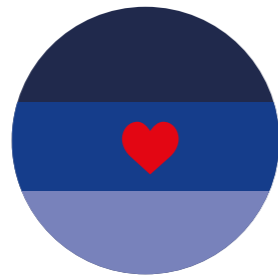


**HOMANN**

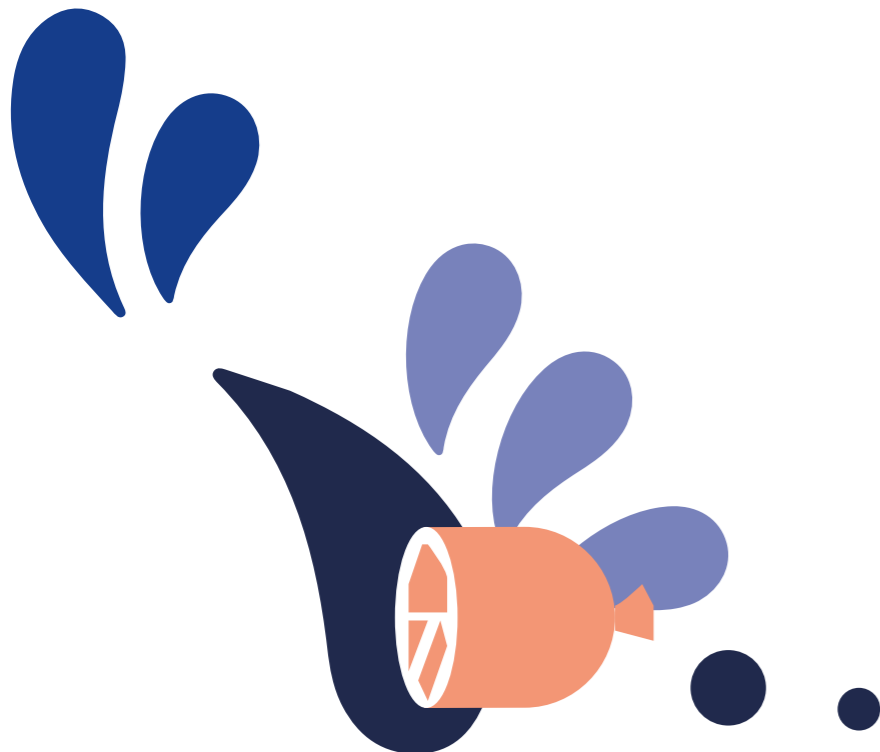
Der  
**FLEISCHSALAT-  
ATLAS**



So genießt Deutschland unser  
schweinish leckeres Kulturgut!



## Warum Deutschland Fleischsalat so sehr liebt!



# Inhalt

STUDIENMETHODIK Unsere Studie mit YouGov	2
EDITORIAL	3
EINFACH DELIKAT Vom Resteessen zur „Feinen Kost“	4
ZUTATEN In ist, was drin ist!	6
FLEISCHSALAT-GLOSSAR	7
FLEISCH- ODER WURSTSALAT? Das ist hier die Frage!	8
REGIONALE VIELFALT Die Evergreens der deutschen Küche	9
HOMANN Die Erfinder von Fleischsalat-Genuss mit Haltung	10
SUPERMARKT ODER SELBST GEMACHT? Lecker muss er sein!	12
WARUM FLEISCHSALAT? Darum ...	13
WOZU UND WANN? Von Brotzeit- und Bagel-Lovern	14
SO WIRD DEUTSCHLANDS FLEISCHSALAT #1 HERGESTELLT	15
SO OFT KOMMT ER AUF DEN TISCH	16
KLASSISCH ODER VEGAN Hauptsache, er schmeckt!	17
ABER BITTE MIT MAYO! So genießt Deutschland	18
FLEISCHSALAT-TYP Der große Selbsttest	20

STUDIENMETHODIK

## Unsere Studie mit YouGov

Grundlage unseres Fleischsalat-Atlas ist eine Studie, die wir im Frühjahr 2023 zwischen 5. und 16. Mai gemeinsam mit YouGov durchgeführt haben. Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.257 Personen teilnahmen. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die jeweiligen Bundesländer (b2) sowie für die gesamte deutsche Bevölkerung (b1) ab 18 Jahren.

Erhebungszeitraum: 5. bis 16. Mai 2023

Stichprobe: 2.257 Befragte



EDITORIAL

## Von der Magie der einfachen Dinge

Kennen Sie das? Oft sind die einfachen und unkomplizierten Dinge im Leben die besten – und leckersten. Zum Beispiel dann, wenn man richtig Hunger hat. Da schlägt die Currywurst mit Pommes bei vielen von uns garantiert jedes 5-Gänge-Menü und aufwendige Haute Cuisine.

Vielleicht ist es die Magie der einfachen Dinge, die auch den großen Erfolg von Fleischsalat in Deutschland ausmacht. Deutschlands beliebtester Feinkostsalat passt und schmeckt eigentlich immer, kann – je nachdem wo in Deutschland – auf der Stulle, dem Brot, der Semmel oder dem Weckla, zu jeder Tages- und Nachtzeit, genossen werden und macht vor allem eins: glücklich.

Wir von HOMANN sind an der Beliebtheit von Fleischsalat im Land der Dichter und Denker wahrscheinlich nicht ganz unbeteiligt. Schließlich waren wir es, die 1956 als erster Hersteller die industrielle Produktion aufgenommen und Fleischsalat in den Supermarkt gebracht haben. An

unserem Anspruch von damals, ein Produkt anzubieten, das gleichermaßen lecker und werthaltig ist, hat sich bis heute nichts verändert. Im Gegenteil: Weil Fleischsalat allein historisch bedingt der Kern unserer Marken-DNA ist, liegt uns besonders viel daran, nur erstklassige Zutaten und hochwertiges Fleisch zu verarbeiten. Mehr noch: Wir wollen am Beispiel Fleischsalat Vorreiter für bewussten und verantwortungsvollen Genuss mit Haltung und gutem Gewissen werden und ein Maßstab für die gesamte Branche sein.

Für uns ist das Grund genug, sich die Liebe der Deutschen zu Fleischsalat einmal näher anzuschauen. Wo in der Republik leben die besonders treuen Fans, in welchen Teilen des Landes wird er wie genossen und wo ist eigentlich der Fleischsalat-/Wurstsalat-Äquator? Gemeinsam mit dem Meinungsforschungsinstitut YouGov sind wir diesen und weiteren Fragen auf den Grund gegangen: Das Ergebnis ist dieser Fleischsalat-Atlas – über unser schweinishes leckeres Kulturgut.

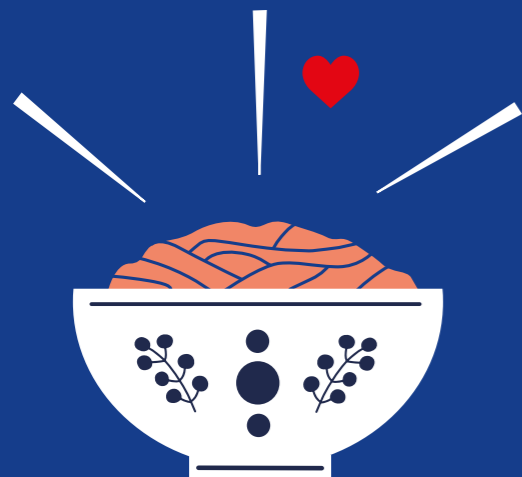
**Manja Behrens**  
HOMANN  
Signature Foods Deutschland



# Einfach delikat: Vom Resteessen zur „Feinen Kost“

Deutschland ist Fleischsalat-Land. Da sind sich (fast) alle einig. Und auch wenn es um seine Zutaten geht, kennen sich die meisten Deutschen aus. Zumindest ein wenig. Allerdings wissen wahrscheinlich die wenigsten, wie die Idee des Fleischsalats einst entstanden ist – und zu welcher nobleren Kategorie er per Definition gehört.

