

STUDIE

**Schüler wollen
gesundes Essen**

WIEN. Es sind alarmierende Zahlen: Knapp ein Drittel von Österreichs Kindern und Jugendlichen ist übergewichtig, bei den Erwachsenen noch mehr, die Hälfte. Die Gründe dafür sind laut dem Verein „Land schafft Leben“ unter anderem eine unausgewogene Ernährung und fehlendes Wissen darüber, wie man gesund isst. Der Schule kommt eine Schlüsselrolle zu, sagen auch die Schüler selbst in einer aktuellen, gemeinsamen Umfrage von der Bundesschülervertretung und Land schafft Leben, in deren Rahmen über 5.000 Jugendliche zum Thema „Essen in der Schule“ befragt worden sind.

Kochen weckt Interesse

Im Detail zeigen die Umfrageergebnisse, dass fast die Hälfte der Befragten sich wünscht, dass sie im Unterricht kochen lernt, und außerdem mehr über Gesundheit und Ernährung erfahren will. Auch Tierwohl, Landwirtschaft, Lebensmittelverschwendung sowie Essen und Klima zählen zu jenen Themen, über die besonders viele der Befragten im Unterricht mehr lernen möchten.

87% interessieren sich generell dafür, wie sich die Ernährung auf die körperliche Gesundheit auswirkt, 71% dafür, was Essen mit unserer Umwelt macht. (red)



© PantherMedia.net/alebioshka



© Kotányi

**Was kommt
auf den Tisch?**

Gewürzspezialist Kotányi hat erfragt, was auf den Griller gehört – und wie es um Würzvorlieben und die Beilagen der Wahl steht.

Grillstudie: Wie Österreich grillt

Es wird Zeit, den Griller herauszuholen. Kotányi hat die rot-weiß-roten Gewohnheiten untersucht.

WOLKERSDORF. Die aktuelle Kotányi Grillstudie verrät, dass im Laufe des Sommers mehr als 90% der Österreicher grillen. Manche bei Schönwetter (22%), andere bezeichnen sich als klassische Griller (20%), andere brauchen einen Anlass. Das „Kochen“ am Rost weckt mehr denn je die Experimentierfreude und steht für ein Genusserelebnis, das sich die Hälfte der Befragten bis zu fünfmal im Monat gönnt.

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

„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.

Und was kommt drauf?

Gemüse nimmt dabei mit 78% weiterhin die Spitzenposition ein; dazu gesellen sich am häufigsten Würstel (73%), Geflügel (70%) und Kartoffeln (66%), ein Drittel greift zu Fisch und Meeresfrüchten, rund 20% auf vegane Fleischalternativen zurück.

Für die Hälfte der Befragten sind einfaches Salzen und Pfeffern genug, wobei mehr als 60% ihre Grillgerichte auch mit Kräuter- und Gewürz-Butter-Zubereitungen aufpeppen und jeweils 34% auf fertige Gewürzmischungen oder Kräuter- und Gewürz-

saucen wie Chimichurri, Salsa Verde oder Gremolata schwören. Bereits 15% probieren sich in diesem Jahr auch am Glasieren – sie verfeinern das Grillgut mit Senfkruste, Whiskeyglaze oder Honig-Senf-Glasur.

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%). (red)