

Wolkersdorf, am 11. Juli 2022



Kotányi-Grillstudie 2022

Kotányi präsentiert Studie zum Grill-Sommer 2022

- **Grillen gehört in Österreich zum Sommer dazu:** 90% der Österreicherinnen und Österreicher werfen in der warmen Jahreszeit den Griller an
- **Gemüse ist die neue Nummer 1:** Mit 84% sind Zucchini, Maiskolben & Co. nicht mehr vom flexitarischen Rost wegzudenken – begleitet von den All-time-Klassikern Geflügel (76%), Würstel (75%) und Grillkäse (66%).
- **Für Geschmack ist gesorgt:** Am liebsten wird „mariniert“ (58 %) oder „einfach gesalzen & gepfeffert“ (52 %), aber auch individuelle Würzmischungen kommen zum Einsatz.

1

Die große Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher (90%) wirft auch im Sommer 2022 den Griller an, wie die diesjährige Kotányi Grillstudie zeigt: So wird die „Zeit mit Freunden und Familie genießen“ (55%) als wichtigster Grund genannt, aber auch weil „Grillen einfach zum Sommer dazu gehört“ (54%). Knapp ein Viertel sieht sich als „Schönwetter-Griller“ – die meisten Männer ordnen sich diesem Grilltyp zu (22%). Bei der Wahl der beliebtesten Grillzutaten hat es Gemüse (84%) erstmals vor Geflügel (76%) und den 2019 noch erstgereihten Würsteln (75%) an die erste Stelle der Beliebtheitskala geschafft. Geschmackliche Vielfalt liegt auch beim Würzen im Trend – so ist das Beizen und

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com

Marinieren mit Öl nach wie vor die beliebteste Methode, gefolgt von einfachem Salzen und Pfeffern, aber auch frische Kräuter und Gewürzmischungen sind gefragt.

„Die neue Kotányi Grillstudie zeigt, dass es für die meisten Österreicherinnen und Österreicher keinen besonderen Anlass fürs Grillen braucht. Sie genießen das gesellige Beisammensein, bereiten gerne Outdoor-Gerichte zu und werden beim Grillen immer kreativer. Hauptdarsteller ist dabei erstmals Gemüse, aber auch andere vegetarische und vegane Alternativen sind im Vormarsch und ergänzen die traditionellen Klassiker. Das bringt mehr Vielfalt und Farbe auf den heimischen Grillteller“, so Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kotányi, zu den Ergebnissen. Ein Blick auf die Zubereitungsvorlieben der Österreicherinnen und Österreicher zeigt, dass gerne variiert wird. Neben den beliebten Öl-Marinaden sorgen auch Salz, Pfeffer und frische Kräuter aus dem Garten für den individuellen Geschmack. Ein Drittel der Befragten (30%) würzt dabei mit selbst zusammengestellten Einzelgewürzen – ebenso viele greifen zu fertigen Gewürzmischungen (29 %). Immerhin 12% wagen sich an die Kunst des Smokens, das den Gerichten je nach verwendetem Holz ein charakteristisches rauchiges Aroma verleiht.

Österreich entdeckt „Grill-Gemüse“ für sich

Beim Grillgut ist ein flexitarischer Wandel erkennbar: Gemüse ist mit 84 Prozent erstmals topgereiht und kommt – gemeinsam mit Fleisch oder als Hauptdarsteller – auf nahezu jeden heimischen Grill. Dahinter rangiert mit 76 Prozent Geflügel. Der 2019 noch erstgereichte Klassiker Würstel fällt mit 75 Prozent auf Platz 3 zurück. Grillkäse sichert sich Platz 4 (66%), gefolgt von Schweinefleisch (60%). Auch vegane Fleischalternativen holen deutlich auf und werden hierzulande bereits von 26 Prozent zum Grillen verwendet.