Wenn denn alles im Leben so einfach wäre wie die Grundrezeptur von Fleischsalat: Wurst, Mayonnaise, Gurke – fertig ist der Traum der Deutschen. Vielleicht ist das auch der Grund dafür, warum er heute so beliebt ist. 65 % der Deutschen essen ihn laut unserer Erhebung sehr gerne oder gerne. Und können sich damit ganz offiziell als Feinschmecker bezeichnen. Denn anders, als so mancher glauben würde, gehört Fleischsalat zu den Feinkostprodukten – und damit zur selben Kategorie wie zum Beispiel auch Kaviar.



## FEINE ESSGEWOHNHEITEN

Feine Kost soll laut dem Bundesverband der deutschen Feinkostindustrie den „besonderen Ansprüchen und verfeinerten Essgewohnheiten dienen“ und umfasst eben auch „Lebensmittel aus ausgewählten Rohstoffen und sorgfältiger Produktion“. Also alles andere als „Resteessen“. Der Legende nach haben nämlich einst findige Metzger Fleischsalat erfunden, um nicht verkaufte Wurst und Würstchen zu verwerten. Jetzt, wo Fleischsalat zu den feinköstlichen Genüssen zählt, kann davon wahrlich keine Rede mehr sein.



## NUMMER 1 DER FEINKOSTSALATE

Kein Wunder also, dass Fleischsalat so beliebt ist. Laut Nielsen ist er der mit Abstand beliebteste Feinkostsalat mit einem In-Pack-Absatz-Anteil von 30 % (MAT bis 23.07.2023, Lebensmitteleinzelhandel und Drogeriemärkte) – noch weit vor anderen traditionsreichen Klassikern wie Kartoffel-, Nudel- oder Heringssalat. Überhaupt scheinen die Deutschen ihre Klassiker den „Fancy Meals“ vorzuziehen. Im direkten Vergleich gaben 40 % an, eher Traditionelles zu mögen. Überdurchschnittlich hoch ist der Anteil dabei u. a. in Sachsen-Anhalt, Thüringen, im Saarland und in Brandenburg. Nur 7 % stehen mehr auf „Trendiges“.



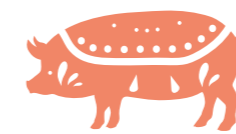
## TRADITION SCHLÄGT TREND

Möglicherweise ist diese Liebe zu Traditionellem auch der Grund, warum sich die Deutschen offenbar recht gut auskennen, wenn es um die Zutaten von Fleischsalat geht. Ganze 67 % gaben an, dass sie wissen, was drin ist. Nur 33 % können das nicht von sich behaupten.

## DEUTSCHLAND EINIG FLEISCHSALATLAND

65 % der Deutschen lieben Fleischsalat

Sehr gerne	♥♥♥♥	27 %
Gerne	♥♥♥♥♥	38 %
Eher nicht gerne	♥♥	18 %
Überhaupt nicht gerne	♥♥	17 %



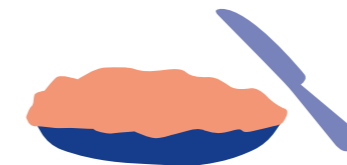
Am liebsten wird Fleischsalat in Hessen und Thüringen (73 %) sowie in Mecklenburg-Vorpommern (71 %) gegessen.

## TRADITION SCHLÄGT TREND

Deutschland liebt Traditionelles

(Eher) Traditionelles	██████████	40 %
(Eher) Trendiges	██	7 %
Beides	██████████	46 %
Keines von beidem	██	4 %
Weiß nicht/keine Angabe	██	3 %

Traditionelles wird vor allem in Sachsen-Anhalt und Thüringen bevorzugt (Sachsen-Anhalt 50 %, Thüringen 47 %, Saarland 47 %, Brandenburg 46 %).



## WIR SIND FLEISCHSALAT-KENNER

Die Mehrheit weiß, was drin ist

Ja	██████████	67 %
Nein	██	33 %

Zutaten

# In ist, was drin ist!

So grob wissen die Deutschen also, welche Grundzutaten Fleischsalat ausmachen. Aber natürlich gibt es hier auch Feinheiten und Unterschiede. Sieht man sich die sogenannten Leitsätze für Feinkostsalate an, besteht Fleischsalat zu mindestens 28 % aus Fleischbrät/Fleischsalatgrundlage oder anderer Brühwurst – was üblicherweise Lyoner oder Fleischwurst entspricht. Gegebenenfalls können es auch andere Fleischerzeugnisse sein. Sicher ist: Der Fleischanteil kommt in der Regel vom Schwein. Den Gemüseanteil machen Gurken aus. Inklusiv Gewürze ist der Anteil laut der Leitsätze hier bei 25 % gedeckelt. Den letzten Schliff verpassen der köstlichen Feinkost Mayonnaise, Salatmayo oder Salatcreme.

Übrigens: Wie hoch die Qualität unseres beliebten Metzger Fleischsalats ist, zeigt allein sein Anteil an qualitativ hochwertiger Schinkenwurst der Haltungsform Stufe 2 der Initiative Tierwohl. Unsere Fans dürfen sich über einen Schinkenwurst-Anteil von 40 % freuen, der deutlich über dem Standard im Markt liegt.

Den genauen Unterschied zwischen Schinkenwurst, Fleischwurst oder Lyoner kennen übrigens rund die Hälfte der Deutschen. 53 % antworten auf die Frage mit „Ja“ bzw. „Eher ja“. Wenn es noch ein wenig delikater sein darf als normaler Fleischsalat, kommt Delikatess-Fleischsalat bzw. Fleischsalat feiner/feinster Qualität ins Spiel. So dürfen sich Produkte nennen, bei denen der Wurst- oder Fleischanteil auf mindestens 34 % ansteigt. Der Anteil an Gurken sinkt dafür auf 16 % oder weniger.

Ist Fleischsalat eigentlich gesund? Eines ist auf jeden Fall klar: Fleischsalat macht glücklich. Natürlich ist der Fett-Anteil des Feinkostsalats nicht zu unterschätzen und macht – je nach Produkt – in der Regel rund 30 % aus. Aber am Ende wollen die Deutschen mit Fleischsalat ja auch genießen, sich etwas gönnen und vielleicht auch einfach mal „cheaten“.



## WURSTEXPERTEN IN DEUTSCHLAND

So viele kennen den Unterschied zwischen Schinkenwurst, Fleischwurst und Lyoner



### BRÜHWURST

Brühwürste sind durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, für die zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und gegebenenfalls anderen notwendigen Salzen und meist unter Zusatz von Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde. Bei der Hitzebehandlung sind die Muskeleiweiße so geronnen, dass die Erzeugnisse bei erneutem Erhitzen schnittfest bleiben. (Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.)

### BRÄT

Brät ist das unter Zusatz von Trinkwasser und Salzen zerkleinerte rohe Fleisch und demnach die für die Brühwurstherstellung zum Abfüllen fertiggestellte Rohmasse.

### FLEISCHSALATGRUNDLAGE ODER FLEISCHBRÄT

Meist in Streifen geschnittenes, ungeräuchertes Brät mit feiner, zerkleinerter Struktur bestehend aus Rind- und Schweinefleisch sowie Stärke oder Milcheiweiß. (Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.)

### LYONER

Lyoner ist eine Brühwurst ohne Einlage. Das Rezept stammt ursprünglich aus der französischen Stadt Lyon. Sie wird aus gepökeltem Schweinefleisch hergestellt, auch mit Rind- oder Kalbfleisch vermischt, Rückenspeck und, je nach Rezept, mit weißem Pfeffer, Kardamom, Kurkuma, Muskat, Koriander, Knoblauch, Ingwer u. a. mild gewürzt. (Wikipedia)

### FLEISCHWURST

Fleischwurst ist eine Brühwurstsorte, die aus einem fein zerkleinerten, umgeröteten Brät aus magerem Schweine- und Rindfleisch, kombiniert mit kernigem Speck hergestellt und in Kranzdärme oder andere Hüllen abgefüllt wird. Es gibt hier regionale Unterschiede, was die Würze und die Zusammenstellung der Zutaten betrifft.



