

Österreichische Grilltrends 2024: Gemüse hoch im Kurs & innovative Grill-Hacks &; neue Aromen sehr beliebt

Grillen ist für viele Österreicher mehr als nur eine Zubereitungsart, es ist eine Leidenschaft. Dieses Jahr steht besonders das Experimentieren am Rost im Vordergrund - von Gemüse bis zu kreativen Grill-Hacks.



Über 90% der Österreicher lieben es zu grillen – 5 Minuten

Die Grillkultur in Österreich erlebt mit dem Beginn der warmen Jahreszeit regelmäßig einen Höhepunkt. Eine von Kotányi durchgeführte Studie offenbart, dass mehr als 90 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher leidenschaftlich gerne **grillen**, ein Trend, der die nationale Leidenschaft für gesellige Runden im Freien unterstreicht. Dieses gemeinschaftliche Kocherlebnis gewinnt insbesondere im Frühling und Sommer an Popularität, wenn die ersten warmen Tage die Menschen nach draußen locken.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Neue Grillaromen: Glaze & Gremolata**
- **Experimente mit Zutaten, Techniken & Hilfsmitteln**
- **Grillen mit Qualitätsprodukten: eine Lebenseinstellung**

Neue Grillaromen: Glaze & Gremolata

Die Experimentierfreude am Grill geht weit über die Auswahl traditioneller Fleischgerichte hinaus. Gemüse erfreut sich größter Beliebtheit, gefolgt von **Würsteln** und Geflügel, das seine Platzierung als fester Bestandteil des Grillguts behauptet. Jedoch endet die Vielfalt der Grillzutaten hier nicht. Eine steigende Beliebtheit genießen auch **Fisch** und Meeresfrüchte sowie vegane Alternativen, die mit kreativen Gewürzmischungen und Zubereitungsarten bereichert werden. Die Verwendung von **Gewürzen**, **Saucen** sowie innovativen Geschmacksrichtungen wie **Glaze** und **Gremolata** (Gremolata ist eine frische Würzmischung aus Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch) spielt eine entscheidende Rolle bei der Veredelung der Gerichte und trägt zur Geschmacksvielfalt bei.

Experimente mit Zutaten, Techniken & Hilfsmitteln

Auffallend ist die gestiegene Experimentierfreudigkeit der österreichischen Grillgemeinschaft. Diese zeigt sich nicht nur in der Auswahl der Zutaten, sondern auch in den verwendeten Techniken und Hilfsmitteln. Von **Grillgut** in Folienpäckchen über die Verwendung von Thermometern zur Bestimmung der perfekten Garstufe bis hin zum kreativen Einsatz von frischen Kräutern als Grillpinsel – die Grillfans sind offen für neue Ideen. Die sozialen Medien spielen dabei eine wichtige Rolle: Sie dienen als Inspirationsquelle und Austauschplattform für Grilltechniken und -rezepte, was den Grillabend zu einem immer innovativeren Erlebnis macht.

Grillen mit Qualitätsprodukten: eine Lebenseinstellung

Das Grillen in Österreich offenbart sich dabei als eine Angelegenheit, die tief in der Kultur verwurzelt ist. Dominik Mattes von Kotányi betont, dass die österreichische Grillkultur eine der experimentierfreudigsten weltweit sei. Dieses Bild wird durch die individuellen Vorlieben hinsichtlich des Grillens und die zunehmende Bedeutung von Qualität und Herkunft der Produkte noch verstärkt. Grillen ist somit nicht nur eine Zubereitungsart, sondern eine Lebenseinstellung, die den Genuss von hochwertigen Lebensmitteln in einer gemeinschaftlichen Atmosphäre zelebriert. Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass das Grillen in Österreich weit mehr als nur eine Sommerbeschäftigung ist. Es ist ein fester Bestandteil der österreichischen Esskultur, bei dem Experimentierfreude, Qualität und Gemeinschaft im Vordergrund stehen. Die Vielfalt an Zutaten und Techniken begeistert sowohl traditionelle Grillfans als auch jene, die nach neuen kulinarischen Erfahrungen suchen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at