

Wolkersdorf, am 15. April 2026



2026 im Trend: Open Fire & Grillen als soziales Event

Kotányi Grillstudie: So feiern die Österreicher:innen die Grillsaison 2026

- **Kein Sommer ohne Grillen:** 95 % der Österreicher:innen grillen im Sommer. Für 48 % bedeutet die kleine Auszeit am Rost mehr als Genuss – sie steht für Lebensfreude und ein starkes Wir-Gefühl.
- **BBQ ohne Grenzen:** Neue Orte als Grillschauplatz, individuelle Würzvarianten und interessante Grill-Trends wie Open Fire Revival (32%), Fire'n'Smoke (20%) oder Zero Waste BBQ (17%) bringen 2026 frischen Grill-Spirit.
- **Grillen ist Teamarbeit:** Verschiedene Grill-Typen tragen zum Gelingen bei – allen voran engagiert sich ein gutes Drittel als „Grill-Allrounder:innen“. Grillen wird als soziales Event zelebriert, das die Beteiligten in Rollen wie Grillmeister:innen, Genießer:innen, Beilagen-König:innen und Ambiente-Spezialist:innen mitgestalten.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Sobald die Sonne rauskommt, laufen in Österreich die Griller heiß – Freund:innen und Familie kommen zusammen und der Alltag macht Pause. Die Kotányi Grillstudie 2026 in Zusammenarbeit mit marketagent zeigt: Für rund 95 % der Österreicher:innen gehört das Grillen – in all seinen Facetten – fix zum Sommer dazu. Etwa ein Viertel von ihnen wirft den Grill wöchentlich an – meistens daheim, aber durchaus auch an anderen Outdoor-Plätzen. Schönes Wetter, gute Gesellschaft und kühle Drinks machen BBQ für viele zum sozialen Ereignis – ebenso wie entspanntes, gemeinsames Genießen. Am Rost findet sich diesmal eine Mischung aus Klassikern und bewusstem Genuss: Würstel bleiben die Favoriten (77 %), erstmals auf Platz 2 liegt 2026 Gemüse (74 %), gefolgt von Geflügel (72 %). Attraktive Zutaten glänzen aber vor allem mit Geschmack, Qualität und einem stimmigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Was viele vermutet haben, ist mit der aktuellen Kotányi Grillstudie 2026 offiziell bestätigt: Grillen ist in Österreich mehr als die Zubereitung von Essen. Es steht für ein Lebensgefühl, das für 48 Prozent der Österreicher:innen ein „Stück Lebensfreude“ mit sich bringt. Wegen des hohen Genussfaktors – aber auch, weil Grillfans das Rundherum lieben. So zum Beispiel das Zubereiten von eigenen Saucen, Marinaden und Beilagen (43%) oder das produktive Miteinander (39%). Denn, sobald der Rost glüht, wird – laut Umfrage – aus Einzelpersonen ein eingespieltes Team, das gemeinsam zum BBQ-Erfolg beiträgt. Grillen kann für manche aber noch mehr: 29 % schreiben dem Hobby *Bodenständigkeit mit erdender Wirkung* zu und 24 % sehen darin sogar eine *Mikro-Auszeit*.

2

Feuer frei für neue Grill-Vibes

„Grillen ist für viele Menschen außerdem eine Spielwiese für Trends und neue Zubereitungsarten“, weiß **Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kotányi**. „Für sie erfindet sich Grillen immer wieder neu: ob zurück zum offenen Feuer, mehr Vielfalt durch neue Techniken oder bewusster Umgang mit Lebensmitteln. Trends treiben heute das Thema Grillen an und begeistern immer mehr Menschen für die Zubereitung ihrer – gemeinschaftlich gefeierten – Mahlzeiten am Grill.“

Zu den angesagtesten Trends, die sich durch die Kotányi Grillstudie 2026 zeigen, zählen: **Open Fire Revival (32,4 %)**, bei dem direkt über offenem Feuer gegrillt wird – reduziert im Setup, aber intensiv im Geschmack. **Fire’n’Smoke (20,2 %)**, das direkte Hitze mit Smoken kombiniert und so für neue Aromentiefe sorgt. Dazu gewinnt **Zero Waste BBQ (16,8 %)** weiter an

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Bedeutung, bei dem – von Nose-to-Tail (bei Fleisch) bis Leaf-to-Root (bei Gemüse) – möglichst das ganze Lebensmittel verwertet wird. Und auch das fleischlose **Plant-based Grillen (15,2 %)** steigt erneut in der Beliebtheit: Gemüse, Fleischalternativen und kreative vegane Ideen bringen somit neuerlich frischen Wind auf den Rost. In etwa jede und jeder Zehnte frönt außerdem dem „Sweet Heat“, also dem Zubereiten von **Grilldesserts** z.B. mit Obst, Marshmallows oder Schokobananen.