### SCHINKENWURST

Schinkenwurst ist eine Bezeichnung für unterschiedliche Wurstsorten. Die Würste zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Muskelfleisch des Schweins aus, das nach dem Synonym Schinken für die Schweinekeule Namensgeber ist. Allgemein bezeichnet man als Schinkenwurst eine grob gekörnte Rohwurst aus Schweinefleisch und Speck. Für die Herstellung wird ein Teil des Fleisches fein im Kutter zerkleinert. Der andere Teil des Fleisches und der Speck werden grob geschnitten bzw. gewolft. Die Masse wird mit Pfeffer, Senfkorn, Ingwer und Rum gewürzt (Wikipedia). Wir nutzen für die Herstellung unserer Metzger Fleischsalate Schinkenwurst hoher Qualität (Haltungsform Stufe 2 der Initiative Tierwohl).

## Und was steckt jetzt hinter all den Begrifflichkeiten rund um den Fleischsalat?

# Fleischsalat-Glossar

### MAYONNAISE

Mayonnaise ist eine dickflüssige, kalt hergestellte Sauce auf der Basis von Eigelb und Öl. Sie ist eine der fünf Grundsaucen der klassischen Küche, aber die einzige kalte Grundsauce. Die Grundlage liefert eine Emulsion von Öl und Zitronensaft oder Essig, wobei das Lecithin aus dem Eigelb als Emulgator dient. Dabei muss der Gesamtfettgehalt für Mayonnaise bei mindestens 70 % liegen. (Wikipedia, Bundesverband Deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.)



### SALATMAYONNAISE

Gegenüber der regulären Mayonnaise muss die Salatmayonnaise nur 50 % Fettanteil aufweisen. Ist diese zur industriellen Herstellung von Delikatess-Fleischsalat bestimmt, weist sie gemäß den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs für Feinkostsalate üblicherweise einen Fettgehalt von 65 % auf.



### SALATCREME

Für Produkte mit einem Fettgehalt unter 50 % sind Bezeichnungen wie z. B. „Salatcreme“ üblich.



### Fleisch- oder Wurstsalat?

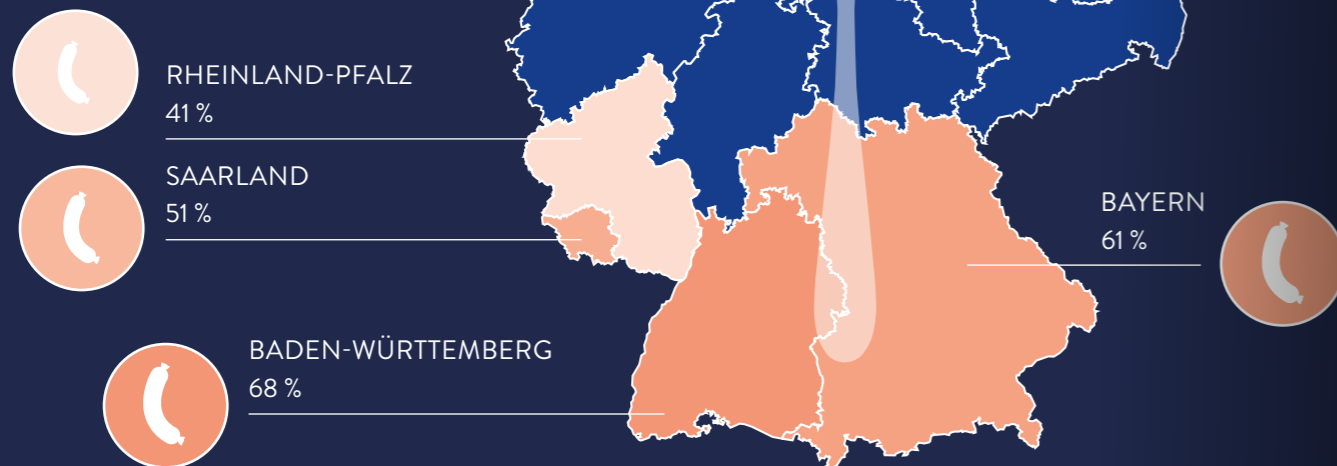
# Das ist hier die Frage!

Natürlich gibt es Fleischsalat in ganz Deutschland. Von der kleinen Landmetzgerei bis zum Kühlregal der großen Supermärkte. Aber zur Wahrheit gehört auch, dass die Vorstellung davon, was Fleischsalat ist, zwischen Kiel und Konstanz doch variiert. Die einen betrachten die beiden Arten von Feinkostsalaten quasi als synonym, die anderen sehen oder kennen doch einen Unterschied zwischen beiden Sorten. Fakt ist, dass die Verbreitung von Fleisch- und Wurstsalat doch regionale Schwerpunkte hat.

### UND WO VERLÄUFT DER FLEISCHSALAT-ÄQUATOR?

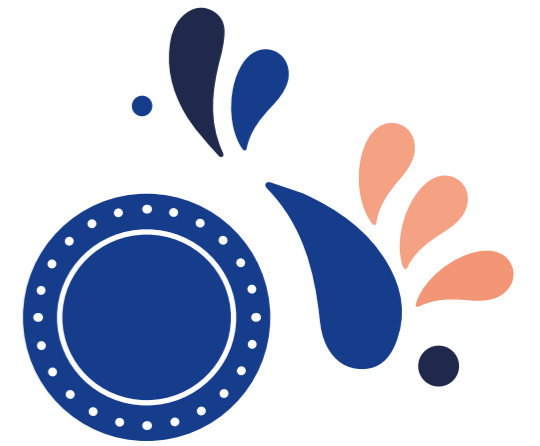
Bei der Antwort, ob man in der jeweiligen Region eher Fleisch- oder eher Wurstsalat kennt, gibt es ein klares Nord-Süd-Gefälle. Deutschlandweit geben zwar 59 % Fleischsalat und 29 % Wurstsalat an, aber in den einzelnen Bundesländern sieht es etwas anders aus. Man könnte sagen, dass der Fleischsalat-Äquator über eine Achse nördlich von Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und dem Saarland verläuft. Am stärksten ist Wurstsalat im Vergleich zu Fleischsalat im Ländle (68 %) bekannt, gefolgt von Bayern (61 %), dem Saarland (51 %) und Rheinland-Pfalz (41 %).

Doch was ist eigentlich Wurstsalat und wodurch unterscheidet er sich von Fleischsalat? Der größte Unterschied ist, dass der Anteil an Wurst – auch die Vermischung mehrerer Wurstsorten ist laut der Feinkostsalat-Leitsätze erlaubt – mindestens 50 % beträgt. Er ist also etwas höher als bei Fleischsalat. Neben Gurken und Gewürzen werden meist auch Zwiebeln beigemischt und statt Mayonnaise wird mit Speiseöl und bzw. oder Essig gearbeitet. Von Wurstsalat Schweizer Art ist – wie sollte es anders sein – die Rede, wenn zusätzlich noch Käse wie Emmentaler, Edamer oder Gouda verwendet wird.



### Regionale Vielfalt

# Die Evergreens der deutschen Küche



Dass der Fleischsalat zu den absoluten Evergreens gehört ist ganz klar – ob bei Jung oder Alt, Fleischsalat gilt als ein absolutes Traditionsgericht. Doch welche Gerichte sind noch typisch für die Deutschen? Deftige Hausmannskost? Auf jeden Fall! Fleisch und Kartoffeln sind aus der deutschen Küche kaum wegzudenken. Vor allem aber besticht die deutsche Küche durch ihre Vielfältigkeit. Jede Region, vom Norden bis zum Süden, hat ihre ganz eigenen Klassiker.



