

Kotányi präsentiert Studie zum Grill-Sommer 2019

Die große Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher (94%) grillen, knapp jeder Fünfte würde sich sogar als „leidenschaftlicher Griller“ bezeichnen und grillt gelegentlich auch im Winter. Beim Würzen ist das Marinieren mit Öl die beliebteste Methode, für 89 Prozent darf es auch ausgefallener als nur Salz und Pfeffer sein – das zeigt die aktuelle Studie von Gewürzmarktführer Kotányi zum Grill-Sommer 2019.



Fast die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher (46%) würden sich selbst als Schönwetter-Griller bezeichnen, für den Grillen zum Sommer dazu gehört. Dieser Grill-Typ ist jung, mag es unkompliziert, ist aber offen gegenüber Neuem. Der Schönwetter-Griller wendet verschiedene Würzmethoden an, verwendet gerne Würzmischungen und fertig mariniertes

Grillgut dabei zeigt er sich geschmacklich auch gerne experimentierfreudig.

Knapp jeder Fünfte (19%) zählt zu den leidenschaftlichen Grillern, die den Grill gerne auch mal im Winter anwerfen. Der leidenschaftliche Griller ist im Durchschnitt 41 Jahre alt, eher männlich (52%) und mit Abstand der experimentierfreudigste Typ. Beim Wärzen und Marinieren wird er gerne selbst aktiv und mischt sich seine eigenen Kreationen aus Trockengewürzen und frischen Kräutern. Fleisch ist sein Metier, ob als Tranches oder im Ganzen – hier wagt er sich auch an kompliziertere Rezepte und Methoden.

Mit 16 Prozent ebenfalls weit verbreitet ist der Anlass-Griller, der nur zu besonderen Anlässen oder mit Gästen grillt. Er mag es klassisch, verwendet oft nur Salz und Pfeffer, greift aber auch gerne auf fertige Gewürzmischungen zurück. Dieser Typ ist vor allem unter Männern (64%) im Alter zwischen 40 und 49 Jahren anzutreffen.

13 Prozent der Befragten gaben an, nur selten zu grillen. Zu diesem Typ zählen vorwiegend Frauen (65%) zwischen 50 und 59 Jahren. Sie bevorzugen Alternativen zu Fleisch, grillen gerne Gemüse und auch Veganes. Die Selten-Griller stellen ihre Gewürzmischungen aber gerne selbst zusammen und zeigen sich beim Essen durchaus experimentierfreudig und offen für Neues.

Zum Start der Grill-Saison erweitert Kotányi sein Sortiment für noch mehr Gewürzvielfalt.

, so Geschäftsführer Erwin Kotányi. Würzig, leicht süß und mit feinen Rauch-Aromen sorgt Kotányi Grill Smoked mit geräuchertem Paprika, Knoblauch, Chilis und ausgewählten Kräutern für ein besonderes Geschmackserlebnis. Die neue raffinierte

Gewürzmischung eignet sich ideal für die Zubereitung von Steak, Spare Ribs, Rind- und Schweinefleisch, aber auch Fisch. Ergänzt wird das Sortiment außerdem durch die neue Sorte Kotányi Grill Magic Dust. Die Gewürzmischung Magic Dust gilt als beliebtester BBQ Rub der Welt und stammt ursprünglich aus den USA. So sorgt auch die neue Gewürzmischung von Kotányi für amerikanisches BBQ-Feeling am Grill und eignet sich für nahezu alle Fleischsorten sowie Gemüse und Käse. Trocken oder mit Olivenöl vermischt findet Magic Dust vor allem Anwendung beim Grillen von Spare Ribs, Pulled Pork, Steak oder Geflügel. Alle Kotányi Grill Gewürzmischungen sind natürlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Farbstoffen.

Alle weiteren Infos gibt es bei [Kotányi](#) oder [Facebook](#).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at