Wintergrillen als Megatrend: Neue Umsatzchance für das Fleischerhandwerk

Grillen ist längst nicht mehr nur eine Zubereitungsart von Speisen, wir sprechen vielmehr von einem Lifestyle, eine Leidenschaft und Passion. Kein Wunder also, dass Grillbegeisterte auch in der kalten Jahreszeit immer öfter ihr Grills und Smoker anfeuern. Wir haben mit Grillweltmeister und Fleischsommelier Patrick Bayer und dem Geschäftsführer der drei Weber Original Stores Wien Süd, Marchtrenk und Graz, Matthias Fuchs, über den Trend zum Wintergrillen und die sich dadurch eröffnenden Chancen für Fleischer gesprochen.

Laut einer aktuellen deutschen Studie grillen fast 40 % aller Deutschen auch in der kalten Jahreszeit. In Österreich wurde das letzte Mal im Jahr 2021 von eine Umfrage zum Thema gemacht. Damals waren immerhin schon 11% Prozent große Fans von Grillen im Winter. Tendenz steigend! © Weber / Cem Guenes

Sommer, Sonne, Grillsaison? Von wegen! In den vergangenen

Jahren hat sich Grillen zum Ganzjahres Highlight entwickelt. Während wir im Sommer gerne Steaks, Würstel und Co. grillen, greifen wir zur Winterzeit gerne zu wärmenden Schmorgerichten, Braten oder Köstlichkeiten vom Wild. Fleisch & Co sprach mit Grillweltmeister und Fleischsommelier **Patrick Bayer** (**Weber Stephen Grill Academy Wien Süd**) und dem Geschäftsführer der drei Weber Original Stores Wien Süd, Marchtrenk und Graz **Matthias Fuchs** über den Megatrend **Wintergrillen** und die sich daraus ergebenden Möglichkeiten für Fleischer, mehr Umsatz zu generieren und Kunden zu gewinnen. In ihren Grillkursen gewinnen die beiden Grill-Enthusiasten laufend Einblicke in die Wünsche der Konsumenten und die Themen, die sie beschäftigen. Die Profis gewähren uns außerdem einen Einblick in die Grilltrends des kommenden Jahres.

Fleisch & Co: Grillen zur kalten Jahreszeit: Was kommt besonders gerne auf den Rost und unter die Haube?
Patrick Bayer: „Besonders gut geeignet für das Grillen im Winter sind Bratenstücke im Ganzen oder größere Teilstücke, die langsam geschmort oder gebraten werden. Diese können auch über einen längeren Zeitraum gegrillt werden, so muss man nicht dauernd beim Grill stehen. Die ideale Ergänzung ist ein gutes Kernthermometer, damit trifft man immer den Garpunkt und hat volle Kontrolle über den Prozess. Mit dem richtigen Zubehör können noch vielfältigere Speisen zubereitet werden: Die Gans am Drehspieß, der Wildbraten aus dem Bratenkorb oder Schmorgerichte im Dutch Oven kommen immer gut an!“

Seit März 2018 ist Patrick Baye Grillmeister im Weber Origina Store Wien Süd. © Weber

Fleisch & Co: Worauf muss beim Grillen im Winter geachtet werden?
Patrick Bayer: „Das Wintergrillen funktioniert im Prinzip genau gleich wie immer und auf allen Grilltypen. Worauf aber immer geachtet werden sollte: Grills sollten immer windgeschützt und möglichst trocken oder überdacht mit mindestens drei offenen Seiten aufgestellt werden. Im Winter können zusätzlich feuerfeste Pavillons nützlich sein, denn Regen oder Schnee kühlen den Grill nicht nur herunter, sie können sogar die Funktionen eines Elektro- oder Pelletgrills reduzieren. Bei Kohlegrills sollte man zehn Prozent mehr Heizmaterial verwenden, beim Gasgrill besser eine Gasflasche als Ersatz bereitstellen – es kann sein, dass die Flasche einfriert. Niedrigere Außentemperaturen bedeuten außerdem auch längere Garzeiten. Der Deckel des Grills sollte möglichst geschlossen bleiben. Gusseiserne Roste sind hier ein echter Geheimtipp!“

Fleisch & Co: Wie können Fleischfachgeschäfte Grilltrends wie das Wintergrillen nutzen, um mehr Umsatz zu generieren?
Matthias Fuchs: „Unsere Kundschaft im Weber Original Store wie auch bei den Grillkursen zeigt ein großes Interesse an hochwertigem, regionalem und saisonalem Fleisch. Bei Verkostungen mit Produkten aus anderen Ländern zeigt sich immer wieder unser außergewöhnlich hoher Qualitätsstandard hier in Österreich. Für die Menschen darf es speziell beim Fleisch

öfter etwas Besonderes sein. Daher sehen wir eine mögliche Chance für Fleischer darin, aktiv saisonale und regionale Ware anzubieten und zusätzlich auch Special Cuts stärker zu forcieren. Diese geben eine noch viel größere Vielfalt an Geschmack (vor allem Texturen) und Zubereitungsmöglichkeiten. Mit entsprechender Beratung, Rezeptkarten oder Events kann man sich abheben und Kaufanreize setzen."