Was auf den Rost kommt: bunt und individuell gewürzt

Apropos Zutaten: Laut der aktuellen Kotányi Grillstudie bleiben *Würstel* mit 77 Prozent auch heuer die Nummer 1 im Ranking, gefolgt von *Gemüse (74 %)*, *Geflügel/Huhn (72 %)*, *Grillkäse (66 %)* und *Schweinefleisch (63 %)*. Klassiker behalten also ihren Fixplatz – gleichzeitig rückt Gemüse mit einem Plus von rund 5 Prozent zum Vorjahr weiter nach vorne und spiegelt den Trend zu pflanzenbasiertem Genuss auch am Grill wider. So wie *Grillbrot*, das diese Entwicklung mit 33 Prozent (2025: 26 %) als „Top-Aufsteiger“ unterstreicht.

Ob saftiges Fleisch oder kreative Veggie-Optionen – bei allen Zutaten zählt der Feinschliff für mehr Geschmack. Denn erst Gewürze und Kräuter machen aus gutem Grillgut ein gelungenes Gericht: ob mit *Kräuter- oder Gewürzbutter (41 %)*, *in Marinaden und Beizen (36 %)* oder *fertig mariniert (34 %)*. Für Purist:innen reichen *Salz und Pfeffer (26 %)*, andere setzen dann doch lieber auf intensive Noten mit *eigens zusammengestellten Dry Rubs (20 %)* oder *fertigen Gewürzmischungen (19 %)*.

3

Die Crew am Rost: So ticken die verschiedenen Grill-Typen

Am Rost wird aber nicht nur gegart, sondern jede:r Beteiligte füllt in der Gruppe unterschiedliche Rollen aus: manche stehen dabei gerne im Mittelpunkt, andere weniger. Die Kotány Grillstudie 2026 beschreibt, welche Grill-Typen mitmischen: Bei der Mehrheit (31 %) handelt es sich um **Allrounder:innen** (31 %), die sich bereitwillig um alles kümmern, was anfällt – vom Wenden des Grillguts bis hin zum Getränke-Service. Gleichauf mit jeweils rund 22 % folgen die **Grillmeister:innen**, die Temperatur und Timing im Griff behalten, und die **Genießer:innen**, die für Stimmung sorgen und genau dann zur Stelle sind, wenn serviert wird. Eher im Hintergrund agieren hingegen **Beilagen-König:innen** (21 %), die mit der Zubereitung von Saucen, Salaten & Co. für das kulinarische Rundherum sorgen sowie **Ambiente-Spezialist:innen** (rund 4 %), die mit Deko, Musik und kreativen Ideen Grill-Events den letzten Schliff verpassen.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Grillen nach den eigenen Vorlieben

Ob im *eigenen Garten/Terrasse (66 %)*, bei *Freund:innen und Verwandten (40 %)* oder *am Balkon (19 %)* – gegrillt wird dort, wo Platz und Stimmung passen. Gerne daheim, aber auch spontane Grill-Spots wie *Camping- und Wasserplätze (9 %)* sowie *Parks (7 %)* werden bei schönem Wetter gerne angesteuert. Obwohl, wie die aktuelle Kotányi Grillstudie zeigt, auch Regen echte Grillfans nicht abhalten kann: Dann wird eben *unter Dach oder Plane (4,8 %)* weitergegrillt. Vorlieben, aber auch Möglichkeiten sind eben unterschiedlich: Klar zu sehen ist das auch am Grill-Budget 2026, das bei den *durchschnittlichen Ausgaben pro Person diesmal bei 18,38 Euro* liegt und damit niedriger als im Vorjahr ist (19,58 €).

Wobei auch heuer gilt: Entscheidend bei Zutaten ist weniger der Preis als vielmehr das Gesamtpaket – allen voran der *Geschmack (64 %)*, ein *gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (57 %)* und die *Qualität (55 %)*. Und auch *Produktion in Österreich (44 %)*, *regionale Herkunft (41 %)* sowie *einfache und schnelle Zubereitung (jeweils rund 15 %)* gewinnen bei Grillzutaten zunehmend an Bedeutung.

Nur das Beste aufs Feuer

„*Es freut uns zu sehen, dass Qualität und Herkunft – sowohl bei Zutaten als auch bei Gewürzen und Kräutern – beim Grillen klar im Fokus stehen*“, resümiert **Mattes**. „*Der Anspruch der Konsument:innen ist hoch, und genau das treibt auch uns an. Bei Kotányi denken wir Qualität konsequent weiter – und die aktuelle Kotányi Studie bestätigt: Wir liegen damit genau richtig*“. Bester Beweis dafür, dass sich das Kotányi Sortiment stets an den Bedürfnissen der Konsument:innen orientiert, ist eines der Highlights für die Grillsaison 2026: das „Grill Steak“ Gewürzsalz – ein fein abgestimmter Mix mit Curcuma und Ingwer. Dieses ist jetzt auch in der praktischen Streudose erhältlich und damit besonders gut für den unkomplizierten BBQ-Genuss geeignet.

