

Heiss auf Grillen

Grillen hat eigentlich immer Saison –, doch spätestens mit den sonnigen Mai-Feiertagen ist die Grill-Saison 2023 nun allorts offiziell eröffnet. Wir haben in aktuellen Umfragen und Studien nach den Trends 2023 Ausschau gehalten.



Auf Platz eins steht in Österreich das Gemüse am Grill - Grillgemüse verwenden. Auf Platz zwei und drei stehen Geflügel (76 %) und Würstel (75 %). © Shutterstock

Endlich wieder Grillen

Das nahezu EU-weit nasskalte Wetter hinterlässt im Handel mit Fleisch seine Spuren. Grillartikel, die üblicherweise um diese Jahreszeit zunehmend gefragt sind, liegen länger als vom Fleischhandel gewünscht in den Kühlregalen, berichtete Dr. **Johann Schleder**, Geschäftsführer der **Österreichischen Schweinebörse**, Ende April. Ähnlich auch der letzte Marktbericht von DI **Werner Habermann** von **ARGE RindeGen**: „Die letzten Wochen waren von einer

überdurchschnittlichen Kaufzurückhaltung seitens des Lebensmitteleinzelhandels geprägt. Derzeit warten viele im Lebensmitteleinzelhandel auf die Umstellung hinsichtlich Grillsortiment, was zu einer Belebung im Bereich der Edelteile führen könnte. Seitens des Großhandels befindet man sich in einer Übergangssaison, weg vom Wintertourismus in Richtung Sommertourismus.“ Dank der ersten „richtigen“ Sonnentage kam es nun flugs zur Trendwende und praktisch ganz Österreich fand sich um die Griller ein. Es gibt unzählige Grill-Umfragen und -Studien, alle kommen nahezu zum gleichen Ergebnis: Über 80 Prozent der Österreicher:innen grillen im Sommer regelmäßig.

Was soll auf den Grill kommen?

Auch wenn sich für 2023 keine „ultraneuen“ Trends zeigen, so liefern einige Umfragen doch ein paar wichtige Aspekte. Das Bewusstsein für die Umwelt und die eigene Gesundheit macht auch vor dem Griller nicht halt –, das zeigt sich auch in der Auswahl des Grillguts. Eine aktuelle Umfrage des **Statista Research Department** besagt, dass 84 Prozent der österreichischen Befragten beim Grillen Grillgemüse verwenden. Auf Platz zwei und drei stehen Geflügel (76 %) und Würstel (75 %). Gefolgt von Grillkäse, Schweinefleisch und Rindfleisch. Dass Gemüse als Hauptakteur oder Beilage beim BBQ stark im Trend liegt, bedeutet jedoch nicht, dass gar kein Fleisch mehr auf den Grill kommen wird. Vielmehr geht es darum, dass das verwendete Fleisch von bester und besonderer Qualität ist – auch hier sind sich alle Umfragen einig. Und hier kann der Fleischfachhandel punkten –, denn die Konsumenten setzen immer mehr auf das Besondere. Nicht, dass das Schweinskotelett ausgedient hätte, aber viele Kunden suchen immer mehr nach Besonderem.

„New Trend Cuts“ ist vielleicht DAS Schlagwort der Grillsaison 2023: So können etwa aus dem Schopf ganz einfach einmal Presa, Pluma und Money Muscle geschnitten werden, rät unter anderem Doppel-Grillweltmeister **Adi Matzek**. Auch beim Rind ist Meister-Kreativität gefragt: Ein dickes Picanha-Steak mit Fettdeckel oder Tri Tip, Flat Iron, Hanging Tender oder Petit

Tender für neuen Beef-Genuss Ihrer Kunden sorgen? Der Konsument von heute ist –, ob durch YouTube, die diversen Kochsendungen oder dank der vielen Steak-Häuser – informiert, wie nie zuvor. Dies gilt es, für den Fachhandel zu nutzen.

Regionales Storytelling

Neben den Cuts wird auch immer mehr nach speziellen Rassen gefragt. Von **Kobe Beef** bis zum klassischen **Fleckvieh**, vom **Duroc** bis zum eichelgefütterten **Iberico**. Dass es hier großartige Produkte gibt, hat zuletzt auch die große **Schweinefleisch**-Verkostung der **AMA** gezeigt (Fleisch & Co hat berichtet). Neben den diversen Cuts und besonderen Rassen gilt auch die Regionalität als immer wichtigerer Faktor am Rost. Allen aktuellen Umfragen gemein ist, dass die österreichische Qualität ein wichtiger bis sehr wichtiger Aspekt beim Grilleinkauf ist. Und auch hier kann der Fleischfachbetrieb gleich mehrfach punkten. Denn Regionalität ist eine Sache, aber die Geschichten hinter dem Produkt, zum Produzenten und rund ums Tierwohl – das können nur unsere Fleischfachhändler bieten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at