Die norddeutsche Küche ist vor allem von Fischgerichten geprägt: Rollmops, Nordseekrabben und Hechtsuppe gehören zu den Klassikern. Auch Kartoffeln sind im Norden schwer angesagt – Kartoffelsalat mit Mayonnaise ist ein Muss! Typisch für Hamburg ist übrigens der Labskaus.

Im Osten des Landes wird die regionale Küche fleischlastiger: Thüringer Klöße, Rostbratwürste und Eisbein stehen hier auf dem Speiseplan. Ein absoluter Evergreen: Königsberger Klopse, sie sind eine Variante der Frikadellen, benannt nach der ehemaligen preußischen Stadt Königsberg.

In den westlichen Bundesländern gehört der rheinische Sauerbraten zu den Top 5 der beliebtesten Gerichte. Als Besonderheit der Pfälzer Cuisine hat Helmut Kohl außerdem den Saumagen bekannt gemacht, der unter anderem mit Kartoffeln, Schinken und Bratwurst befüllt wird. Im Ruhrgebiet ist vor allem die Currywurst eine wahre Spezialität.

Im Süden gehört die Weißwurst mit Brezel und süßem Senf zu den bekanntesten deutschen Gerichten. Nicht zuletzt durch die Wiesn erlangte die südbayerische Brotzeit weltweite Berühmtheit. Besonders beliebt in Süddeutschland sind deftige Fleischspezialitäten wie Leberkäse, Weißwurst, Schweinebraten und -haxen. Außerdem nicht wegzudenken: Spätzle, Knödel, Kartoffelsalat und Sauerkraut.

### UNSERE TOP 10 DEUTSCHER EVERGREENS, DIE IN GANZ DEUTSCHLAND BELIEBT SIND:

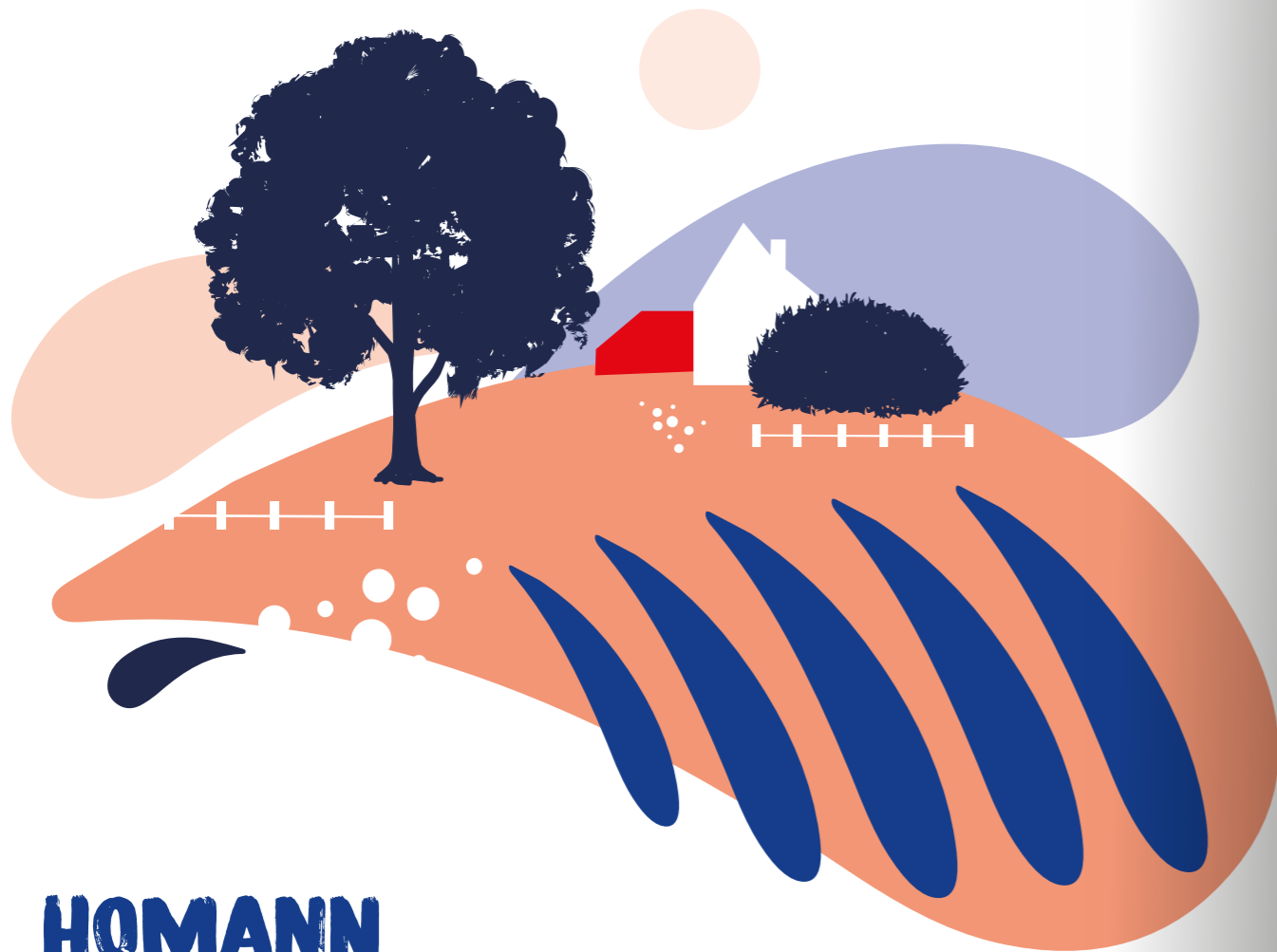


1. Fleischsalat
2. Currywurst
3. Kartoffelsalat
4. Schnitzel
5. Maultaschen



6. Spargel
7. Rouladen
8. Rheinischer Sauerbraten
9. Gulasch
10. Semmelknödel





## HOMANN Die Erfinder von Fleischsalat-Genuss mit Haltung

Die Liebe für das Besondere und den Unterschied, den man immer schmeckt. Das ist es, was uns von HOMANN schon immer auszeichnet – eigentlich schon seit fast 150 Jahren. Damals – 1876 – gründete Heinrich-Fritz Homann in Dissen am Teutoburger Wald die Firma HOMANN. Nachdem das Unternehmen zunächst „Westfälische Fleisch- und Wurstwaren“ hergestellt hatte, verlagerte HOMANN sein Geschäft aber erstmal auf die Produktion hochwertiger Öle und Margarinen. Was bereits in den Gründungsjahren herausstach, war der ausgeprägte soziale Gedanke des Unternehmens für Zukunft und Sicherheit seiner Mitarbeitenden. Bereits 1883 entstand die eigene Betriebskrankenkasse, 1905 kam

die Werksfeuerwehr hinzu. Das Ziel: ein sicherer Arbeitsplatz, der ganze Familien ernährt. Erst nach dem Krieg – HOMANN hatte mittlerweile auch mit der Produktion von Mayonnaise begonnen – stieg das Unternehmen wieder in den Fleisch- und Wurstmarkt ein und legte 1956 mit der Produktion von Deutschlands erstem industriell gefertigten Fleischsalat den Grundstein für das Feinkostgeschäft, das fortan zur DNA von HOMANN werden sollte.



### WAS MUSS EIN KILOGRAMM FLEISCH KOSTEN?

Auch wenn Fleischsalat heute nur ein Teil unseres Feinkost-Sortiments ist – unser heimlicher Liebling ist er immer geblieben. Und ein Produkt, das maßgeblich für das steht, was wir produzieren möchten. Erstklassig leckere Produkte, deren Zutaten versinnbildlichen, was immer mehr Verbraucherinnen und Verbrauchern am Herzen liegt: Haltung und Genuss mit gutem Gewissen.

