Grillen im Winter: Ein Trend als Chance für Fleischer

Umfragen zeigen: Auch in der kälteren Jahreszeit begeistern sich die Verbraucher dafür, ihre Grills anzufeuern. Wir haben mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer über diesen Trend und die neue Chance für die Branche gesprochen.

Patrick Bayer ist Grillweltmeister und Fleischsommelier in der Weber Grill Academy Wien Süd.
© Weber Stephen

Die Grillstudie die das deutsche Marktforschungsinstitut NielsenIQ bereits im April veröffentlichte, zeigte einige Überraschungen: Mehr als ein Drittel der Konsumenten grillen wetterunabhängig. Die Umfragen wurden in Deutschland

gemacht, doch sieht man sich in Österreich um, merkt man doch immer öfter, dass der Griller oder Smoker auch im Winter begeistert angefeuert wird. Und nicht zuletzt durch die erfolgreiche Grill-WM wurde diese Lust auf Gegrilltes noch weiter angefacht.

Es gibt immer einen Grund, zu grillen

Während das kulinarische Feuerspiel im Sommer einfach dazugehört, ist es im Winter ein wahrer Hingucker auf Terrasse, Balkon oder im Garten. Spüren diesen Megatrend aber mittlerweile auch die Fleischer? Wird dadurch auch der „Nose to Tail“-Ansatz gefördert, weil so manches Stück mit einem Cut wieder auf den heißen Rost kommt? Fleisch & Co. sprach mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer (**Weber Stephen Grill Academy Wien Süd**)über den Grilltrend und die neuen Möglichkeiten, die sich dadurch für die Fleischerbranche sowie auch deren Kundschaft ergeben - und wie die Fleisch- und Grillindustrie dadurch näher zusammenrücken kann.

Fleisch & Co: Grillen im Winter: Was kommt besonders gerne auf den Rost und unter die Haube?

Patrick Bayer: „Der Herbst und Winter sind die idealen Saisonen, um Schinken und Wurst zu produzieren, zu smoken oder Gerichte im Dutch Oven zuzubereiten. Auch Feiertagsgerichte wie Truthahn, Gansl oder Roastbeef funktionieren super am Grill. Der richtige Grill und das richtige Zubehör gibt den Konsumentinnen und Konsumenten über das ganze Jahr viele Möglichkeiten.“

Fleisch & Co: Die Theorie vom Wintergrillen: Ist alles wie immer?

Patrick Bayer: „Fast alles. Gleich vorweg, das Wintergrillen

funktioniert auf allen Grilltypen. Einschränkungen gibt es nicht. Dabei gilt stets: Grills sollten immer windgeschützt und möglichst trocken oder überdacht mit mindestens drei offenen Seiten aufgestellt werden. Zusätzlich feuerfeste Pavillions können nützlich sein, denn Regen oder Schnee kühlen den Grill nicht nur herunter, sondern verwandeln zudem den Boden in einen schmutzigen und rutschigen Untergrund. Darüber hinaus können die Funktionen eines Elektro- oder Pelletgrills bei starkem Schneefall oder Regen reduziert sein. Bei Kohlegrills sollte man 10 Prozent mehr Heizmaterial verwenden, beim Gasgrill besser eine Gasflasche als Ersatz bereitstellen – es kann sein, dass die Flasche einfriert.“

Fleisch & Co: Wie beeinflussen die kalten Außentemperaturen die Garzeiten?

Patrick Bayer: „Niedrigere Außentemperaturen bedeuten längere Garzeiten. Gerade im Winter ist es wichtig, den Deckel des Grills geschlossen zu halten. Heißt also: Grill vorheizen und die Hitze mindestens 10 bis 15 Minuten halten, damit der Grillrost die Hitze speichern kann. Gusseiserne Roste sind hier ein klarer Vorteil. Auch spielt die Menge des Grillguts eine Rolle: Wer viel auf einmal grillt, nutzt Ribs, Braten und Co quasi als Hitzespeicher auf dem Rost. Lieber weniger auf den Rost legen, mehr Zeit einplanen und Deckel zulassen.“

Fleisch & Co: Wie können Sie diverse Grilltrends wie das Wintergrillen nutzen, um mehr Umsatz zu generieren?

