

Österreich ist eine Grillnation

Was und mit wem? Das sind die entscheidenden Fragen, die echte Grillfans bewegen. Beim Grillgut gibt es wenig Einschränkungen, aber unglaublich viele Möglichkeiten. Aber bitte Qualität!

... Von Andrea Knura

Grillen ist eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitbeschäftigungen. Wir Österreicher sind da ganz vorn mit dabei. Die aktuelle Kotányi-Grillstudie zeigt: Die große Mehrheit (94%) grillt, knapp jeder Fünfte würde sich sogar als „leidenschaftlicher Grillen“ bezeichnen und grillt gelegentlich auch im Winter. Für die Hälfte der Österreicher (46%) steht Grillen aber einfach in direktem Zusammenhang mit Sommer. Dieser Grill-Typ ist jung, mag es unkompliziert, ist aber offen gegenüber Neuem.

Was macht eine gute Grillerei aus?

Zwei Erfolgsfaktoren: Man lädt nicht einfach irgendwen ein. Und es ist auch nicht egal, was man grillt. Es geht also ganz klar um Qualität und um Leidenschaft. Und die bewegt laut Studie knapp jeden Fünften. Der „leidenschaftliche Grillen“ ist im Durchschnitt 41 Jahre alt, eher männlich (52%) und mit Abstand der experimentierfreudigste Typ. Beim Würzen und Marinieren wird er gern selbst aktiv und mischt sich seine eigenen Kreationen aus Trockengewürzen und frischen Kräutern. Fleisch ist sein Metier, ob als Tranches oder im Ganzen – hier wagt er sich auch an kompliziertere Rezepte und Methoden.

Königsklasse

Das Fleisch der Wagyu gilt als das beste und auch das teuerste der Welt. Woran das liegt? In den Muskeln der Tiere befindet sich richtig viel Fett. Während europäische Rinderrassen rund fünf bis sechs Prozent Fettanteil im Fleisch ha-



© Jakobe Wagyu

ben, bringen es Wagyu bei artgerechter Haltung auf bis zu 40%. Die sogenannte Marmorierung ist ausschlaggebend für den speziellen Geschmack und die Saftigkeit. Also optimal für den Grill. In Österreich gibt es bereits einige Züchter, die sich dieser wunderbaren Rinderrasse verschrieben haben. Ein Tipp für die richtig leidenschaftlichen Grillen: Bei Jakobe Bio Wagyu, einem oberösterreichischen Rinderzüchter, werden regelmäßig Grillkurse „From nose to tail“ angeboten. „Vom Steak, Innereien, Ochsenfleisch, Zunge bis hin zu Schmorgerichten kommt bei uns alles auf den Grill.“ Für Jakobe-Bäuerin Gundi Kiesenhofer ist dabei vor allem auch spannend, dass man jedes Gericht auf jedem Grill zubereiten kann. „Egal ob Feuerschale, einfacher Kugelgrill

oder Super Hightech- Gerät: Auf die richtige Temperatur und den Faktor Zeit kommt es an!“

Für jeden Geschmack

Neben Fleisch und Würsteln, übrigens mit 82% das beliebteste Grillgut, kommen auch Fisch, Gemüse oder Brot auf den Grill. Worauf man achten sollte: Fett, Öl oder Fleischsaft sollte nicht direkt auf die Grillkohle tropfen. Ein Tipp für Gesundheitsfans: Alternativ zu Aluminiumschalen gibt es wiederverwendbares Grillgeschirr aus Edelstahl, Keramik oder mit Emaillebeschichtung. Außerdem raten Experten davon ab, gepökelte Fleisch- oder Wurstwaren zu grillen. Aufgrund des enthaltenen Nitritpökelsalzes können beim Grillen krebserzeugende Nitrosamine entste-

hen. Hitze fördert zusätzlich die Entstehung dieser organischen Verbindungen aus Nitrit und sogenannten sekundären Aminen. Das heißt, dass sich Produkte wie Leberkäse oder Speck nicht zum Grillen eignen. Aber natürlich entscheidet hier, wie so oft im Leben, die Menge.

Fakten zum Grillen

- 46% „Schönwetter-Griller“
- 19% „leidenschaftliche Grillen“
- 16% „Anlass-Griller“
- 13% „Selten-Griller“
- 6% keine Grillen

Beliebtestes Grillgut:

- 82% Würstel
- 79% Gemüse

Quelle: Kotányi Grillstudie, April 2019; Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-69 Jahre), n = 508

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:
„bauernladen.at“ B2B GmbH
Anschritt: Brehmstraße 10, 1110 Wien
Telefon: +43 1 91920 2111
E-Mail: office@bauernladen.at
Homepage: www.bauernladen.at
Geschäftsführer:
Germanos Athanasiadis, Markus Bauer
Redaktion:
Andrea Knura (Chefredakteurin),
office@bauernladen.at,
Brehmstraße 10, 1110 Wien
Druck:
Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien
Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:
<https://bauernladen.at/seite/impresum>

Der Bauernladen Gut-Schein



Gutes zum Schenken für Kunden, Mitarbeiter und jeden Anlass.