Laut einer Forsa-Umfrage der Verbraucherzentrale von 2021 ist 95 % der Deutschen die Einhaltung hoher Tierschutzstandards wichtig. Uns auch. Deshalb wollen wir vorangehen und sind für unsere beliebten Metzger Fleischsalate auf Schinkenwurst der Haltungsform Stufe 2 der Initiative Tierwohl umgestiegen. Aber das ist nur der Anfang. Wir möchten einen Bewusstseinswandel in Gang setzen, eine Diskussion entfachen und Gedanken anstoßen, wie werthaltig Fleisch sein muss und am Ende ganz konkret die Frage stellen: Was muss ein Kilogramm Fleisch kosten, damit alle profitieren. Das Tier von guter Haltung, Landwirt, Hersteller und Handel von anständigen Preisen und der Verbraucher von erstklassiger Qualität und dem guten Gewissen, Nahrungsmittel einwandfreier Herkunft zu kaufen.

### MÜNDIGER VERBRAUCHER

Verbraucherinnen und Verbraucher stellen heute zu Recht die Frage, wo ihr Fleisch herkommt. Wie das Tier gehalten wurde. Ob die Transportwege kurz und möglichst nachhaltig sind. Was in den Produkten verarbeitet wurde und anhand welcher Parameter sie bewusste Kaufentscheidungen treffen können. Diese Fragen wollen wir auch in Zukunft klar beantworten, Transparenz schaffen und Gutes noch besser machen. Deshalb suchen wir weitere Lieferanten, die unsere hohen Qualitätsstandards erreichen, und bauen ein Netzwerk aus Landwirten, Fleischern, Verarbeitern und Lieferanten auf, das Qualität und Haltung so beherzt vorlebt wie unsere Gründerfamilie schon vor 150 Jahren.

### Unsere Maßnahmen für mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit am Beispiel unseres Metzger Fleischsalats

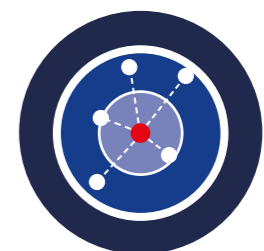
#### ANFANG 2023 WECHSEL AUF SCHINKENWURST HALTUNGSFORM STUFE 2 DER INITIATIVE TIERWOHL



#### ERWEITERUNG DES NETZWERKS AUS LANDWIRTEN UND VERARBEITERN, DIE UNSEREN HOHEN TIERWOHL-ANSPRUCH TEILEN



#### ZUSAMMENARBEIT MIT MÖGLICHST REGIONALEN LIEFERANTEN



# Supermarkt oder selbst gemacht? Lecker muss er sein!

Wenn es darum geht, ob die Deutschen ihren Fleischsalat lieber selbst zubereiten oder ganz bequem und lecker aus dem Supermarkt-Kühlregal holen, ist die Antwort eindeutig: „Ganz egal, Hauptsache, es schmeckt.“ Das sagen 40 % der Befragten. Immerhin 29 % essen am liebsten die selbst gemachte Variante. Auf die Frage, ob sie Fleischsalat schon einmal selbst zubereitet haben, antworten allerdings nur 47 % mit Ja, 53 % mit Nein. Besonders die Saarländer (65 % Ja) haben schon einmal selbst Hand angelegt. Der Anteil derer, die das verneinen, ist in Niedersachsen am höchsten (65 %). Am Ende hat der praktische Feinkostgenuss dann doch die Nase vorn gegenüber der eigenen Zubereitung. 31 % der Deutschen sagen, dass sie Fleischsalat lieber frisch aus dem Supermarkt genießen. Der Anteil ist in Sachsen mit 47 % besonders hoch.



## SELBST GEMACHT VS. SUPERMARKT

Haben Sie Fleischsalat schon einmal selbst zubereitet?

Ja	47 %
Nein	53 %

## HOMANN KENNER WEIT VERBREITET

Hoch ist auch der Anteil der Deutschen, die schon einmal unseren HOMANN Fleischsalat genossen haben. 31 % sind sich ganz sicher, 27 % glauben, ihn schon einmal probiert zu haben. Nur 15 bzw. 20 % glauben bzw. sind sich sicher, dass er bei ihnen noch nicht auf den Tisch kam. Wobei der Anteil der HOMANN Kenner in den nördlicheren Bundesländern höher ist als im Süden.



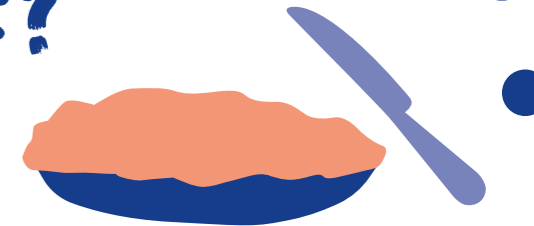
## HIER SIND DEUTSCHLANDS HOMANN KENNER ZUHAUSE

Mecklenburg-Vorpommern	74 %
Bremen	69 %
Sachsen-Anhalt	69 %
Thüringen	67 %
Berlin	66 %
Niedersachsen	65 %
Hamburg	64 %
Sachsen	64 %
Nordrhein-Westfalen	62 %
Hessen	58 %



Die Gründe, warum die Deutschen ihr Kulturgut Fleischsalat so lieben, sind vielfältig. Ein Grund sticht aber besonders heraus. Nämlich, dass Fleischsalat perfekt zu Brot und Brötchen schmeckt.

# Warum Fleischsalat? Darum ...



## DARUM ESSEN DIE DEUTSCHEN GERNE FLEISCHSALAT ...

Weil Fleischsalat lecker zu Brot und Brötchen schmeckt	55 %
Weil Fleischsalat so herzhaft ist	33 %
Weil's ein Klassiker ist, mit dem man sich belohnen kann	23 %
Darüber habe ich mir noch keine Gedanken gemacht	22 %
Weil Fleischsalat perfekt für zwischendurch und für viele Gelegenheiten ist	21 %

## UND DAS IST IHNEN BESONDERS WICHTIG

Geschmack	70 %
Fleischqualität	53 %
Zutatenqualität	48 %
Stückigkeit	30 %

Wenn es um die Qualität der wichtigsten Zutat – des Fleisches – geht, legen besonders die Deutschen aus unten genannten Bundesländern hohen Wert auf die Qualität. Übrigens: Bei HOMANN sind sie immer gut aufgehoben, denn wir verarbeiten ausschließlich Schinkenwurst extrem hoher Qualität vom Schwein und schauen bei der Auswahl unserer liefernden Landwirte und Verarbeiter ganz genau hin.

## DIE FLEISCHQUALITÄT IST HIER BESONDERS WICHTIG

Bayern	61 %
Saarland	61 %
Berlin	59 %
Hamburg	58 %
Mecklenburg-Vorpommern	57 %



## AM 18. DEZEMBER IST IN DEN USA HAM SALAD DAY

In den USA gibt es einen offiziellen Fleischsalat-Tag. Ja, richtig gelesen. Auch die Amerikaner sind so verrückt nach der feinen Kost, dass sie den 18. Dezember zum National Ham Salad Day ernannt haben. Warum ausgerechnet da? So genau ist das nicht überliefert. Unsere Vermutung: Bei all den süßen Leckereien der Vorweihnachtszeit soll die herzhafteste Köstlichkeit etwas Abwechslung in den vorweihnachtlichen Speiseplan bringen. Vielleicht sollten wir das bei uns in Deutschland – wie so vieles aus den USA – einfach übernehmen.



# Wozu und wann? Von Brotzeit- und Bagel-Lovern



Wozu essen die Deutschen ihren Fleischsalat am liebsten? Eher zu Brot oder eher zu Brötchen? Die Antwort: Zu beidem. Denn mit 67 % für Semmeln, Weckla oder Schrip-pen bzw. 66 % für Brot fällt die Antwort fast pari aus, ohne nennenswerte regionale Unterschiede. Laugengebäck wird von 16 % der Deutschen als Fleischsalat-Grundlage geschätzt, wenig überraschend: vor allem in Bayern (30 %). Bagel hingegen sind nur bei 5 % der Deutschen gefragt, wobei die hippe Bundeshauptstadt Berlin mit 17 % hier nach oben ausschlägt. Immerhin 4 % der Deutschen sind so scharf auf den leckeren Feinkostsalat, dass sie einfach mal auf Brot oder Brötchen verzichten und ihn kurzerhand pur essen. Vor allem in Rheinland-Pfalz, dort geben 7 % an, dass sie den Fleischsalat auch gerne „solo“ verspeisen.

essen verspeisen. Wobei es gerade hier doch Unterschiede, je nach Landstrich, gibt.