Patrick Bayer: „Unsere Kundschaft im Weber Original Store wie auch bei den Grillkursen zeigt ein großes Interesse an hochwertigem, regionalem und saisonalem Fleisch. Wir sprechen beim Grillen vielmehr von einem Lifestyle, einer Leidenschaft und Passion als einfach nur von einer Zubereitungsart von Speisen. Da darf es etwas Besonderes sein, die Menschen gehen dafür gerne die Extrameile. Daher sehen wir eine Chance darin,

den Konsumenten saisonale und regionale Ware aktiv anzubieten und zusätzlich auch Special Cuts stärker zu forcieren. Mit entsprechender Beratung sowie Tipps und Tricks fürs Grillen, kleinen Rezeptkarten oder Rezepten aus Grillbüchern kann man durchaus einen starken Mehrwert schaffen.“

Fleisch & Co: Spezielle Cuts – wie machen diese beim Grillen Sinn? Und: Kann man damit noch mehr „Nose to Tail“ fördern?

Patrick Bayer: „Special Cuts werden unserer Ansicht nach auch in Zukunft langfristig ein immer wichtigeres und interessantes Thema sein. Die Special Cuts geben eine noch viel größere Vielfalt an Geschmack (vor allem Texturen) und Zubereitungsmöglichkeiten.“

Das „Christmas Roast Beef“ aus Weber’s Wintergrillbibel.© Weber Stephen

Fleisch & Co: Wie bringt man Konsumenten ein Verständnis für verschiedene Cuts bei?

Patrick Bayer: „In der Beratung ist es sinnvoll, konkrete Rezeptideen zu geben und dem Kunden die Zubereitung (Schnitt

) auch vorzuführen. Vorführungen oder Verkostungen bringen nachhaltig zusätzliche Kunden und Umsatz.“

Fleisch & Co: Welche Cuts sind beim Grillen gerade besonders „in“?

Patrick Bayer: „Flanksteak, Flat Iron Steak (Bügeleisensteak aus dem Schulterscherzel), Skirt Steak (Zwerchfellmuskel) oder Tritip Steak (Hüferschwanzel) eignen sich auch perfekt zum kurz grillen und sind eine richtige Delikatesse. Unsere Teilnehmer bei den Grillkursen schätzen gerade diese Cuts sehr.“

Fleisch & Co: Wie könnte die Fleischbranche näher mit der Grill-Branche zusammenrücken?

Patrick Bayer: „Hochwertige und regionale Produkte sind in der Grillbranche genauso wichtig wie die richtige Zubereitung am Grill. Das Fleisch muss sprichwörtlich vergoldet, also veredelt werden. Wir sehen die größte Stärke also darin, gemeinsam das Bewusstsein zu erhöhen: Wenn die Fleisch- und Grillbranche zusammenarbeiten, sich vor allem auch auf regionaler Ebene unterstützen und gemeinsam Wissen an die Konsumenten weitergeben, können wir alle noch erfolgreicher sein.“

Fleisch & Co: Wie können wir den Konsumenten ein realistisches Verständnis von der Fleischproduktion vermitteln, wenn sie das Fleisch direkt aus dem Markt auf den Grill legen?

Patrick Bayer: „Events wie Grillkurse oder Live-Grillen, Fachmedien und Tipps von geschultem Personal am POS können das Bewusstsein weiter stärken. Schulungen und Trainings von Verkäuferinnen und Verkäufern (auch in Grillfachgeschäften, im Fleischmarkt etc.) und Fleischern sind in unseren Augen eine weitere Grundvoraussetzung.“

Fleisch & Co: Stichwort Nachhaltigkeit: Wie können wir den Fleischkonsum nachhaltiger gestalten? Welche Ansätze braucht es?

