



# So grillt Österreich DER GRILLREPORT 2022

Erhebung im Februar und März 2022  
marketagent.com im Auftrag von  
Mautner Markhof Feinkost GmbH

# DER GRILLREPORT 2022

Der **Grillreport 2022** zeigt das Grillverhalten der Österreicher in Zeiten der Corona Pandemie.

Dieser Report widmet sich den generellen Zahlen und den wichtigsten Aspekten für die heurige Grillsaison.

Befragt wurden Personen im Alter zwischen 18 und 65 Jahren, die zumindest fallweise grillen. Das Sample ist repräsentativ für die österreichische Bevölkerung.

- © Die an den Inhalt der Präsentation bestehenden Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei Mautner Markhof Feinkost GmbH.
- © Die Weitergabe der Präsentation an Dritte sowie eine Veröffentlichung, Vervielfältigung, Verbreitung der Informationen ist ohne vorherige Zustimmung von Mautner Markhof Feinkost GmbH nicht zulässig.

## Österreich ist eine Grillnation.

**88%**

der Bevölkerung grillen in den Monaten April bis September mindestens einmal pro Monat.

**36%**

der ÖsterreicherInnen sind sogar Vielgriller und grillen in den warmen Monaten\* zumindest einmal pro Woche



Im Durchschnitt wird in den österreichischen Haushalten in den warmen Monaten\*

**3**

Mal pro Monat gegrillt.

Umso jünger, umso häufiger wird gegrillt, besonders in der Altersgruppe von

**18-39**

Jahren

\*Der Zeitraum „warme Monate“ bezieht sich auf April bis September

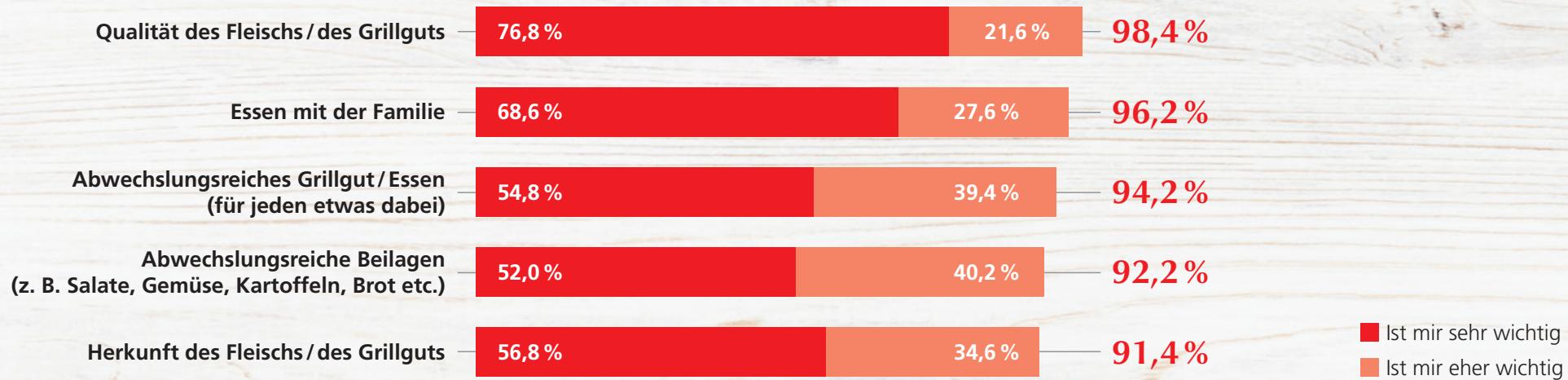
## Die Pandemie hält nicht vom Grillen ab.

Trotz der nach wie vor anhaltenden Pandemie wollen 57 % der ÖsterreicherInnen heuer den Griller sogar noch öfter anheizen als in den Vorjahren. 41 % möchten genauso oft grillen wie bisher.



## Die wichtigsten Aspekte beim Grillen – Top 5 Bewertungen.

Top-Bewertungen bekommen Qualität und Herkunft des Fleisches /des Grillgutes. Ebenso steht das Essen mit der Familie an oberster Stelle. Die Abwechslung beim Grillgut bzw. beim Essen spielt eine große Rolle, die auch bei Beilagen wie Salate, Brot und Gemüse gewünscht ist.