## Besonders beliebt zum Abendessen ist Fleischsalat in Ostdeutschland

### ABENDESSEN: TOP 5

Sachsen-Anhalt	71 %
Sachsen	70 %
Thüringen	69 %
Brandenburg	67 %
Mecklenburg-Vorpommern	66 %

## Im Norden wird auch gerne deftig gefrühstückt

### FRÜHSTÜCK: TOP 5

Schleswig-Holstein	54 %
Brandenburg	47 %
Sachsen	46 %
Hamburg	45 %
Niedersachsen	39 %

## WOZU ESSEN SIE IHREN FLEISCHSALAT?

Brötchen	67 %
Brot	66 %
Laugengebäck	16 %
Bagel	5 %
Pur	4 %

## DEUTSCHLAND ODER DAS ABENDBROT-LAND

Keine große Überraschung sind die Ergebnisse bezüglich der Fragen, zu welcher Mahlzeit Deutschland seinen Fleischsalat am liebsten isst. Das Abendbrot (56 %) gewinnt hier deutlich vor dem Frühstück (28 %). Brotzeit/Vesper wird von 34 % als perfekte Fleischsalat-Mahlzeit angegeben und als Snack zwischendurch ist er bei 14 % beliebt. Genauso so viele sind so vernarrt in den Salat sind, dass sie ihn sogar zum Mittag-

## Und vor allem Richtung Süden kommt Fleischsalat auch auf den Mittagstisch

### MITTAGESSEN: TOP 5

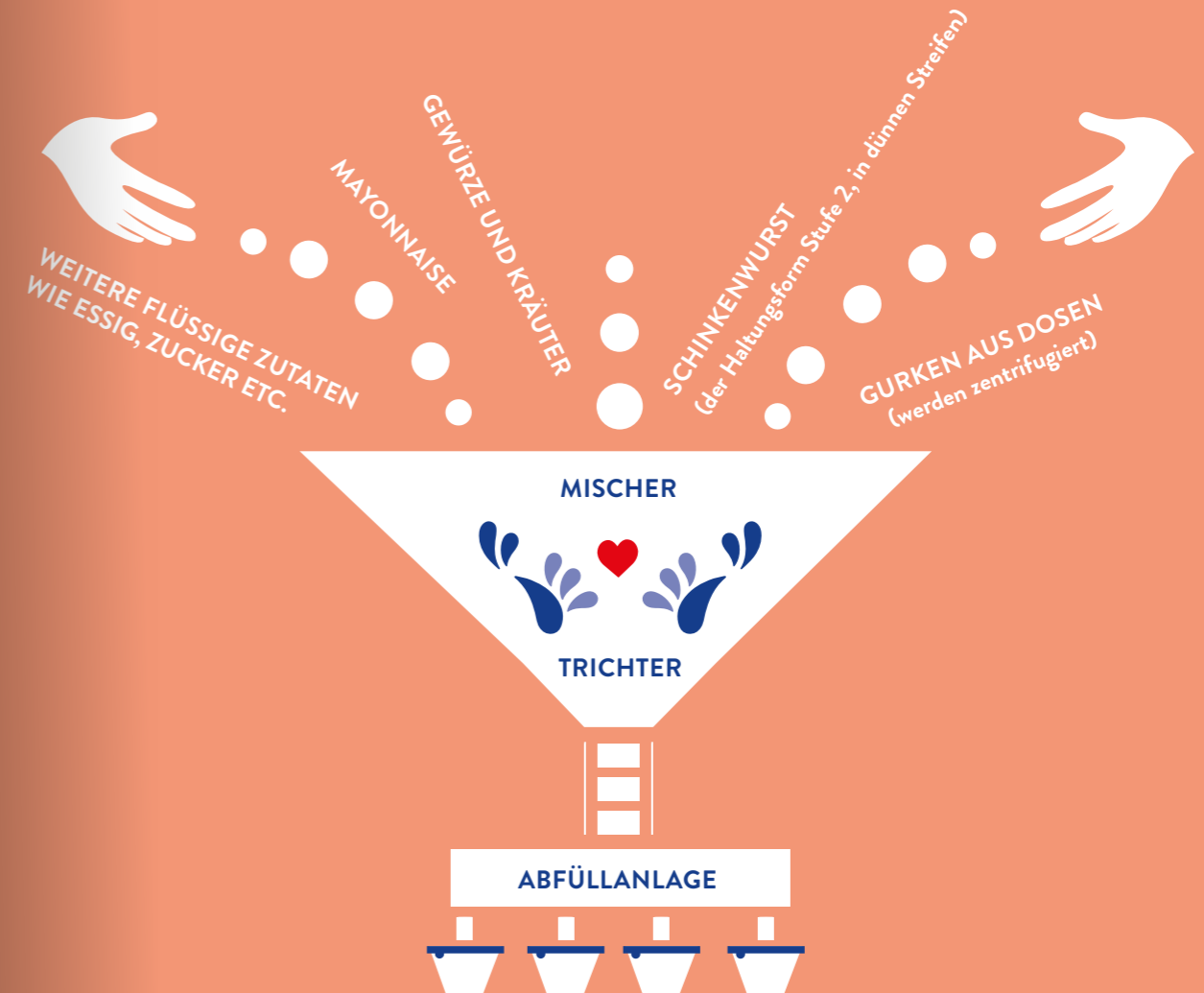
Rheinland-Pfalz	23 %
Hessen	22 %
Saarland	21 %
Berlin	20 %
Baden-Württemberg	16 %

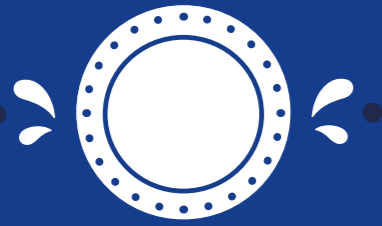
# So wird Deutschlands Fleischsalat #1 hergestellt

Jetzt wissen wir, was drin ist im liebsten Klassiker des Landes. Doch wie entsteht Deutschlands erster industriell hergestellter Fleischsalat und damit quasi die Nummer 1 in Deutschland? Wie kommen die Zutaten in die Verpackung und dann in den Kühlschrank? Zunächst wird das Fleisch, besser gesagt die Schinkenwurst, in die uns bekannten feinen Streifen geschnitten. Die Gurken kommen bereits in der richtigen Würfelgröße bei uns an und werden nur abgetropft. Anschließend kommen selbst gemachte Mayonnaise, Kräuter und Gewürze, Essig und Zucker zusammen mit den Schinkenwurststreifen und den Gurkenstücken in einen großen Mischer.

Die Zutaten werden anschließend durch sanftes Verrühren zu einem homogenen Salat vermischt. In der Abfüllung wird jedem Becher in einer sehr schnellen Taktzahl das passgenaue Gewicht zugewiesen. Versiegelt mit einer Frischefolie und sicher verdeckelt, samt Angabe einer Chargennummer zur Rückverfolgbarkeit und einem Mindesthaltbarkeitsdatum versehen, kommen die „kleinen Schätze“ danach schnell in die Supermärkte in ganz Deutschland.

Jetzt muss man nur noch zugreifen!



