

Veganer Hype vorbei: 74 Prozent der Österreicher:innen wollen traditionelle Küche

Lieferando präsentiert erste Trend Edition



Am 3. Dezember 2025 präsentierte Lieferando Österreich gemeinsam mit Haubenköchin Viktoria Fahringer die Lieferando Trend Edition 2025. Der führende heimische Online-Marktplatz hat das Bestell- und Essverhalten der Österreicher:innen unter die Lupe genommen – auf Basis einer aktuellen Umfrage des Marktforschungsinstituts TQS und einer Analyse der Lieferando-Bestelldaten. 74 Prozent essen traditionell, 87 Prozent wünschen sich transparente Informationen und für 66 Prozent ist Essen ein soziales Erlebnis. Die beliebteste Liefer-Speise 2025: Pizza Salami. Kebab-Bestellungen wachsen um 2,32 Prozent. Gemeinsam mit Österreichs jüngster Haubenköchin Viktoria Fahringer interpretiert Lieferando vier aktuelle Trends: Die Österreicher:innen essen gerne bodenständig und gemeinsam, wünschen sich Qualität, Transparenz und günstige Preise.

Bereits zum dritten Mal hat Lieferando Trends rund um Kulinarik und Essverhalten erhoben. Erstmals stehen dabei mit der Lieferando Trend Edition 2025 nicht globale,

sondern spezifisch österreichische Entwicklungen im Fokus. „Lieferando Österreich ist in den vergangenen Jahren zu einer starken, eigenständigen Business Unit gewachsen, weshalb wir auch unserer Trendanalyse eine deutlichere österreichische Note geben möchten. Statt internationaler Einflüsse präsentieren wir Kulinarik-Trends aus Österreich für Österreich. Denn unser Fokus liegt klar auf dem heimischen Markt und seinen Entwicklungen“, verdeutlicht Gastgeberin Natascha Mauthner, Geschäftsführerin Lieferando Österreich. Die Lieferando Trend Edition basiert auf einer repräsentativen Umfrage des unabhängigen Marktforschungsinstituts TQS Consulting & Research und einer internen Analyse des Bestellverhaltens der heimischen Lieferando-User:innen.

Auf Basis des umfangreichen Datenmaterials haben die Lieferando-Expert:innen gemeinsam mit der heimischen Star-Köchin Viktoria Fahringer vier konkrete Trends herausgelöst, die das Essverhalten hierzulande definieren. Kurz gefasst schätzen die Österreicher:innen den bodenständigen Genuss, wünschen sich kulinarisch Heimatverbundenheit, setzen auf Qualität und Transparenz und sind in ihrem Essverhalten sehr preisbewusst. „Spannend ist, dass die Lieferando Trend Edition nicht nur Lieferbestellungen berücksichtigt, sondern auch das Konsumverhalten in Restaurants und zuhause einbezieht. Als Köchin kann ich vor allem das Spannungsfeld von Qualität und Preis bestätigen. Unsere Gäste haben hohe Ansprüche ans Essen, sind aber gleichzeitig extrem preissensibel. Das gemeinsame Essen wird wieder zum sozialen Event und gerade hier sehe ich eine Chance für die Gastronomie – ob vor Ort oder frisch geliefert“, sagt **Haubenköchin Viktoria Fahringer**.

So bestellt Österreich im Jahr 2025

Das Lieblingsgericht der heimischen Besteller:innen ist wie im Vorjahr die Pizza Salami. Auf dem zweiten Platz landet die Pizza Margherita, die gleichzeitig auch das Top-Gericht der vegetarischen Bestellungen ist. Obwohl die Veränderungen prozentual gesehen eher gering ausfallen, lässt sich dennoch ein Trend erkennen: Vegane und vegetarische Gerichte verlieren absolut gesehen 0,15 Prozentpunkte und machen nur noch 3,29 Prozent des Gesamtbestellvolumens aus. Gleichzeitig könnte die Pizza ihre Pole-Position verlieren, denn sie verzeichnet ein Minus von 3,57 Prozent, während Kebab-Bestellungen

um 2,32 Prozent zugelegt haben. „Dass Klassiker bei den heimischen Lieferando-Usern hoch im Kurs stehen, bestätigt unter anderem auch unser jährlicher Schnitzel-Index“, erklärt **Mathias Dech, Lead Business Analyst bei Lieferando Österreich**.