Ohne **MAUTNER**  
MARKHOF  
1841 schmeckt's nach nix.

## Die Österreicher sind beim Grillen experimentierfreudig.

Rund 80 % der Befragten geben an, an ihren Grillgewohnheiten etwas verändern zu wollen.

Sie wollen vor allem:

- mehr Gemüse und fleischlose Alternativen grillen
- neue Rezepte ausprobieren
- das Fleisch vermehrt regional einkaufen

Die Top-Nennungen mit dem Grillen von mehr Gemüse und fleischlosen Alternativen sowie dem Ausprobieren von neuen Rezepten wurden im Vergleich zum Grillreport 2020 weiterhin bestätigt. Wichtig ist darüber hinaus die regionale Herkunft des Fleisches sowie der Wunsch, mehr Fisch zu grillen.

### MEHR GEMÜSE

**35,2%** Ja, ich möchte heuer mehr Gemüse grillen



### NEUE REZEPTE

**33,8%** Ja, ich möchte heuer neue Rezepte ausprobieren



### MEHR EXPERIMENTE

**21,6%** Ja, ich möchte heuer mehr experimentieren und außergewöhnliche Speisen zubereiten



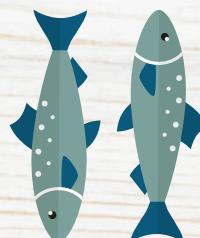
### REGIONALE EINKAUFEN

**21,0%** Ja, ich möchte vermehrt Fleisch zum Grillen von unserem lokalen Fleischer / unserer lokalen Metzgerei / lokalem Bauer beziehen und nicht vom Supermarkt / Diskonter



### MEHR FISCH

**20,2%** Ja, ich möchte heuer mehr Fisch grillen



Mehrfach-Nennung möglich.

## Was kommt 2022 auf den Griller?

Neben den Klassikern wie Kotelett und Würstel genießen die Österreicher vegetarisches Grillgut. Gemüse und Folienkartoffeln sind erneut top.



Weitere Nennungen: Berner Würstel, Cevapcici, Burger/ faschierte Laibchen, fleischlose Alternativprodukte, Frankfurter, andere Speisen.  
Mehrfach-Nennung möglich.

## Was sind 2022 die wichtigsten Beilagen?

Unter den Top-Grillbeilagen finden sich Salate und Brot / Gebäck / Baguette sowie Gemüsezubereitungen wie Ofenkartoffeln, Gemüsezubereitungen und Wedges. Andere Beilagen wie Pommes Frites, Antipasti, Reis oder Nudeln spielen eine untergeordnete Rolle.

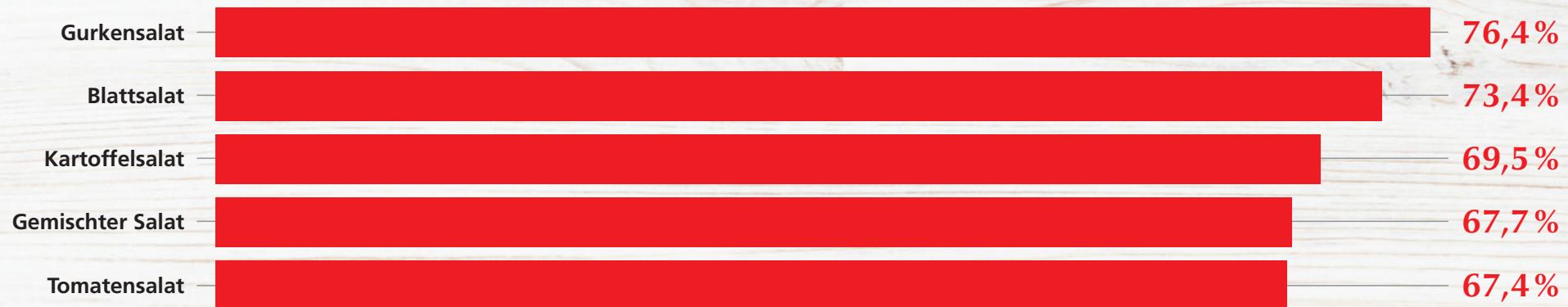


Mehrfach-Nennung möglich.



