

Wolkersdorf, am 23.04.2025



2025 am Rost: Street-Food & Social Media-Trends – nicht nur bei der GenZ

Kotányi Grillstudie: So vielseitig grillt Österreich 2025

- **Österreich in Grill-Laune:** Grillen bleibt bei 90% der Österreicherinnen und Österreicher fixer Bestandteil des Sommers – rund 55% sehen sich als Schönwetter-Griller:innen.
- **GenZ on Fire:** Über ein Drittel der 15- bis 29-Jährigen steht sogar einmal pro Woche am Grill und lässt sich bei Rezepten, Zubereitungsarten und Gewürzmischungen gerne von Social Media-Trends inspirieren.
- **International & rauchig – die Trends 2025:** Zu den beliebtesten Grill-Trends 2025 zählen Street-Food-BBQ (27%), Smoken und Räuchern (24%), Low & Slow BBQ (21%), aber auch Marinaden und Gewürzkombinationen mit Einflüssen aus verschiedenen Kulturen (18,1%) sowie Dessert-Grillen (15,6%).

1

Sonne am Himmel, Grillgut am Rost, genussvolle Lebensfreude: So beschreibt die aktuelle Kotányi Grillstudie 2025 in Zusammenarbeit mit marketagent die Stimmung von 90% der Österreicherinnen und Österreicher, die auch heuer wieder ihren „Gartenherd“ anwerfen werden. Für viele gehört Grillen zu Schönwetter (55 %) und besonderen Anlässen (22 %) einfach dazu – nicht zuletzt wegen der Vorfreude auf das typische Raucharoma (50 %). Was dabei bevorzugt auf dem Grill landet, variiert: Klassiker wie Würstel (76%), Geflügel (74%) und Gemüse (68%) haben im Ranking die Nase vorn. Aber auch neue Ideen wie Tacos, Satay-Spieße sowie Pilz- oder Jackfruit-Steaks stoßen als Genuss-Trends auf Interesse (zusammen 32%) und finden vor allem bei der zunehmend jungen Grill-Fanbase viel Anklang.

Rückfragehinweis

currycom communication 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 gehört in Österreich zum Sommer dazu: Nach dem Grund ihrer **Vorliebe** befragt, geben 61 % der Österreicherinnen und Österreicher an, dass das „rauchige Kulinarikvergnügen“ für sie **unverzichtbarer Teil der warmen Jahreszeit** sei. Grillen ist dabei für viele ein Genusserlebnis, das leidenschaftliche Grillfans (30 %) sich **mindestens einmal pro Woche** gönnen, noch begeisterter sind die knapp 10% der Befragten, die **mehrmals pro Woche** zur Grillzange greifen. *„Die neue Kotányi Grillstudie, die wir gemeinsam mit marketagent durchgeführt haben, zeigt, dass die Österreicherinnen und Österreicher viel Freude am Grillen haben. Sie bestätigt aber auch, dass sich die österreichische Grillkultur über die Jahre grundlegend verändert hat und heute erfrischend vielfältig und weltoffen ist. Vielleicht ist das der Grund, warum sich auch immer mehr junge Menschen für das Grillen begeistern“*, freut sich **Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kotányi**.

Geschmackssache: So kommt Geschmack auf den Grill

Die Österreicherinnen und Österreicher wissen, dass es für ausgezeichnete Grillergebnisse mehr als „nur“ Freude für Barbecue braucht: Bereits beim **Kauf der Grillzutaten** achten die Befragten deshalb vorrangig auf **Geschmack** (61%) und **Qualität** (56%), aber auch auf die **Natürlichkeit der Zutaten** ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker (30%). Zur optimalen **Vorbereitung** wird das **Grillgut** laut Kotányi Grillstudie 2025 am häufigsten mit **Kräuter- oder Gewürzbutter** verfeinert (50%) oder in **flüssige Marinaden und Beizen** eingelegt (43%). Ein Drittel der Befragten greift auf **fertig mariniertes Grillgut** zurück, während 31 Prozent zusätzlich **Kräuter- und Gewürzsaucen** verwenden. Die Puristen (26%) würzen auch am Grill **nur mit Salz und Pfeffer**. Ein Viertel der Befragten (24%) stellt sich selbst **aus Einzelgewürzen einen individuellen Trockengewürz-Rub** zusammen, ebenso ein Viertel greift auf **fertige Gewürzmischungen** zurück. Auch die **Grillmethode** trägt zum Geschmack bei – die einen schwören auf eine Zubereitung am **klassischen Kohlegrill** (52%), andere wiederum nutzen den **Gasgriller** (31%) und nur rund ein Fünftel der Befragten bereitet Grillgerichte mit dem **Elektrogrill** zu.