Bemerkenswert sei außerdem, dass die Anzahl der bestellten Produkte sinkt. “Wir schließen daraus, dass die heimischen User:innen Lieferungen nach wie vor schätzen, sich aufgrund der wirtschaftlichen Lage aber einer selbst auferlegten Shrinkflation unterziehen, sprich auf günstigere Hauptspeisen zurückgreifen oder weniger Produkte bestellen.” Die bestellintensivsten Wochentage sind übrigens Sonntag und Freitag. Den Titel Dauerbesteller:in holt sich ein:e Lieferando-User:in aus Wien, die insgesamt 672 mal bestellt hat. Den süßesten Versuchungen erlag ebenfalls ein:e Kund:in aus der Bundeshauptstadt: Insgesamt 494 Desserts (davon 204 Apfeltaschen) gehen auf das Genuss-Konto dieser Person.

Kulinarik-Trend #1: Echter Genuss statt Schall und Rauch

Ob daheim, im Restaurant oder frisch geliefert – Kochen wird zum geschätzten Handwerk. Statt Food Porn wollen die Menschen Tradition, Heimatverbundenheit und Einfachheit. 67 Prozent der Österreicher:innen legen beim Kochen Wert darauf, dass es frisch und ausgewogen ist – und vor allem einfach. Zu Fertigprodukten oder teilfertigen Produkten greifen 62 Prozent der Befragten selten und 13 Prozent nie. Dafür sagen 94 Prozent, dass sie handwerklich hergestellte Lebensmittel und Speisen mehr schätzen als industrielle Produkte. Tradition und Heimat rücken wieder in den Vordergrund: 76 Prozent erinnert Essen an die eigenen Wurzeln und die Familie, 74 Prozent essen traditionell. Männer essen besonders gerne Klassiker wie Schnitzel, Gulasch oder Kaiserschmarrn (42 Prozent) – Frauen mögen traditionelle Gerichte, mit einem Twist leichter und frischer interpretiert (38 Prozent). Nur 17 Prozent probieren häufig neue Gerichte aus, 18 Prozent tun das selten. Fleisch darf auf den heimischen Tellern auch nicht fehlen: lediglich 0,9 Prozent definieren sich hierzulande als vegan (Männer: 1 Prozent, Frauen: 0,8 Prozent). 87 Prozent der Befragten wünschen sich transparente Informationen, um die Qualität der Speisen beurteilen zu können.

Kulinarik-Trend #2: Qualität im Preis-Dilemma

Konsument:innen wollen Geschmack, hochwertige Zutaten und Nachhaltigkeit: Allerdings würden 23 Prozent der Befragten für ein nachhaltiges Produkt keinesfalls mehr bezahlen. Immerhin 55 Prozent akzeptieren einen bis zu 10 Prozent höheren Preis. Die Luft nach oben ist äußerst dünn: Nur ein Prozent der Österreicher:innen ist bereit, für nachhaltige Lebensmittel mehr als 30 Prozent Aufschlag zu schlucken. Die Zahlen verdeutlichen die Lücke zwischen Anspruch und Realität, die auch in der Gastronomie deutlich spürbar ist. Aktuell essen nur sechs Prozent der Befragten mehrmals pro Woche in Restaurants. Einen signifikanten Unterschied gibt es zwischen städtischen und ländlichen Regionen: Während in Österreichs Städten neun Prozent angeben, mehrmals pro Woche essen zu gehen, sind es am Land nur drei Prozent. Eine vielversprechende Möglichkeit, um das Vertrauen in die Gastronomie wieder zu erhöhen, ist Transparenz: 71 Prozent wünschen sich klare Herkunfts- und Qualitätsangaben, 57 Prozent wollen Informationen über das Restaurant und die verwendeten Zutaten. Neben der Qualität geht es den Menschen beim Restaurantbesuch vorrangig um den Kostenfaktor: 72 Prozent der Befragten würden wieder öfter Restaurants besuchen oder bei ihnen bestellen, wenn die Preise leistbar wären.

