflichtung wird ab Anfang 2024 auch auf nicht vorverpacktes Fleisch ausgeweitet, was bedeutet, dass auch beim Metzger oder auf dem Wochenmarkt klare Herkunftsinformationen bereitgestellt werden müssen.

Dies betrifft insbesondere Fleischsorten wie Schweine-, Schaf- und Geflügelfleisch. Die Angabe, wo das Tier aufgezogen und geschlachtet wurde, ist essenziell, um den Verbrauchern eine transparente Kaufentscheidung zu ermöglichen. Hierbei spielen auch umfassende Informationen über die Herkunft von Zutaten in der Gastronomie eine Rolle. Eine Analyse hat gezeigt, dass es für Verbraucher oft schwierig ist, an Informationen zu gelangen, besonders in der Gemeinschaftsverpflegung.

Ein Blick in die Zukunft

Die Veränderungen bei XXXLutz sind ein Zeichen für die

steigende Bedeutung der Herkunftskennzeichnung. Die Gastronomie hat zwar nicht dieselbe Kennzeichnungsverpflichtung wie Großküchen, doch die Bestrebungen der EU, die Herkunftskennzeichnung auf weitere Lebensmittel auszudehnen, könnten auch hier bald Auswirkungen haben. Laut damit verbunden wird der Gastronomiebereich zunehmend aufgefordert, für Transparenz zu sorgen.

Die Rückkehr des beliebten Aktionsschnitzels bleibt ein großes Fragezeichen. Andreas Haderer gibt an, dass eine Rückkehr zwar denkbar ist, jedoch nicht zu den bisherigen Preisen. Wir dürfen also gespannt sein, wie sich die Situation weiterentwickelt und ob die neuen Angebote bei den Gästen ankommen.

Details	
Ort	Wieden, Österreich
Quellen	• www.merkur.de • www.bmel.de • www.verbrauchergesundheit.gv.at

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net