2

Tacos, Pulled Pork & Schokobanane: Die Grill-Trends 2025

Die Kotányi Grillstudie 2025 zeigt auch, dass in diesem Jahr am häufigsten **Würstel** (76%), **Geflügel/Huhn** (74%), **Gemüse** (68%) und **Schweinefleisch** (63%) auf dem Rost landen – außerdem gehören **Grillkäse** und **Erdäpfel** für 6 von 10 Befragten zum Grillen dazu. Dass auch süße Zutaten wie **Obst, Marshmallows und Schokobananen** gegrillt werden können, hat sich vor allem bei der jüngsten Generation zwischenzeitlich herumgesprochen: Ein Viertel (26%)

Rückfragehinweis

currycom communication 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

der 15-19-Jährigen nutzt den Grill für die Zubereitung von **Desserts**, während über alle Altersgruppen hinweg betrachtet nur bei 11% Süßes auf dem Rost landet.

Und auch andere Grill-Trends erobern die Herzen der heimischen Grillfans – allen voran **Tacos, Satay-Spieße und Bao Buns**, die von internationalen Street-Food-Küchen inspiriert sind (27% aller Befragten), gefolgt vom Trend zum **Smoken und Räuchern** (24%) sowie **Low & Slow BBQ**, also dem Zubereiten von langsam gegarten Fleischstücken wie **Pulled Pork oder Brisket** (21%). Auch **Marinaden und Gewürzkombinationen mit Einflüssen aus verschiedenen Kulturen** (18%) bringen nach Angabe der Befragten Abwechslung in den Grill-Alltag.

Inspiration von TikTok bis zur Großmama

Immer neue Inspirationsquellen sorgen dafür, dass sich Grillrezepte, Methoden und Zubereitungsarten kontinuierlich weiterentwickeln: Noch setzen mit 35% die meisten auf **persönliche Empfehlungen von Freund:innen, Familie und Bekannten** und rund ein Fünftel der Befragten – und zwar über alle Altersgruppen hinweg – auf den **Klassiker „Kochbuch“**. Die Kotányi Grillstudie 2025 zeigt aber auch, wohin die Grillreise zukünftig gehen dürfte: 33% beziehen ihre Tipps über **digitale Suchmaschinen, Blogs und Websites**. Im Vergleich zu anderen Altersgruppen greift die GenZ am häufigsten auf Ideen aus Social Media wie **Instagram** (27%) oder **TikTok** (23%) zurück.

3

Für das perfekte Grillergebnis: Smarte Hacks

Online-Plattformen liefern der Community auch jede Menge **Grill-Hacks**, die ausprobiert werden wollen: Das **Grillen von Fisch und Gemüse in Backpapier oder Folienpäckchen** hat fast die Hälfte der Umfrageteilnehmer:innen bereits getestet – ebenso wie das gleichmäßige **Marinieren von Grillgut im Gefrierbeutel** (40%) oder das **Nutzen von frischen Kräutern als Grillpinsel** (39%). Ein Highlight bei den 15- bis 29-Jährigen (GenZ) ist wiederum das **Flambieren am Grill**, also direktes Karamellisieren für ein besonders intensives Aroma der Speisen (22%). Weniger bekannt, aber für mehr als die Hälfte der Befragten einen Versuch wert sind **Eiswürfel auf dem Grill**, die zu einem zarteren Grillergebnis führen sollen sowie der Einsatz von **Orangenschalen als Grillanzünder**. Der Vorteil dabei: Die getrockneten Schalen brennen lange, riechen angenehm und enthalten natürliche Öle, die das Feuer schnell entfachen.