4

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.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Quelle: Kotányi Grillstudie, März 2026: CAWI – Marketagent Online Access Panel, repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 500

www.kotanyi.com

Infobox: 100 % Natürlichkeit und Qualität bei Kotányi

Der Name Kotányi steht seit genau 145 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 bereits 145 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.

5

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.



Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

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

Die Kotányi Grillstudie 2026 zeigt, dass 66% der Österreicher:innen gerne im eigenen Garten grillen. 19% nutzen dafür den Balkon. Bei Freund:innen und Verwandten genießt mehr als ein Drittel regelmäßig gemeinsames Grillen.

©Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Grillen steht für Lebensgefühl, Kreativität und Gemeinschaft: 48 % empfinden es als Stück Lebensfreude, 43 % machen vieles selbst, statt fertig zu kaufen und mehr als ein Drittel der Österreicher:innen sehen darin ein gemeinsames Event mit Familie und Freund:innen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Beim Einkauf fürs Grillen zählen vor allem drei Dinge: Für 64 % steht der Geschmack an erster Stelle, 57 % achten auf ein gutes Preis-Leistungs-

Im Jahr 2026 zeigen sich neue Grill-Trends: Mehr als ein Drittel der Österreicher:innen nutzen zum Grillen eine offene Feuerstelle (Open Fire Revival). 20% sind von der Grill-Technik „Fire’n’Smoke“ überzeugt, wobei auch Zero Waste BBQ immer mehr an Beliebtheit gewinnt (17%).

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Beim Würzen und Marinieren setzen Grillfans vor allem auf Geschmack und Vielfalt. 41 % nutzen zusätzliche Kräuter- oder Gewürzbutter, 36 % legen ihr Grillgut in flüssige Marinaden ein und 34 % greifen zu bereits fertig marinierten Produkten.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Die beliebtesten Zutaten auf dem Grill sind vielfältig: 77 % greifen zu Würsteln, 74 % legen Gemüse auf den Rost, 72 % grillen

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Verhältnis und 55 % legen besonderen Wert auf die Qualität der Zutaten, wie aus der Kotányi Grillstudie 2026 hervorgeht.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Das neue „Grill Steak“ Gewürzsatz von Kotányi verfeinert Steaks von Rind, Kalb, Lamm und Schwein, aber auch Rinderfilets, Spare Ribs und Koteletts.

Gewürzsatz mit Speisesalz jodiert, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Senfkörner, Cayennepfeffer, Oregano, Curcuma, Koriander, Erbsenfaser, Rosmarin, Basilikum, Bockshornklee, Ingwer und Mutterkümmel.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Links:

Wenn Steaks, Koteletts und Fleischspieße auf den Rost kommen, sorgt dieses Grillgewürz für den besten Geschmack. Paprika, Knoblauch, Senfflocken, Pfeffer und mehr verleihen dem „Grill

Geflügel, 66 % lieben Grillkäse und 63 % setzen auf Schweinefleisch – so ist für jeden Geschmack etwas dabei.

© Kotányi GmbH

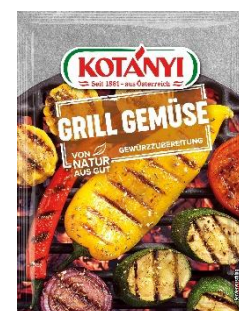
[Bilddownload](#)



Thymian, Rosmarin, Paprika, Knoblauch und mehr verleihen dem „Grill Geflügel“ Gewürzsatz einen aufregend-pikanten Grill-Geschmack.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Links:

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

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Kotelett“ Gewürzsatz eine kräftige Würze, die den saftigen Geschmack des Fleisches betont.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Das Kotányi „Grill Spareribs“ Gewürzsatz für Rippchen, Schweinebauch und Barbecue-Fleisch, mit Speisesalz, Knoblauch, Ingwer, Honigpulver, Paprika, Cayennepfeffer und Zwiebel.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rechts:

Kotányi Grill Gemüse mit Meersalz, Braunzucker, Zwiebel, Rauchsalz, Knoblauch, Paprika, Koriander, Majoran, Petersilie, Pfeffer, Rosmarin, Ingwer, Liebstöckel und Kümmel.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA

Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag. Julia Burgholzer | Leona Schleicher, BA

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com