

PRESSEINFORMATION

Wien, 12. März 2026

VKI: Liptauer im Taste:Check

An „guten“ Produkten mangelt es nicht

Es ist ein Brotaufstrich, den viele von uns seit Kindertagen kennen und lieben: der Liptauer. Doch welches Produkt, von welchem Hersteller, aus welchem Supermarkt überzeugt tatsächlich? Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat den Geschmackstest gemacht. 58 Konsument:innen haben im Zuge des Testformats „Taste:Check“ 10 unterschiedliche Liptauer-Produkte blind verkostet – mit einem vorwiegend „guten“ Ergebnis: 6 Produkte erhielten ein „gut“, 4 Erzeugnisse eine „durchschnittliche Bewertung“. Die ausführlichen Ergebnisse gibt es online auf www.vki.at/liptauer-2026.

Die Verkostung

58 Laien-Verkoster:innen probierten 10 verschiedene Liptauer-Produkte, als Tramezzini-Häppchen oder pur, ohne zu wissen, welche Marke sich hinter welcher Nummer verbarg. Bewertet wurden Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack. Schließlich mussten die Tester:innen ein Gesamturteil vergeben und angeben, ob sie das Produkt kaufen würden. Um möglichst unbeeinflusst urteilen zu können, wurde der Mund zwischen den Proben mit Brot, Apfelspalten und Wasser neutralisiert.

Die Taste:Sieger

„Spar Premium Edition Johanna Maier Liptauer mild“ ist mit 65 von 100 erreichten Punkten der Verkostungssieger und schmeckte den Verkoster:innen am besten. Knapp dahinter auf Platz Zwei mit 64 Punkten landet „Die Käsemacher Echter Liptauer“. Das Besondere an Erst- und Zweitplatziertem: Beide sind mit Schaf-Frischkäse hergestellt, wie er auch im ursprünglichen Liptauerrezept als „Brimsen“ zu finden ist. In den meisten Liptauer-Aufstrichen des Handels wird der Käse durch Topfen ersetzt. So auch bei Chef Select Liptauer Art Brotaufstrich, der mit 63 Punkten den dritten Platz belegt. 59 Prozent der Verkoster:innen würden das Produkt kaufen. Insgesamt haben 6 von 10 Liptauer eine „gute“ Bewertung erzielt, 4 haben „durchschnittlich“ geschmeckt.

Nährwert

Die Nährwertbewertung zeigt klar: Liptauer sollte nicht täglich auf dem Speiseplan stehen. Der Nutri-Score liegt bei allen verkosteten Produkten bei D oder E. Hauptgrund dafür ist der hohe Salzgehalt, der bis zu 1,7 Gramm pro 100 Gramm erreicht. Damit enthält Liptauer teils mehr Salz als Kartoffelchips. Auch der Fettanteil ist nicht zu unterschätzen. Das macht den Aufstrich zwar cremig, aber nicht zur

gesündesten Wahl für das tägliche Jausenbrot. Eine Alternative kann selbstgemachter Liptauer auf Topfenbasis sein, sparsam mit Salz und Öl gewürzt.

SERVICE: Die ausführlichen Ergebnisse gibt es ab 26. März 2026 in der der Zeitschrift KONSUMENT und ab sofort auf www.vki.at/liptauer-2026.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:

VKI-Pressestelle, Tel.: +43 676 852270 256, E-Mail: presse@vki.at