Rückfragehinweis

currycom communication 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

GenZ am Grill: Spendabel, aufgeschlossen, experimentierfreudig

Es überrascht kaum, dass sich junge Erwachsene, die der GenZ zuzurechnen sind, auch beim Thema Grillen vermehrt **digital inspirieren** lassen: 7% von ihnen geben dabei an, **ChatGPT oder andere Künstliche-Intelligenz-Tools** dazu zu befragen. Anders ist auch das **Einkaufsverhalten der jungen Generation**: Während die Kotányi Grillstudie 2025 zeigt, dass Österreicherinnen und Österreicher **durchschnittlich pro Person etwa 20 Euro** für Grillgut, Zutaten und Beilagen ausgeben, liegt dieser Wert bei der **GenZ bei 22 Euro**.

Aufgeschlossen und experimentierfreudiger als andere Gruppen zeigen sich die jüngsten Befragten auch mit ihrem Interesse für **Street-Food Trends** (41%), **Fleisch-Alternativen wie Jackfruit- oder Pilz-Steaks** (17%), **Grillen auf heißen Eisenplatten** wie Teppanyaki (14%) oder **SousVide Garen** vor dem Grillen (11%). Dazu kommt, dass die 15- bis 29-Jährigen ein größeres Interesse für **nachhaltige Grill-Trends** mitbringen – so zum Beispiel der Verwendung von **Kohle-Alternativen oder Zero Waste**. Auch hier liegen junge Umfrageteilnehmer:innen mit knapp 14 % über dem Durchschnittswert von 12%. *„Die Einblicke in das Grillverhalten der Jungen liefern uns wertvolle Erkenntnisse. Immerhin sind sie es, denen die Grillzukunft gehört und wir wollen diese mit entsprechenden Produktentwicklungen gerne mitgestalten“*, so Dominik Mattes.

4

Als Begleiter für besondere Würzinspirationen im Alltag – sei es beim Grillen oder Indoor am Herd – lanciert Kotányi mit Anfang Mai eine **neue Linie an Gewürzmischungen** unter dem Titel **„Everyday“** – und spricht damit besonders eine junge Zielgruppe an. Egal ob **„Potato Party“** (würzig-herzhaft für Erdäpfelgerichte), **„Cool Chick“** (pikant-herzhaft für Huhn und Geflügel) oder **„Little Italy“** (mediterran-tomatig für Salate, Pasta, Pizza) – die neuen Gewürz-Rezepturen versprechen ein vielfältiges Würzenerlebnis und überzeugen dabei auch mit einer zu **100% recyclingfähigen Kartondose**, die im Altpapier zu entsorgen ist. Wie alle Kotányi Gewürze sind sie natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

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

Rückfragehinweis

currycom communication 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

Klassikern Kotányi Grillgewürzsalz und Kotányi GRILL Gemüse auch Trendvarianten wie Kotányi GRILL Smoked, Kotányi GRILL Magic Dust oder Kotányi GRILL Seafood. Ab April 2025 präsentiert sich die gesamte Kotányi Grilledosen-Range außerdem in einem neuen, modernen Design. Die neuen Verpackungen mit Papertouch-Haptik unterstreichen dabei die 100 % Natürlichkeit der Gewürze.

Die Kotányi Grillstudie – Startschuss für die Outdoor-Saison

Rechtzeitig zum Start der Grillsaison befragt der heimische Gewürzhersteller Kotányi jedes Jahr die Österreicher:innen und Österreicher zu ihren Grillvorlieben. Neben einer Gruppe an Basis-Fragen, die eine langfristige Entwicklung von Einkaufsverhalten, bevorzugtem Grillgut, Grillmethoden und Lieblingsgewürzen zeichnen, beleuchten jährlich neue Fragen konkrete Trends und aktuelle Themen im Zusammenhang mit der Zubereitung am heißen Rost.