Fleisch & Co: Worauf muss beim Grillen im Winter geachtet werden?
Patrick Bayer: „Im Sommer werden eher Steaks, Koteletts und Beiriedschnitten gegrillt. Im Winter greift man zu Schopfbraten, Kalbsrollbraten, geschmorten Schweinebacken und Co. Unabhängig von der Jahreszeit spielt die Saisonalität eine immer größere Rolle. Etwa spezielle Wild- oder Special- Cut-Aktionen lassen den Kunden auch gerne neue Sachen ausprobieren."

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 ideal zum kurz grillen und sind eine richtige Delikatesse. Unsere Teilnehmer bei den Grillkursen schätzen vor allem diese Cuts sehr."

Fleisch & Co: Gibt es bestimmte Marketingstrategien, die Fleischereien anwenden können, um Kunden zum Grillen im Winter zu inspirieren?
Matthias Fuchs: „Bereits vorbereitete Ware (also mariniert, gebunden und zugeputzt) bietet nicht nur eine Hilfestellung für die Kunden, sondern auch eine Zeitersparnis. Unsere Empfehlung: Die Kunden inspirieren und gut abgestimmte Bundles und Rezeptkarten anbieten. Diese können ganz einfach mit einem Aufsteller oder Flyer angeboten werden, aber auch per Newsletter verschickt werden. Auch Gewürzmischungen für Suppen, Ragout oder Gulasch kommen immer gut an. Ein Ragout oder ein Gulasch aus dem **Dutch Oven** macht nicht nur Freude beim Essen, wenn es draußen kalt ist, sondern hält die Küche auch geruchsfrei."

Fleisch & Co: Können Sie vielleicht erfolgreiche Fallbeispiele von Fleischern nennen, die ihren Umsatz im Winter durch gezielte Aktionen zum Wintergrillen steigern konnten?
Matthias Fuchs: „Ganze Menüs für zu Hause anbieten! Speziell

für Weihnachten bieten sich Ideen für ein gut abgestimmtes Menü an, um Kunden vom Weihnachtsstress zu entschleunigen. Ein Beispiel wären fertige Terrinen als Vorspeise, eine kräftige Rindsuppe als Zwischengang, zur Hauptspeise eine gefüllte Gans oder Pute mit Rotkraut und Sauce und zum Abschluss ein süßes Dessert.“

Fleisch & Co: Wie können Fleischer durch Veranstaltungen und Workshops Interesse am Wintergrillen wecken und ihr Fachwissen teilen?
Matthias Fuchs: „Der persönliche Kontakt zur Kundschaft stärkt nicht nur nachhaltig den Umsatz und die Kundenbindung, sondern auch das Bewusstsein für die Fleischwahl. **Verkostungen** bringen die Kunden ins Geschäft und auf den Geschmack. Auch Workshops zur Produktion von Wurstwaren und Speck, in Kombination mit Räuchern und Smoken, werden derzeit enorm nachgefragt. Es ist außerdem sinnvoll, dem Kunden die Zubereitung, wie beispielsweise den richtigen Schnitt, vorzuführen.

Matthias Fuchs Geschäftsführer der drei Weber Original Stores in Wien Süd, Marchtrenk und Graz. © Hillinger-Perfahl

Fleisch & Co: Welche Symbiosen ergeben sich zwischen Fleischbranche und Grillbranche?
Matthias Fuchs und Patrick Bayer unisono: „Wir sehen die größte gemeinsame Stärke darin, das Bewusstsein der Konsumenten 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. Hochwertige und regionale Produktesind in der Grillbranche

außerdemgenauso wichtig wie die richtige Zubereitungam Grill. Das Fleisch muss sprichwörtlichvergoldet, also veredelt werden.“

Fleisch & Co: Welche Kriterien sind euch beim Fleischeinkauf für eure Grillkurse besonders wichtig?
Patrick Bayer: „Da das ganze Jahr über regelmäßig Grillkurse stattfinden, sind eine ständige Verfügbarkeit und eine hohe gleichbleibende Qualität für uns vorrangig. Zudem achten wir natürlich sehr stark auf Herkunft, Alter, Geschlecht, Lagerung und Marmorierung des Fleisches.“

Fleisch & Co: Welche Trends zeigen sich für 2024?
Patrick Bayer: „Das beliebteste Fleisch der Österreicherinnen und Österreicher kommt nach wie vor vom Schwein. Der Pro-Kopf- Konsum von **Schweinefleisch** ist mehr als dreimal so hoch wie der von Rind- und Kalbfleisch. Dieser Trend kommt 2024 auch am Grill an: ‚Schwein wird das neue Rind‘ wird daher das Grillmotto des kommenden Jahres. Zudem entwickelt sich auch der Qualitätsanspruch der Kunden zunehmend. Bei der Menge wird eher gespart, dafür setzen Konsumenten aber auf Fleisch von hoher bis sehr hoher Qualität.“

Autor: Dima-Alexander Braune

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at