## Welche Salate kommen beim Grillen auf den Tisch?

Die Österreicher lieben es klassisch, denn mit Gurken-, Blatt-, und Kartoffelsalat kommen drei Salatklassiker auf den Tisch. Zusätzlich dürfen gemischer Salat und Tomatensalat nicht fehlen.

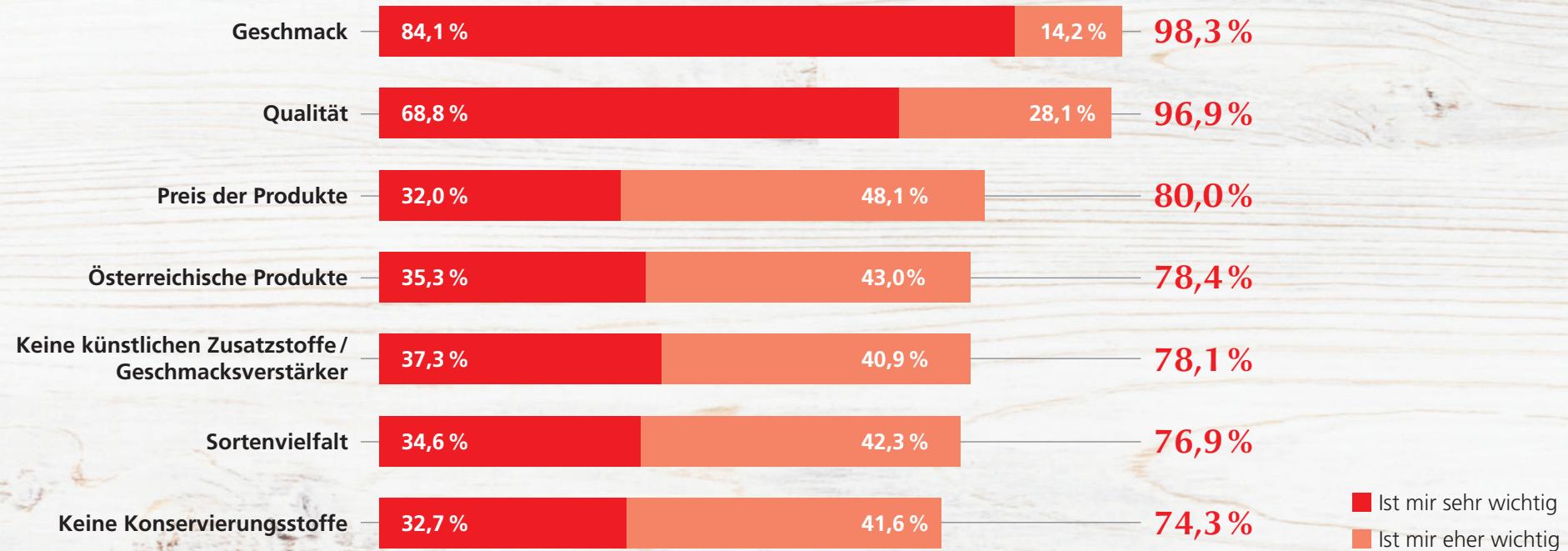


Weitere Nennungen: Tomaten-Mozzarella Salat, griechischer Salat, Bohnensalat, Krautsalat, Nudelsalat, Salat aus gegrilltem Gemüse, Cous Cous/ Bulgur Salat, andere Salate. Mehrfach-Nennung möglich.



## Welche Aspekte sind beim Kauf von fertigen Saucen wichtig?

Geschmack, Qualität und Preis sind die 3 Top-Argumente für den Kauf!



## Welche Senfsorte wird beim Grillen bevorzugt?

Estragon Senf ist mit Abstand die beliebteste Sorte der Österreicher, wenn es um das Thema Grillen geht. Der Kremser Senf und Grillsenf erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit.



Mehrfach-Nennung möglich.