Quelle: Kotányi Grillstudie, März 2025: CAWI – Marketagent Online Access Panel, repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 506

www.kotanyi.com

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 communication 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 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 Kotányi Grillstudie 2025 zeigt, dass Grillen bei 90% der Österreicherinnen und Österreicher fixer Bestandteil des Sommers bleibt.

©Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Über ein Drittel der GenZ (15- bis 29-Jährige) steht einmal pro Woche am Grill und lässt sich bei Rezepten, Zubereitungsarten und Gewürzmischungen gerne von Social Media-Trends inspirieren.

© iStock / RossHelen

(Downloadlink für Auflagen über 500.000 Stück: [hier](#))

[Bilddownload](#)



Klassiker wie Würstel (76%), Geflügel (74%) und Gemüse (68%) haben im Ranking der Grillzutaten die Nase vorn. Aber auch neue Ideen wie Tacos, Satay-Spieße sowie Pilz- oder Jackfruit-Steaks finden auf dem österreichischen Grill Platz.

© Pixabay

[Bilddownload](#)



Beim Kauf der Grillzutaten achten die Österreicher:innen auf Geschmack (61%) und Qualität (56%), aber auch auf die Natürlichkeit der Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker (30%).

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communication 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



Zu den beliebtesten Grill-Trends 2025 zählen Street-Food-BBQ (27%), Smoken und Räuchern (24%) sowie Low & Slow BBQ (21%).

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Smarte Grill-Hacks, wie das Marinieren von Grillgut im Gefrierbeutel, das Nutzen von frischen Kräutern als Grillpinsel, Eiswürfel am Grill für zartes Fleisch oder getrocknete Orangenschalen als Grillanzünder sind laut Kotányi Grillstudie 2025 hoch im Kurs.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Links:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Avocado-Love mit Meersalz jodiert, Sesam, Tomatenflocken, Schwarzkümmel, Zwiebel, Chili, Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Ingwer, Zitronenpulver, Schnittlauch

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Cool Chick mit Speisesalz jodiert, Koriander, Knoblauch, Paprika, Meersalz geräuchert, Maisstärke, Curcuma, Honigpulver, Rosmarin, Tomatenflocken, Pfeffer, Limettenpulver

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Links:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Little Italy mit Meersalz jodiert, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Basilikum, Pastinake, Organo, Rosmarin

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Potato Party mit Speisesalz jodiert, Zwiebel, Rosmarin, Pfeffer, Tomatengranulat, Kardamom, Estragon, Lorbeerblätter

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communication 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:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Wonder Wok mit Meersalz jodiert, Brauner Zucker, Knoblauch, Ingwer, Paprikagranulat, Zwiebel, Steinpilze, Zitronengras, Curcuma, Bockshornklee, Zitronenpulver, Orangenpulver, Chili, Rapsöl, Maisstärke, Pastinaken, Karotten, Petersilie

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Die neue Kotányi „Everyday“ Gewürzmischung Curry Crush mit Speisesalz jodiert, Curcuma, Koriander, Mutterkümmel, Bockshornklee, Ingwer, Pfeffer, Maisstärke, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Kardamomsaat, Lorbeerlaub

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Links:

Das Trendgewürz Kotányi GRILL Original BBQ in neuem Design mit Speisesalz jodiert, Paprika, Kümmel, Knoblauch und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts: Das Trendgewürz Kotányi GRILL Magic Dust in neuem Design mit Steinsalz unjodiert, Paprika, Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Chili geräuchert und Cayennepfeffer

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



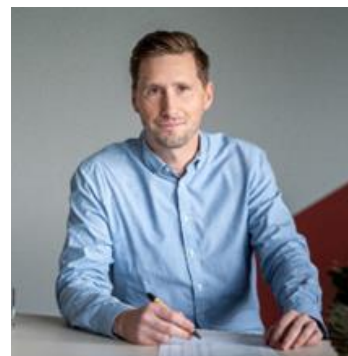
Links:

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

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:



Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA

Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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