

Wolkersdorf, 24. April 2019

**Gewürze, Gemüse und Freude am Experimentieren:**

## **Kotányi präsentiert Studie zum Grill-Sommer 2019**

- **Österreich ist Grill-Nation: 46% „Schönwetter-Griller“, 19% „leidenschaftliche Griller“, 16% „Anlass-Griller“ und 13% „Selten-Griller“, nur 6% grillen nie.**
- **Gemüse immer beliebter: mit 79% gleich nach Würstel (82%) das beliebteste Grillgut.**
- **Es darf ein bisserl mehr sein: 9 von 10 ÖsterreicherInnen verwenden eine größere Vielfalt an Gewürzen als Salz und Pfeffer.**

Die große Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher (94%) grillen, knapp jeder Fünfte würde sich sogar als „leidenschaftlicher Griller“ bezeichnen und grillt gelegentlich auch im Winter. Beim Würzen ist das Marinieren mit Öl die beliebteste Methode, für 89 Prozent darf es auch ausgefallener als nur Salz und Pfeffer sein – das zeigt die aktuelle Studie von Gewürzmarktführer Kotányi zum Grill-Sommer 2019. Rechtzeitig zum Start der Saison erweitert Kotányi auch sein Sortiment um die beiden raffinierten Gewürzkompositionen **Kotányi GRILL Smoked** und **Kotányi GRILL Magic Dust**.

*„Unsere Grillstudie zeigt, dass neben der Mehrheit der klassischen ‚Schönwetter-Griller‘ ein Fünftel der Österreicherinnen und Österreicher wirklich leidenschaftlich gerne grillt und auch vermehrt abwechslungsreichere Gewürze verwendet werden“,* so Geschäftsführer Erwin Kotányi über die Ergebnisse. *„Die Umfrage bestätigt den Trend, den wir schon länger beobachten: die ÖsterreicherInnen werden immer experimentierfreudiger, probieren gerne neue Rezepte und Kreationen aus und wagen sich auch immer mehr an Außergewöhnliches wie zum Beispiel süßes Grillen“.* Während Jüngere gerne auf fertige Gewürzmischungen zurückgreifen, wagen sich die Österreicherinnen und Österreicher mit zunehmenden Alter auch gerne daran, ihre Mischungen selbst zusammen zu stellen. Beim Grillgut zeigt sich der Trend hin zu mehr Gemüse. Dieses rangiert mit 79 Prozent hinter dem Klassiker Würstel, die bei 82 Prozent der Befragten auf den Grill kommen. Ebenfalls beliebt sind Geflügel (77%) auf dem dritten Platz und Schweinefleisch (76%) auf Platz vier, wohingegen nur 14 Prozent auch zu veganen Alternativen wie Tofu greifen.

---

1

---

### **Rückfragehinweis**

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | [www.currycom.com](http://www.currycom.com)

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: [jasmin.obrecht@currycom.com](mailto:jasmin.obrecht@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)

## Österreichs „Grill-Typen“ im Überblick

Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher (46%) würden sich selbst als „**Schönwetter-Griller**“ bezeichnen, für den Grillen zum Sommer dazu gehört. Dieser Grill-Typ ist jung, mag es unkompliziert, ist aber offen gegenüber Neuem. Der „Schönwetter-Griller“ wendet verschiedene Würzmethoden an, verwendet gerne Gewürzmischungen und fertigt mariniertes Grillgut – dabei zeigt er sich geschmacklich auch gerne experimentierfreudig.

Knapp jeder Fünfte (19%) zählt zu den „**leidenschaftlichen Grillern**“, die den Grill gerne auch mal im Winter anwerfen. Der „leidenschaftliche Griller“ ist im Durchschnitt 41 Jahre alt, eher männlich (52%) und mit Abstand der experimentierfreudigste Typ. Beim Würzen und Marinieren wird er gerne selbst aktiv und mischt sich seine eigenen Kreationen aus Trockengewürzen und frischen Kräutern. Fleisch ist sein Metier, ob als Tranches oder im Ganzen – hier wagt er sich auch an kompliziertere Rezepte und Methoden.

Mit 16 Prozent ebenfalls weit verbreitet ist der „**Anlass-Griller**“, der nur zu besonderen Anlässen oder mit Gästen grillt. Er mag es klassisch, verwendet oft nur Salz und Pfeffer, greift aber auch gerne auf fertige Gewürzmischungen zurück. Dieser Typ ist vor allem unter Männern (64%) im Alter zwischen 40 und 49 Jahren anzutreffen.

