

PRESSEINFORMATION

Wien, 29. April 2026

VKI: Sachertorte im Taste:Check

S-Budget schlägt Sachers Original

Muttertag steht vor der Tür und damit auch die Frage, welche Torte dieses Jahr zum Kaffee gereicht wird. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat Konsument:innen 10 Sachertorten im Zuge des Testformats „Taste:Check“ blind verkosten lassen und gefragt: Welche schmeckt am besten? Die Ergebnisse mögen überraschen: Tiefkühlprodukte schlagen Konditoreiware, Billigmarken stechen Traditionsunternehmen aus. Auch eine vegane Variante war dabei. 2 Torten schmecken „gut“, 8 „durchschnittlich“. Die ausführlichen Ergebnisse gibt es ab sofort auf www.vki.at/sachertorte-2026 und ab 30. April in der Mai-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT.

Die Verkostung

68 Laien-Verkoster:innen probierten 10 verschiedene Sachertorten ohne zu wissen, welche Marke sich hinter welcher Nummer verbarg. Serviert wurden kleine, senkrecht abgeschnittene Stücke, sodass pro Biss Marmelade, Teig und Glasur geschmeckt werden konnte. Bewertet wurden Aussehen, Geruch, Konsistenz mit Saftigkeit und Luftigkeit, Geschmack der Glasur und der Marmelade. 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 Apfelspalten und Wasser neutralisiert.

Die Ergebnisse

Verkostungssieger ist mit 64 von 100 möglichen Punkten die Sachertorte der Spar-Eigenmarke S-Budget. Das Tiefkühlprodukt schmeckt den Verkoster:innen am besten. Mit 25 Prozent hat sie den höchsten Marmeladenanteil aller verkosteten Produkte und gehört mit einem Kilopreis von 10,98 Euro zu den vier billigsten Torten im Vergleich. 60 Prozent der Verkoster:innen würden das Produkt kaufen. Auf Platz 2 folgt die tiefgekühlte Finest Bakery Sachertorte von Hofer (62 von 100 Punkten). Etwas abgeschlagen auf Platz 5 landet die Original Sachertorte von Sacher mit einem insgesamt „durchschnittlichen“ Verkostungsergebnis von 54 Punkten. Aussehen, Geruch und Konsistenz konnten zwar überzeugen, geschmacklich wurde die Süße der Glasur und die zu geringe Marmeladenmenge kritisiert. Mit einem Kilopreis von 68,38 Euro ist die originale Torte mit Abstand das teuerste Produkt der Verkostung. Immerhin 40 Prozent der Verkoster:innen würden das Original kaufen.

Die Nährwerte

Die Sachertorte ist ein Genuss für besondere Tage. Aufgrund ihres höheren Fettgehalts und einem Zuckergehalt von rund 40 Prozent erhält sie auf der Nutri-Score Skala ein E. Zudem können die Torten zahlreiche Zusatzstoffe enthalten, wie Emulgatoren, Farbstoffe oder Stabilisatoren. Wer ganz genau wissen möchte, was enthalten ist, kann auf DIY setzen. Bei diesem Taste:Check wurde auch eine selbstgemachte Sachertorte mit verkostet – mangels Vergleichbarkeit stand diese natürlich außer Konkurrenz. Das klassische Rezept konnte mit einem luftigen Teig und angenehmer Süße überzeugen. Die selbstgemachte Torte würde mit 72 Punkten ein "gut" erreichen. Drei Viertel der Verkoster:innen würden sie kaufen.

SERVICE: Die ausführlichen Ergebnisse sowie das Rezept für die selbstgemachte Torte gibt es ab sofort auf www.vki.at/sachertorte-2026 und ab 30. April in der Mai-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:

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