Der Trend zu mehr Ausgewogenheit und Abwechslung bei der Ernährung hat somit, wie die Kotányi Studie bestätigt, auch das Grillen erreicht. *„Wir beobachten diesen Trend schon länger und haben neben unseren Klassikern schon vor vielen Jahren auch Gourmet-Grillgewürze auf den Markt gebracht, die die kulinarische Geschmacksvielfalt am Rost mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen unterstreichen. Gleichzeitig wird oft auch auf ein Alleskönner-Grillgewürz für verschiedene Lebensmittel zurückgegriffen – es muss im Alltag nicht immer kompliziert sein“,* bestätigt Dominik Mattes von Kotányi. Das Kotányi GRILL Sortiment umfasst neben den beliebten Klassikern **Kotányi Grillgewürzsalz** und **Kotányi Grillmarinade** auch Trendvarianten wie **Kotányi GRILL Smoked** oder **Kotányi GRILL Magic Dust**. Sie alle sind

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com

einfach in der Anwendung – natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

Kein Sommer ohne Grillen

90 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher können sich einen Sommer ohne Grillen schwer vorstellen, weil man – gerade nach zwei Jahren Pandemie – die Zeit mit Freunden und Familie genießen kann (55%) und es einfach dazugehört (54%). Knapp ein Viertel findet Grillen zudem entspannend (24%). Die Motivationen sind – je nach Grill-Typ – unterschiedlich: Knapp ein Viertel der befragten Personen (23%) und die meisten Männer (22%) sehen sich als **Schönwetter-Griller**. Zweitgrößte Gruppe sind die mithelfenden **Gesellschafts-Griller** mit 21%, je 16% wiederum sind **Anlass-Griller** oder **Klassische Griller**. Über zwei Drittel (36%) werfen den Griller rund fünf Mal in der Saison an, immerhin insgesamt 29 Prozent zehnmal oder öfter. Das **aufgewendete Budget für Grillzutaten** variiert: 52 Prozent der Befragten geben ohne Getränke für vier bis sechs Personen bis zu 50 Euro für Grillzutaten aus, rund ein Drittel (32%) investiert dafür bis zu 100 Euro.

www.kotanyi.com

Quelle: Kotányi Grillstudie, Mai/Juni 2022: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 524

3

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs und beschäftigt mit Sitz in Wolkersdorf im niederösterreichischen Weinviertel rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Weitere Informationen auf www.kotanyi.com.

>> Bildmaterial zum Download auf den nächsten Seiten >>

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.at

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.



Die große Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher (90%) wirft auch im Sommer 2022 den Griller an, wie die diesjährige Kotányi Grillstudie zeigt.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Geschmackliche Vielfalt liegt auch beim Würzen im Trend, so die Kotányi-Grillstudie 2022: Das Beizen und Marinieren mit Öl ist nach wie vor die beliebteste Methode, gefolgt von einfachem Salzen und Pfeffern, aber auch frische Kräuter und Gewürzmischungen sind gefragt.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Gemüse ist erstmals die neue Nummer Eins am Grill: Mit 84% sind Zucchini, Maiskolben & Co. nicht mehr vom flexitarischen Rost wegzudenken - meist begleitet von Klassikern wie Geflügel, Würstel und Grillkäse.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Flexitarischer Wandel beim Grillgut: Kotányi beobachtet den Trend zu mehr Vielfalt am Grill schon länger.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com



Nach dem Marinieren in Öl sind Salzen und Pfeffern die beliebtesten Formen des Würzens beim Grillen, so die Kotányi Grillstudie 2022. Aber auch spezielle Gewürzmischungen und individuell zusammengestellte Einzelgewürze kommen gern zum Einsatz.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Österreich grillt gern bei schönem Wetter: Knapp ein Viertel der Befragten der Kotányi-Grillstudie finden sich in diesem Grill-Typ wieder.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Bunte Vielfalt auf Grill und Teller: Der Trend zu mehr Ausgewogenheit und Abwechslung bei der Ernährung hat auch das Grillen erreicht, wie die Kotányi Grillstudie 2022 zeigt.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Zeit mit Freunden zu genießen – speziell nach zwei Jahren Pandemie – wird von den Befragten der Kotányi Grillstudie 2022 als wichtigster Grund genannt, um im Sommer den Grill anzuheizen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com



Links:

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

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

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

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Links (im Brief) und Mitte (im Glas):

Der Alleskönner Kotányi Grillgewürzsatz mit Speisesalz jodiert, Paprika, Kümmel, Knoblauch und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#) (im Brief)

[Bilddownload](#) (im Glas)

Rechts: Der Klassiker Kotányi Grillmarinade Gewürzzubereitung mit Speisesalz jodiert,

Senfkörnern, Pfeffer, Koriander, Zucker, Wacholderbeeren, Zitronenpulver, Bohnenkraut, Knoblauch und Zwiebel

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA

Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH

© Eduard Ferenczi

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

E-Mail: martina.wenzel@currycom.com | kathrin.sekanina@currycom.com