13 Prozent der Befragten gaben an, nur selten zu grillen. Zu diesem Typ zählen vorwiegend Frauen (65%) zwischen 50 und 59 Jahren. Sie bevorzugen Alternativen zu Fleisch, grillen gerne Gemüse und auch Veganes. Die „**Selten-Griller**“ stellen ihre Gewürzmischungen aber gerne selbst zusammen und zeigen sich beim Essen durchaus experimentierfreudig und offen für Neues.

2

---

## Der Grillsommer wird rauchig

Zum Start der Grill-Saison erweitert Kotányi sein Sortiment für noch mehr Gewürzvielfalt. *„Der Trend zu rauchigen Noten hat seinen Ursprung in den USA und wird jetzt auch in Österreich immer beliebter. Mit den beiden neuen Varianten in unserem Grill-Sortiment möchten wir noch mehr Vielfalt bieten und inspirieren, neue Geschmacksrichtungen auszuprobieren“*, so Geschäftsführer Erwin Kotányi. Würzig, leicht süß und mit feinen Rauch-Aromen sorgt **Kotányi GRILL Smoked** mit geräuchertem Paprika, Knoblauch, Chilis und ausgewählten Kräutern für ein besonderes Geschmackserlebnis. Die neue raffinierte Gewürzmischung eignet sich ideal für die Zubereitung von Steak, Spare Ribs, Rind- und Schweinefleisch, aber auch Fisch. Ergänzt

---

### Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | [www.currycom.com](http://www.currycom.com)

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: [jasmin.obrecht@currycom.com](mailto:jasmin.obrecht@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)

wird das Sortiment außerdem durch die neue Sorte **Kotányi GRILL Magic Dust**. Die Gewürzmischung Magic Dust gilt als beliebtester BBQ Rub der Welt und stammt ursprünglich aus den USA. So sorgt auch die neue Gewürzmischung von Kotányi für amerikanisches BBQ-Feeling am Grill und eignet sich für nahezu alle Fleischsorten sowie Gemüse und Käse. Trocken oder mit Olivenöl vermischt findet Magic Dust vor allem Anwendung beim Grillen von Spare Ribs, Pulled Pork, Steak oder Geflügel. Alle Kotányi GRILL Gewürzmischungen sind natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

[www.kotanyi.at](http://www.kotanyi.at)

Quelle: Kotányi Grillstudie, April 2019: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-69 Jahre), n = 508

>> **Bildmaterial zum Download auf der nächsten Seite.**

### **Über Kotányi**

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs. Der Gewürzexperte ist nicht nur klare Nummer 1 in Österreich, sondern rangiert in über 20 Ländern Zentral- und Osteuropas unter den Top Marken am Markt. Mit einem im Rekordjahr 2018 erwirtschafteten Umsatzplus von 5 Prozent auf 165 Millionen Euro ist Kotányi weiterhin auf Wachstumskurs. Heute beschäftigt das österreichische Familienunternehmen mit Sitz in Wolkersdorf im Niederösterreichischen Weinviertel unter der Leitung von Geschäftsführer Erwin Kotányi rund 570 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit jeher für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Kotányi richtet sich stets nach den drei Leitmotiven Gesundheit, Innovation und Genuss aus und überrascht immer wieder mit Innovationen am Markt. Weitere Informationen auf [www.kotanyi.at](http://www.kotanyi.at) und auf [Facebook](#).

---

### **Rückfragehinweis**

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | [www.currycom.com](http://www.currycom.com)

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: [jasmin.obrecht@currycom.com](mailto:jasmin.obrecht@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)

### Bildmaterial zum Download

Zum Download von Bildmaterial in druckfähiger Auflösung klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.



**Kotányi GRILL Smoked** mit Meersalz jodiert, Paprika geräuchert, Brauner Zucker, Knoblauch, Chilis, Rosmarin, Paprikagranulat, Pfeffer, Thymian und Mutterkümmel

© Kotányi GmbH  
[Bilddownload](#)



**Kotányi GRILL Magic Dust** mit Steinsalz unjodiert, Paprika, Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Chili geräuchert und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH  
[Bilddownload](#)



**Erwin Kotányi, Geschäftsführer Kotányi GmbH**

© Kotányi GmbH / Huger  
[Bilddownload](#)

---

### Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | [www.currycom.com](http://www.currycom.com)  
Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA  
E-Mail: [jasmin.obrecht@currycom.com](mailto:jasmin.obrecht@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)