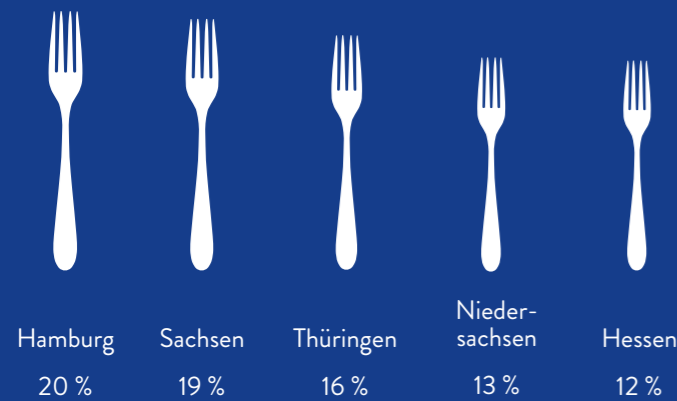


## So oft kommt er auf den Tisch

Warum nur ein mal im Jahr Fleischsalat genießen, wenn er doch täglich auf den Speiseplan kann? So oder so ähnlich scheint ein großer Teil der Deutschen zu denken – und zu essen. Gerade mal 10 % geben an, hier nur selten, also weniger als einmal jährlich „zuzuschlagen“. Mehrmals pro Jahr zum Fleischsalat greifen hingegen satte 40 % und immerhin drei von zehn Deutschen geben an, sich monatlich ihre Ration Fleischsalat zu holen. Als Heavy User dürfte man da schon all diejenigen bezeichnen, bei denen Fleischsalat wöchentlich auf den Tisch kommt. Das sind immerhin noch 11 % und einer von 100 Deutschen sagt sogar, dass er keinen Tag ohne Fleischsalat aushält.

### HAMBURGER KÖNNEN NICHT OHNE FLEISCHSALAT

In diesen Bundesländern ist der Anteil der wöchentlichen Genießer am höchsten:



## Klassisch oder vegan? Hauptsache, er schmeckt!

Auch wenn wir von HOMANN keinen veganen Fleischsalat in unserem Sortiment haben, interessiert uns natürlich, was der Verbraucher wünscht. Und wir stehen konsequent hinter hohen Tierschutzstandards, damit unsere Fleischsalat-Fans von HOMANN das bekommen, was sie zu Recht erwarten dürfen: beste Qualität mit Haltung und damit ein gutes Gewissen.

Wenn es um vegane bzw. plant-based Produkte geht, scheiden sich bei uns in Deutschland noch immer die Geister. Und wenn man die Deutschen befragt, wie sie zu veganem Fleischsalat stehen, sagen tatsächlich 45 %, dass sie lieber herkömmlichen Salat mit Fleisch essen. Allerdings geben mittlerweile 11 % an, lieber Salat mit Fleischersatz zu genießen. Das ist bereits mehr als jeder Zehnte. 21 % meinen: Mir egal, Hauptsache, er schmeckt. Das ist übrigens auch unsere Meinung. Jeder soll den Fleischsalat genießen, den er mag. Klassisch oder vegan. Hauptsache, lecker!



### HIER SIND DIE TRADITIONALISTEN ZU HAUSE

Thüringen	57 %
Sachsen/Sachsen-Anhalt	56 %
Saarland	55 %

### UND HIER KOMMT AM EHESTEN VEGAN AUF DEN TISCH

Hamburg	15 %
Bremen	14 %
Bayern, Berlin, Nordrhein-Westfalen, Schleswig-Holstein	13 %



# Aber bitte mit Mayo! So genießt Deutschland

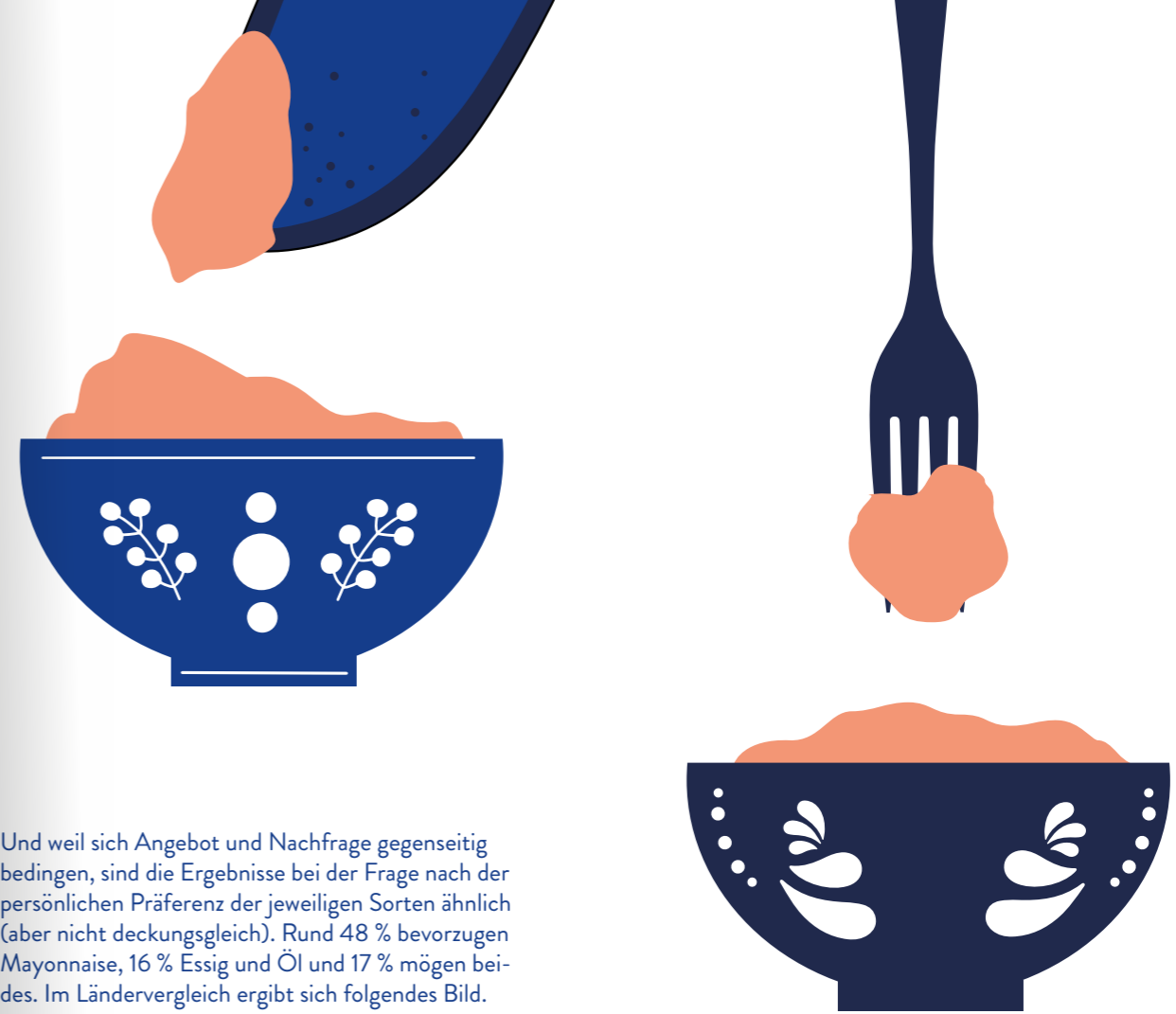
Es ist eine Frage wie „Schalke oder BVB?“, „Kölsch oder Alt?“, „Pils oder Weizen?“ oder „Berge oder Meer?“. Wenn es um Fleischsalat geht, scheiden sich buchstäblich die Geister. Nämlich bei der Antwort auf die Frage, ob des Deutschen liebster Feinkostsalat lieber mit Mayonnaise oder mit Essig und Öl gegessen wird. Betrachtet man Gesamtdeutschland und stellt die Frage, was in der jeweiligen Region weiter verbreitet ist, fällt die Antwort eindeutig aus. 65 % der Befragten geben an, dass man bei ihnen eher mit Mayonnaise isst. 19 % sagen: „Eher mit Essig und Öl“. 16 % meinen, dass es bei ihnen beides gibt. Geografisch betrachtet spielt sich die Liebe zur Mayonnaise mehrheitlich in den norddeutschen Bundesländern ab, der Heißhunger auf Essig und Öl eher im Süden.