Kulinarik-Trend #3: Fremdkochen als sozialer Kitt

Essen wird wieder zum gesellschaftlichen Ereignis ob selbstgekocht, fremdgekocht im Restaurant oder nach Hause geliefert. 48 Prozent geben explizit an, dass sie Restaurants besuchen, weil sie die Geselligkeit schätzen. Essen verbindet aber nicht nur auswärts, sondern auch daheim: 66 Prozent stimmen der Aussage zu, dass Essen ein soziales Erlebnis ist und Mahlzeiten gerne mit anderen geteilt werden. Der Trend hat aber auch eine Kehrseite: Vor allem junge Eltern spüren den gesellschaftlichen Druck und die Erwartungshaltung, täglich gesund und frisch für die eigene Familie zu kochen. Nach wie vor sind es dabei die Mütter, die oft die Hauptlast tragen und mit Schuldgefühlen und Mental Load kämpfen. 26 Prozent der befragten Frauen fühlen sich verpflichtet, für Familie oder den bzw. die Partner:in zu kochen. Bei den Männern sind das nur 12 Prozent. Ein Revival feiert der Mittagstisch: Für 42 Prozent der Befragten ist das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit des Tages. Gegessen wird dabei nicht nur Selbstgekohtes. 47



Informationen zum Bildmaterial

- **Bild 01:** v. l. Natascha Mauthner (Geschäftsführerin Lieferando Österreich), Viktoria Fahringer (Österreichs jüngste Haubenköchin), Mathias Dech (Lead Business Analyst bei Lieferando Österreich)
- **Bild 02:** v. l. Natascha Mauthner, Mathias Dech, Viktoria Fahringer
- **Bild 03:** Echter Genuss, Zwiebel „Das Fundament jedes Geschmacks“
- **Bild 04:** Qualität im Preis-Dilemma „Clear Tomato – Der Illusion Shot“
- **Bild 05:** Fremdkochen als sozialer Kitt „Heavy Heart – Die Schwere der Verantwortung“
- **Bild 06:** Voll von ist das neue Frei von „Comfort Mountain – Soulfood Edition“

Bildcredits: Adrian Almasan

Über Just Eat Takeaway.com

Über Lieferando Österreich

Lieferando Österreich ist ein erfolgreicher Online-Marktplatz zum Bestellen von Essen, Lebensmitteln und Alltagsprodukten. Das Unternehmen stellt Partner:innen eine Plattform, Infrastruktur sowie Services für ihr digitales Bestellgeschäft zur Verfügung und erleichtert Konsument:innen die Bestellung per App. Darüber hinaus bietet Lieferando Österreich Partner:innen ohne eigene Lieferflotte einen Logistikdienst. Lieferando ist seit über 15 Jahren in Österreich präsent und verbindet über seine Plattform 1,5 Mio. aktive Nutzer:innen mit mehr als 5.000 lokalen Partner:innen aus Gastronomie, Lebensmittel- und Einzelhandel mit Standorten in 530 Städten in ganz Österreich. Mehr auf

www.lieferando.at

Kontaktdaten

Katrin Wala

Corporate Communications & Public Affairs

Manager

presse@lieferando.at

Link kopieren

<https://newsroom.justeattakeaway.com/de-AT-AT/265651-lieferando-prasentiert-erstere-trend-edition/>