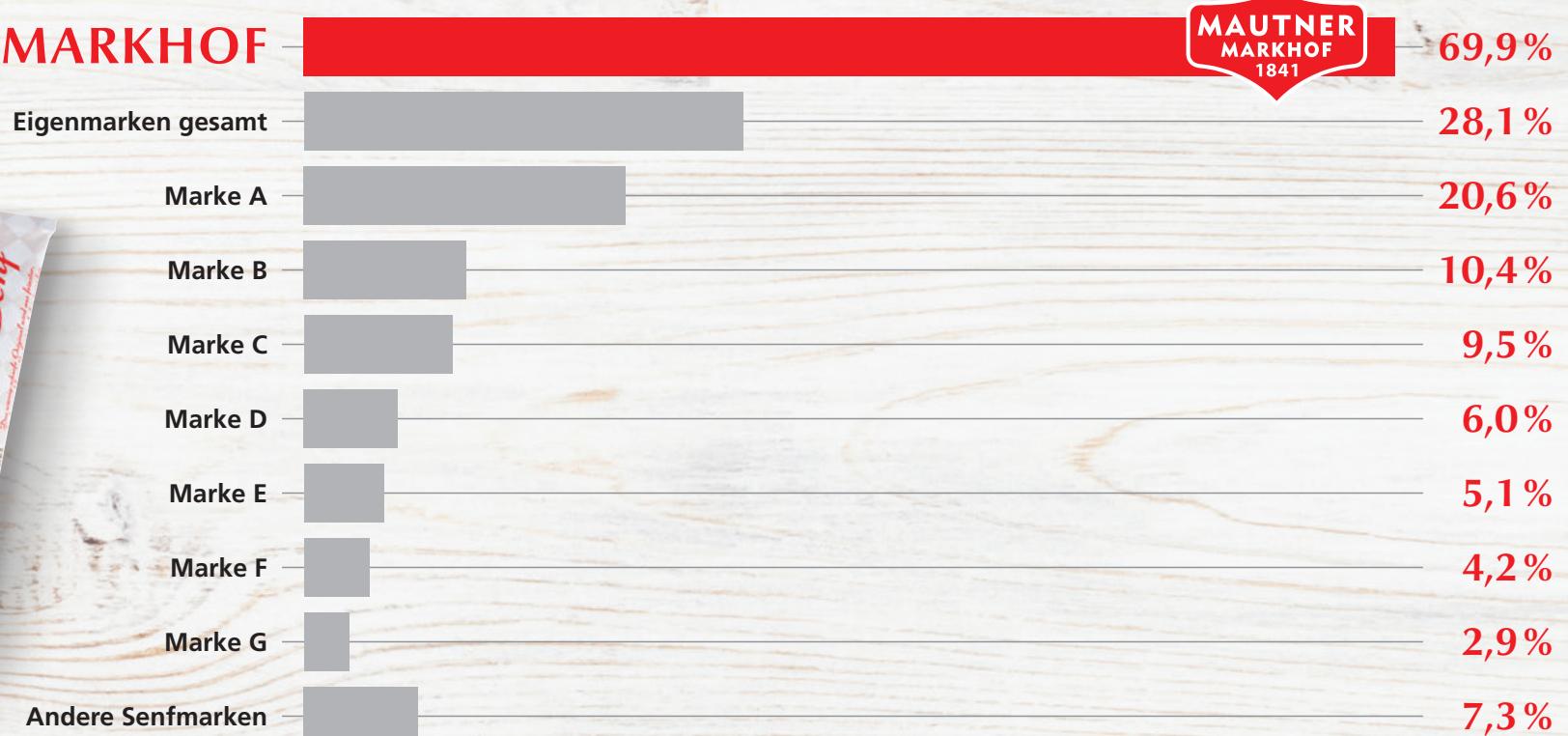
Ohne  schmeckt's nach nix.

## Mautner Markhof ist die Lieblingsmarke bei Senf!

Mit rund 70 % liegt Mautner Markhof mit deutlichem Abstand auf Platz 1 der präferierten Senfmarken beim Grillen. Diese Top-Bewertung zieht sich durch alle Altersgruppen und ist auch unabhängig davon, wie hoch die Grillhäufigkeit ist.



### MAUTNER MARKHOF



Mehrfach-Nennung möglich.

Mautner Markhof – Ihr Experte rund um das Thema Grillen.



Ohne  schmeckt's nach nix.

## Umfragebasics:

**Methode:**

CAWI; Marketagent Online Access Panel

**Samplegröße:**

n = 500 Netto-Interviews

**Quotensteuerung:**

Sample repräsentativ für die österreichische Bevölkerung

**Feldzeit:**

28.02.2022 – 09.03.2022

**Kernzielgruppe Umfrage:**

Personen im Alter zwischen 18 und 65 Jahren, die zumindest fallweise grillen

