

Wolkersdorf, am 17. April 2024



Dem perfekten Grillerlebnis auf der Spur:

Kotányi Grillstudie: So wird der Grill-Sommer 2024

- **Kein Sommer ohne Grillen:** Für über 90% der Österreicherinnen und Österreicher gehört das Grillen zur warmen Jahreszeit – die Lust zu experimentieren steigt dabei stetig.
- **Gemüse avanciert zum Dauerbrenner:** Mehr als drei Viertel (78%) greifen beim Grillen am häufigsten zu Gemüse – danach folgen Klassiker wie Würstel (73%), Geflügel (70%) und Kartoffeln (66%).
- **Kreativität für Genießer:** Neue Gewürzideen und kreative Grill-Hacks boomen – allen voran Grillgut im Folienpäckchen (30%) und die Messung der perfekten Garstufe (20%).

1

Spätestens mit den ersten warmen Frühlingstagen starten heimische BBQ-Fans in die Grillsaison 2024: Die aktuelle Kotányi Grillstudie verrät, dass im Laufe des Sommers mehr als 90% der Österreicherinnen und Österreicher ihrem Beispiel folgen werden. Ob Schönwetter-Griller:innen (22%), klassische Griller:innen (20%) oder Anlass-Griller:innen (16%) – das „Kochen“ am Rost weckt mehr denn je die Experimentierfreude und steht für ein Genusslebnis, das sich die Hälfte der Befragten bis zu fünfmal im Monat gönnen. Am Grill landet am liebsten Gemüse (78%), gefolgt von Würstel (73%) und Geflügel (70%). Für

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

das gute Gelingen wird übrigens immer häufiger in die Trickkiste gegriffen: Social-Media-Grill-Hacks mit Backpapier, Folie, Thermometer oder „Kräuterpinsel“ boomen.

„Österreich ist eine Grillnation – und das nicht nur, weil 90% der Österreicherinnen und Österreicher in der warmen Jahreszeit gerne ihren Griller anwerfen: Die Kotányi Grillstudie zeigt, dass sich die Grillszene weiterentwickelt hat: Die heimischen Grillfans treten selbstbewusster auf, werden experimentierfreudiger und tauschen sich zunehmend untereinander aus. Auch unsere Gewürzmischungen und Grilltipps werden gerne und oft als Inspiration herangezogen“, so Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kotányi.

Grill-Hacks für optimale Ergebnisse

Nicht nur auf Instagram, TikTok & Co., sondern auch auf den heimischen Grillern lassen sich verstärkt professionelle Fachkenntnisse feststellen: Beim Blick auf die **Grill-Geheimnisse** der Befragten zeigt sich, dass ein Drittel Fisch und Gemüse beim **Grillen in Backpapier oder Folienpäckchen** zubereitet, 20% nutzen ein **Thermometer** für die perfekte Garstufe und ebenso viele **marinieren das Grillgut vorab im Gefrierbeutel**. Auch an besonderen Geschmacksnoten wird gefeilt: ob mit **frischen Kräutern als Grillpinsel (18%)**, **Rosmarin zum Aufspießen (14%)** oder der **Bierdose als Halterung für das Grillhuhn (11%)** – kreative Ansätze sind hoch im Kurs.

2

Trends am Grill: Gemüse, Glaze & Gremolata

Einschränken lassen sich die Österreicherinnen und Österreicher am Grill schon lange nicht mehr. Grillzutaten werden nach Lust und Laune gewählt: **Gemüse** nimmt dabei mit 78% weiterhin die **Spitzenposition** ein. Dazu gesellen sich am häufigsten **Wurstel (73%)**, **Geflügel (70%)** und **Kartoffeln (66%)**, ein Drittel greift zu Fisch und Meeresfrüchten, rund **20%** auf **vegane Fleischalternativen** zurück und bei 1 von 10 Personen kommt auch Süßes auf den Rost. Für die Hälfte der Befragten sind einfaches **Salzen und Pfeffern das A und O des Grillens**, wobei auch mehr als 60% ihre Grillgerichte auch mit **Kräuter- und Gewürz-Butter-Zubereitungen** aufpeppen und jeweils 34% auf **fertige Gewürzmischungen oder Kräuter- und Gewürzsaucen** wie Chimichurri, Salsa Verde oder Gremolata schwören. 3 von 10 setzen auf Einzelgewürze oder mischen sich ihre Kräuterwürze selbst zusammen. Bereits 15% probieren sich in diesem Jahr auch am **Glasierem** – sie verfeinern das Grillgut mit Senfkruste, Whiskeyglaze oder Honig-Senf-Glasur.