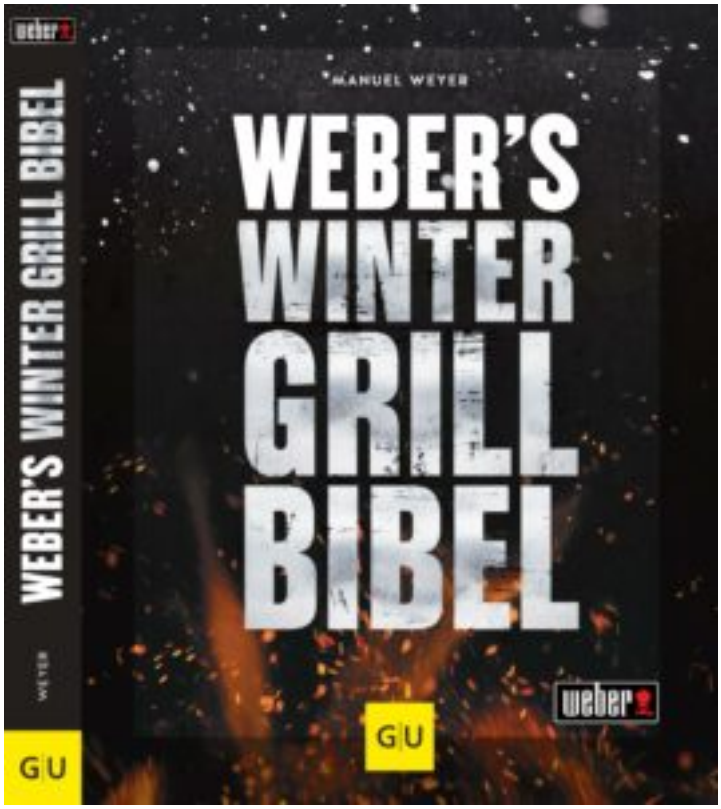
Patrick Bayer: „Hier ist ganz entscheidend, hochwertiges Fleisch von Tieren mit guter Fütterung zu verwenden. Der Kunde zahlt gerne auch mehr für ein nachhaltiges Produkt, weil er letzten Endes auch deutlich mehr davon hat. Da kann man auch ruhig auf sichtbare Kontraste setzen: Das klassische Beispiel des Schrumpflschnitzels muss den Konsumenten nähergebracht werden.“

Fleisch & Co: Werden von Grillkursteilnehmern Fragen nach Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit gestellt?

Patrick Bayer: „Bei jedem Grillkurs ist die Herkunft und Qualität ein großes Thema. Auch Verkostungen mit Produkten aus anderen Ländern und Zuchtverfahren zeigen immer wieder deutlich, dass wir hier in Österreich auf einen außergewöhnlich hohen Qualitätsstandard setzen. Daran sind alle unsere Kundinnen und Kunden interessiert. Die Kennzeichnung, wie Herkunfts- und Rassenbezeichnung muss unserer Ansicht allerdings noch viel sichtbarer werden: Genauso wie das Schlachtdatum, da der Reifeprozess – vor allem bei Rindfleisch – sehr wichtig ist. Fleischstärke wird zudem ein immer interessanteres Thema – weg vom marinierten Minutensteak hin zum dicken Steak mit 4-5 Zentimetern.”

Fleisch & Co: Welche Rolle spielt die aktuelle Teuerung Ihrer Meinung nach beim Fleischkonsum?

Patrick Bayer: Hier wird es nochmals wichtiger, sich weg vom Massenkonsum hin zum hochwertigen Fleisch zu bewegen. Mit dem Bewusstsein der richtigen und vielfältigen Zubereitung guter Fleischqualität kann der Fleischmarkt auch in Zukunft erfolgreich sein.“



Buchtipp: Weber’s Wintergrillbibel

Auf 360 Seiten finden sich in der neuen Weber’s Wintergrillbibel nicht nur Rezepte, die für Geschmacksexplosionen sorgen – unter anderem auch „Christmas Roast Beef“ - sondern auch Tipps & Tricks rund um das Thema Wintergrillen. So lassen sich mit Weber aus saisonalen und regionalen Zutaten winterliche Gerichte zaubern, die Lust auf mehr machen. Da ist für jede und jeden etwas dabei: Neben herzhaften Fleisch- und Fischgerichten finden vegetarische Grillfans mindestens genauso viele köstliche Rezepte rund um winterliches Obst und Gemüse. **Erhältlich** ist die Weber’s Wintergrillbibel im Handel und auf **www.weber.com** für 29,99 EUR. - Grillkurse, darunter auch **Wintergrillkurse**, sind darin ebenfalls zu finden.

Autorin: Sylvia Bauer

https://youtu.be/j03A7DE5xu4

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at