

Flexitarier setzen in der Grillsaison auf Fleischalternativen

Ernährungsvorlieben werden durch unterschiedlichste Faktoren geprägt – sei es die eigene Gesundheit, der Einfluss von Personen, die im selben Haushalt leben oder auch einfach nur eine Phase, in der Neues ausprobiert werden will. Hermann und Thomas Neuburger, die beiden Geschäftsführer der vegetarischen Produktlinie Hermann, haben sich das Grill-Verhalten der in Österreich lebenden Personen angesehen und die bedeutendsten Ergebnisse, die in den letzten Wochen gesammelt wurden, zusammengefasst. Die Basis der Ergebnisse bilden 1.700 Antworten aus jeder Altersgruppe. Was landet auf Österreichs Grills? Die Ernährungsstile der befragten Personen spiegeln in etwa die Ergebnisse einer Statista Studie aus dem Jahr 2019 wider: 75 …



Ernährungsvorlieben werden durch unterschiedlichste Faktoren geprägt – sei es die eigene Gesundheit, der Einfluss von

Personen, die im selben Haushalt leben oder auch einfach nur eine Phase, in der Neues ausprobiert werden will. Hermann und Thomas Neuburger, die beiden Geschäftsführer der vegetarischen Produktlinie **Hermann**, haben sich das Grill-Verhalten der in Österreich lebenden Personen angesehen und die bedeutendsten Ergebnisse, die in den letzten Wochen gesammelt wurden, zusammengefasst. Die Basis der Ergebnisse bilden 1.700 Antworten aus jeder Altersgruppe.

Was landet auf Österreichs Grills?

Die Ernährungsstile der befragten Personen spiegeln in etwa die Ergebnisse einer Statista Studie aus dem Jahr 2019 wider: 75 Prozent ernähren sich omnivor, sind also sogenannte Allesesser, 16 Prozent setzen auf eine flexitarische Ernährung und verzichten regelmäßig und bewusst auf Fleisch, weitere 8 Prozent ernähren sich vegetarisch, knapp 1 Prozent der Befragten greifen zu keinen tierischen Produkten, leben somit vegan. Aber sind die unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten auch den Grill-Vorlieben wieder zu erkennen? In etwa, denn auf die Frage, was am Grill nicht fehlen darf, antworteten fast 72 Prozent mit Fleisch. Noch höher ist der Wert nur mehr in der Kategorie Gempse und Kartoffeln 84 Prozent der befragten Personen greifen also zu klassische Beilagen. Das Spannende? Fleischalternativen am Grill sind beliebter als Fisch: 31 Prozent setzen auf Fleischalternativen, wie zum Beispiel vegetarische Würstel und Co. und das quer durch alle Ernährungsstile.

Fleischalternativen vom Grill am Vormarsch

Von allen Umfrageteilnehmer*innen probierten bereits ganze 82 Prozent Fleischalternativen vom Grill und bereiten diese regelmäßig für sich selbst, ihre Familie und ihre Freunde zu. Dass Personen, welche sich vegan oder vegetarisch ernähren auf Fleischalternativen setzen, scheint nicht weiter verwunderlich. Aber auch unter den Personen, die sich omnivor ernähren, gaben 22 Prozent an, dass Fleischalternativen am Grill

nicht fehlen dürfen. Unter den Flexitarier*innen ist dieser Wert nochmal deutlich höher: 57 Prozent der Personen möchten auf Fleischalternativen nicht verzichten, davon stimmen ganze 90 Prozent der Aussage, Dank vegetarischer Fleischalternativen, macht Grillen nun auch für Vegetarier*innen und Flexitarier*innen Spaß, zu. Quer durch alle Ernährungsgewohnheiten liegt der Wert dieser Frage bei 75 Prozent. Geschlechterunterschiede gibt es keine, Frauen und Männer greifen beinahe ausgewogen auf Fleischalternativen in der heißesten Zeit des Jahres zurück.

Grillzeit ist HERMANN-Zeit

Grillen wurde lange Zeit mit Fleisch in Verbindung gebracht. Aus den Ergebnissen der Umfrage und aus unserer Erfahrung in den letzten Jahren können wir sagen: Die Bedeutung von Fleischalternativen in der Grillzeit wird immer größer, so Thomas Neuburger, der sich gemeinsam mit seinem Vater für mehr Achtsamkeit in unserer Ernährung einsetzt. Hermann Neuburger ergänzt außerdem: Es ist schön zu sehen, dass Fleischalternativen mittlerweile nicht mehr nur von Veganer*innen und Vegetarier*innen verzehrt werden. Auch für Flexitarier, also Personen die immer wieder bewusst auf Fleisch verzichten, stellen Fleischalternativen eine willkommene Abwechslung dar und erleichtern somit das Weglassen von Fleisch am Grill. Für die Grillsaison hält das Vater-Sohn-Duo fünf Produkte bereit, die sich gut am Grill machen. Als Klassiker sind die Käsebratwurst oder die Rostbratwürstchen, die am Grill genussvolle Röstarmomen entwickeln, zu empfehlen. Auch die Bratstreifen oder das Schnitzel sind in Kombination mit gegrilltem Gemüse am Rost kaum wegzudenken. Etwas raffinierter wird es mit gegrillten Paprikas, die mit HERMANN Faschiertem gefüllt werden.

Über HERMANN:

Fleischlos, und das mit vollem Genuss – das ist die Idee von HERMANN, der vegetarischen Linie von Hermann und Thomas

Neuburger. Viele Jahre lang hatte Hermann Neuburger die Vision einer fleischlosen Alternative: Der Umgang mit Tieren und die Entwicklungen in der Fleischwarenproduktion haben ihn bestärkt, ein nachhaltiges Unternehmensstandbein aufzubauen. Seit 2016 setzt Hermann Neuburger gemeinsam mit seinem Sohn Thomas im oberösterreichischen Ulrichsberg auf den Kräuterseitling die Basis der Produktinnovation. Hinzu kommen regionale Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, aber keine Zusatzstoffe. Die hauseigene Bio-Pilzzucht sorgt für eine weitere Verkürzung der Transportwege des Hauptrohstoffes. Im Vordergrund steht nicht der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel, sondern der individuelle Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit, einem gesünderen Lebensstil und mehr Geschmack auch an fleischfreien Tagen. Nähere Informationen inkl. Shop-Finder: www.hermann.bio

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at