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Grillen ist Typsache

Beim Grillen kommen Familie und Freunde zusammen – wer, wann, warum den Grill anwirft, unterscheidet sich aber. 22% der Befragten ordnen sich dem Typ **Schönwetter-Griller:in** zu und 16% warten als **Anlass-Griller:innen** auf eine passende Grill-Gelegenheit. Für die 20% **klassischen Griller:innen** reicht der Wunsch nach einer warmen Mahlzeit hingegen aus, um sich an den Grill zu stellen. Auffallend ist, dass sich Grillende zusehends emanzipieren: Die **mithelfenden Co-Griller:innen**, werden insgesamt weniger, dafür steigt die Zahl der **experimentierfreudigen Griller:innen**, die sich selbst 2022 mehr als verdoppelt haben (9%).

Worauf es beim Einkauf der Zutaten ankommt

Das wichtigste Kriterium für die Wahl der Grillzutaten ist für 64% der Befragten das **Preis-Leistungs-Verhältnis**. Auch die **Qualität der Grillzutaten** ist den Österreicherinnen und Österreichern sehr wichtig – mehr als 50% bestätigen das. Besonders viele achten außerdem auf **heimische Produkte** (57%) sowie generell auf die **Herkunft der Zutaten** (40%). **Natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe** (42%) haben ebenfalls einen hohen Stellenwert, gefolgt von **Bio-Qualität** (36%) sowie **Kennzeichnung bzw. Gütesiegel** (26%). Die Kosten werden dabei jedoch stets im Blick behalten. Das zeigt sich unter anderem darin, dass das **aufgewendete Budget für Grillzutaten** im Vergleich zu 2022 **nahezu unverändert** bleibt: 48% der Befragten geben ohne Getränke für vier bis sechs Personen **bis zu 50 Euro** für Grillzutaten aus, rund ein Drittel (33%) investiert dafür bis zu 100 Euro. Dafür aktiviert rund ein Viertel (23%) den Grill „nur“ einmal im Monat. Das sind nahezu doppelt so viele wie vor zwei Jahren. Mehr als zehnmals innerhalb von 30 Tagen grillen hingegen 8%, also halb so viele wie bei der letzten Befragung.

Seit über 140 Jahren: Bestseller im Gewürzregal

Das österreichische Traditionsunternehmen Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität – so durchlaufen alle Rohstoffe strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf (NÖ) weiterverarbeitet werden. Das Kotányi GRILL Sortiment umfasst neben den beliebten Klassikern **Kotányi Grillgewürzsalz** und **Kotányi GRILL Gemüse** auch Trendvarianten wie **Kotányi GRILL Smoked** oder **Kotányi GRILL Magic Dust**. Seit 2023 bietet Kotányi mit neuen Gewürzen wie **GRILL Seafood**, **GRILL Geflügel**, **GRILL Knoblauch** und **GRILL Mediterran** ein noch vielfältigeres Gewürzerlebnis. Sie alle sind einfach in der Anwendung – natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Weitere Informationen: www.kotanyi.com

Quelle: Kotányi Grillstudie, März 2024: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (18-59 Jahre), n = 51

Infobox: 100 % Natürlichkeit und Qualität bei Kotányi

Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität: Über 4.500 Produkte zum individuellen Würzen und Verfeinern werden heute am Standort Wolkersdorf für ein internationales Sortiment verarbeitet – aus naturbelassenen Rohstoffen, die aus fast allen Ländern der Welt bezogen werden.