## HIER GIBT'S EHER MAYONNAISE

Brandenburg	87 %
Sachsen	82 %
Schleswig-Holstein	82 %
Niedersachsen	80 %
Sachsen-Anhalt	79 %
Mecklenburg-Vorpommern	75 %
Nordrhein-Westfalen	75 %
Thüringen	74 %

## UND HIER WIRD BUNDESWEIT AM HÄUFIGSTEN ANGEGEBEN, DASS AUCH ESSIG UND ÖL WEIT VERBREITET IST

Baden-Württemberg	40 %
Bayern	34 %
Rheinland-Pfalz	30 %
Saarland	30 %
Hessen	22 %



Und weil sich Angebot und Nachfrage gegenseitig bedingen, sind die Ergebnisse bei der Frage nach der persönlichen Präferenz der jeweiligen Sorten ähnlich (aber nicht deckungsgleich). Rund 48 % bevorzugen Mayonnaise, 16 % Essig und Öl und 17 % mögen beides. Im Ländervergleich ergibt sich folgendes Bild.

## MIT MAYO? BITTE SEHR!

Mecklenburg-Vorpommern	72 %
Sachsen-Anhalt	70 %
Sachsen	65 %
Niedersachsen	60 %
Thüringen	59 %
Brandenburg	58 %
Bremen	53 %
Schleswig-Holstein	53 %

## UND HIER IST DER ANTEIL DER ESSIG-UND-ÖL-PRÄFERENZEN BUNDESWEIT AM HÖCHSTEN

Saarland	31 %
Bayern	27 %
Baden-Württemberg	25 %
Rheinland-Pfalz	25 %
Berlin	21 %
Hessen	18 %

## HOMANN FLEISCHSALAT IN ZAHLEN\*



HOMANN verkauft im Jahr knapp **5 Millionen** Packungen Fleischsalat.

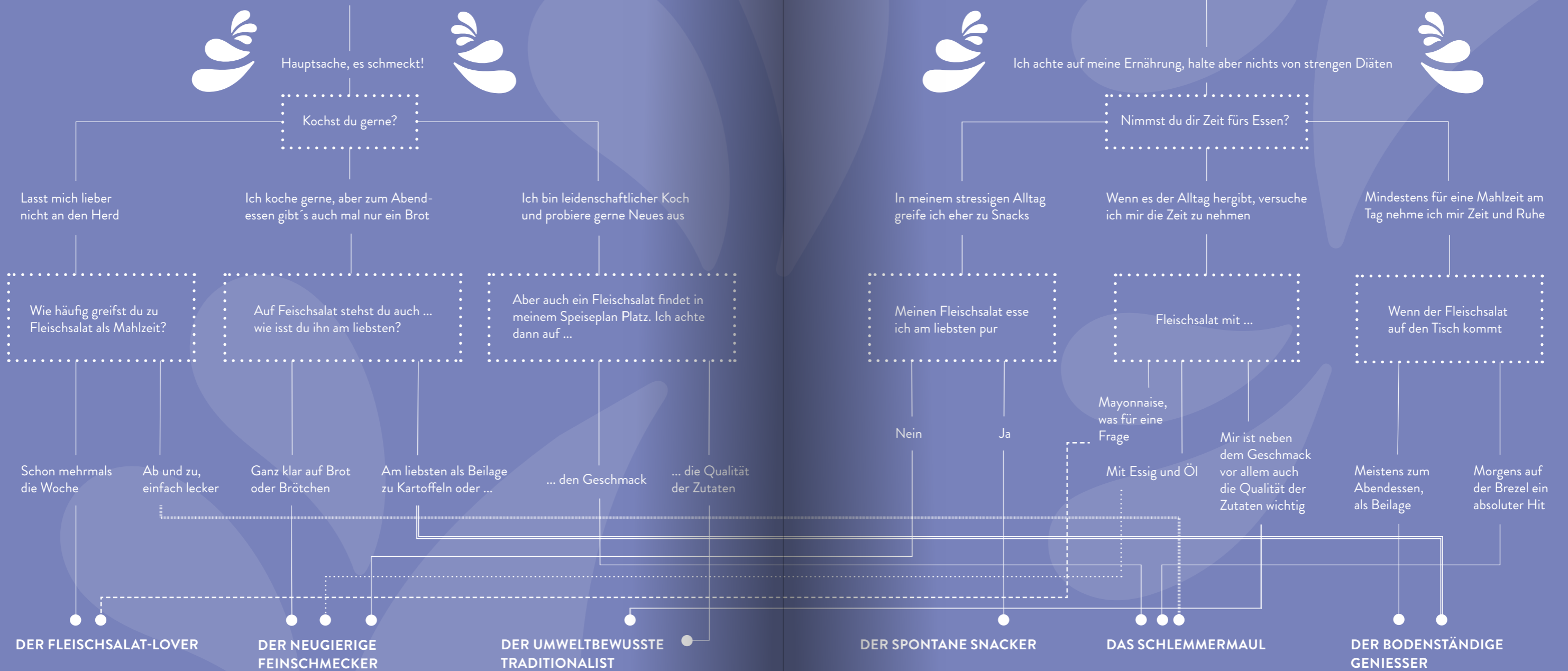


Das entspricht rund **5.555** Badewannen voller Fleischsalat.

\*Quelle: Interne Daten HOMANN Absatz

# Fleischsalat-Typ-Selbsttest

## Wie stehst du ganz allgemein zu Ernährung?



Für dich ist Fleischsalat die perfekte Mahlzeit, ob zum Frühstück auf einem Bagel, pur am Mittag oder als Beilage zu Kartoffeln am Abend. Die Traditionseinkost hat dich fest in der Hand.

Du kochst gerne und Essen ist für dich ein wichtiger Faktor im Alltag. Dabei probierst du gerne Neues, bist aber überzeugt von traditioneller Feinkost. Fleischsalat mit ein wenig Petersilie auf einem frisch gebackenen Brötchen ist eine herrliche Speise für dich.

Du liebst Traditionelles und kannst nicht auf Klassiker wie Fleischsalat und Kartoffelsalat verzichten. Trotzdem sind dir Tierwohl und Qualität der Zutaten wichtig. Wusstest du, dass HOMANN als Erster die Haltungsform Stufe 2 bei Fleischsalaten eingeführt hat?

Dein Tag ist meist sehr voll, deine Woche gespickt mit Terminen. Es fehlt dir die Zeit und du greifst zu fertigen Snacks im Kühlschrank – da ist der HOMANN Fleischsalat die perfekte Wahl. Für ein bisschen Abwechslung probiere doch mal den Fleischsalat Budapest-er Art, lässt sich einfach direkt aus dem Becher löffeln und genießen.

Du isst einfach gerne und das ist auch richtig so. Jede Mahlzeit sollte immer auch was Gutes für Körper und Seele sein. Auch wenn dein Alltag manchmal stressig ist, versuchst du Freiräume einzubauen und sie für dich zu nutzen. Warum nicht mit einem leckeren Fleischsalat auf einem selbst gebackenen Brot.

Du nimmst dir immer Zeit zum Essen, denn deine Mahlzeiten sollen nicht nur satt machen, sondern auch glücklich. Dabei müssen diese nicht unbedingt selbst gekocht sein, so einen Fleischsalat kann man ja auch gut in Ruhe genießen.





INSTAGRAM.COM/HOMANN\_SALATEWELT



FACEBOOK.COM/HOMANNSALATEWELT

**HOMANN  
SALATEWELT**

**Signature Foods Deutschland GmbH**  
Winkelhausenstraße 10  
49090 Osnabrück

[www.homann-salate.de](http://www.homann-salate.de)

Haftungsausschluss: Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.  
Konzept, Design und Redaktion: STERN/pcd, Wiesbaden  
Studie: YouGov  
Verantwortlich: Manja Behrens