In Sachen Qualität setzt der Gewürzexperte seit jeher auf das einfache, aber höchst anspruchsvolle Motto: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Denn auch, wenn Kriterien wie ein hoher ätherischer Ölgehalt, ein homogener Schnitt und eine intensive, natürliche Farbe bei Gewürzen und Kräutern grundsätzlich auf eine hohe Güte verweisen, ist Vorsicht geboten: Es lässt sich nicht mit dem freien Auge erkennen, ob Gewürzpflanzen unverfälscht und vor allem frei von Keimen und Pestiziden sind. Weil Verunreinigungen nie ausgeschlossen werden können, braucht es strenge mikrobiologische, chemische und physikalische Qualitätskontrollen sowie mehrstufige Sieb- und Reinigungsprozesse, ehe diese in der hauseigenen Produktion weiterverarbeitet und letztendlich abgefüllt werden.

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 partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | 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.



Für über 90% der Österreicher:innen gehört das Grillen zu ihrem Sommer, wie die aktuelle Kotányi Grillstudie 2024 einmal mehr zeigt.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Der Veggie-Trend zeigt sich auch in der Kotányi Grillstudie 2024: Mehr als drei Viertel (78%) greifen beim Grillen am häufigsten zu Gemüse, danach folgen Würstel (73%), Geflügel (70%) und Kartoffeln (66%).

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Grill-Hacks boomen: Die Kotányi Grillstudie 2024 zeigt, dass mit Backpapier und Folie, Thermometer oder „Kräuterpinsel“ für perfekte Ergebnisse gesorgt wird.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Grillen ist Typ-Sache, so die Kotányi Grillstudie 2024: von Schönwetter-Griller:innen (22%), über klassische Griller:innen (20%) bis hin zum Anlass-Griller:innen (16%) ist in Österreich alles vertreten.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com



Hauptsache gut gewürzt: Für die Hälfte der Befragten ist einfaches Salzen und Pfeffern ausreichend. Mehr als 60% peppen ihre Grillgerichte auch mit Kräuter- und Gewürz-Butter auf, so die Kotányi Grillstudie 2024.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Qualität und Geschmack: Die Kotányi Grillstudie 2024 zeigt, dass Qualität und Preis-Leistungs-Verhältnis beim Kauf der Grillprodukte an oberster Stelle stehen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Trotz Inflation bleibt das Grillbudget gleich: 48 Prozent der Befragten der Kotányi Grillstudie 2024 kaufen Grillzutaten um bis zu 50 Euro für vier bis sechs Personen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Österreich wird immer experimentierfreudiger und mutiger, so die Kotányi Grillstudie 2024: Bereits 15% probieren sich 2024 auch am Glasieren, auch neue Gewürzideen und kreative Grill-Hacks boomen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com



Links:

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:

Kotányi GRILL Barbecue mit Speisesalz jodiert, Paprika, Kümmel, Knoblauch und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Kotányi GRILL Gemüse mit Speisesalz jodiert, Braunzucker, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Basilikum, Bohnenkraut, Oliven und Estragon

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Links:

Kotányi GRILL Geflügel mit Speisesalz jodiert, Paprika, Thymian, Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer, Majoran, Bohnenkraut, Basilikum und Estragon

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Links:

Kotányi GRILL Seafood mit Speisesalz jodiert, Knoblauch, Rohrzucker, Zwiebel, Orangenpulver, Ingwer, Pfeffer, Zitronengras, Korianderblätter

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Kotányi GRILL Fisch mit Speisesalz jodiert, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Basilikum, Petersilie, Pfeffer, Dillspitzen, Zitronengras, Rosmarin, Curcuma, Bockshornklee und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



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

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Kotányi GRILL Mediterran mit Meersalz jodiert, Braunzucker, Zwiebel, Rauchsatz, Knoblauch, Paprika, Koriander, Majoran, Petersilie, Pfeffer, Rosmarin, Ingwer, Liebstöckel, Kümmel, Rapsöl

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA

Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com