

AMA-Marketing: Grillen ist weiblich!

Laut einer Umfrage grillen sowohl Männer als auch Frauen gerne und achten dabei auf die Qualität der Zutaten. Das AMA-Gütesiegel ist ein verlässliches Qualitätsmerkmal für Fleisch. Während Männer Schweine- und Rindfleisch bevorzugen, sind bei Frauen Hühner- und Putenfleisch beliebt. Neben Fleisch wird auch Gemüse immer beliebter auf dem Grill. Die Mostviertler Grillerladies haben sich als Staatsmeisterinnen im Grillen mit AMA-Gütesiegel-Fleisch bewiesen.



Bei AMA-Grilltrainerin Jenny Gruber darf Fleisch und Gemüse am Griller nicht fehlen. (©AMA-Marketing)

Grillen ist Männersache, das sagen nur 17 Prozent von rund 1.300 Befragten einer RollAMA Motivanalyse*. Bei Frauen sind Hühner- und Putenfleisch besonders beliebt, Männer grillen gerne Schweine- und Rindfleisch. Doch egal wer am Griller steht, auf die Qualität der Zutaten kommt es an.

Grillen: Eine Leidenschaft für alle Geschlechter

Ein Drittel der Befragten grillt im Sommer mindestens einmal pro Woche. Einen speziellen Anlass braucht es dafür meist nicht.

Speziell beim Grillen ist die Fleischqualität von großer Bedeutung, betont AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. Die Nachfrage nach vormariniertem Grillgut sinkt, die meisten (53 Prozent) marinieren ihr Fleisch selbst. Am häufigsten werden Grillwürste auf den heißen Rost gelegt (74 Prozent), gefolgt von Schweinefleisch (73 Prozent) und Huhn (57 Prozent). Generell ist Schweine- und Rindfleisch bei Männern beliebter als bei Frauen.

Qualität und Herkunft mit dem AMA-Gütesiegel

Generell lässt sich jede Art von Fleisch verwenden. Es gilt: Alles, was man in der Pfanne kurzbraten kann, kann man grillen. Egal ob vom Rind, Schwein, Kalb oder Geflügel Konsument:innen können sich sicher sein, wenn Produkte das AMA-Gütesiegel tragen, handelt es sich um geprüfte Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft, so Mutenthaler-Sipek. Denn Qualität lässt sich messen.

So wird zum Beispiel bei jedem Schweine- und Rinderschlachtkörper der pH-Wert gemessen. Außerdem werden das Gewicht, der Fettanteil und die Fleischprobe bestimmt und entsprechend in Qualitätsklassen eingeteilt. Nur jenes Fleisch, das höchste Qualitätsstandards einhält, wird mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet.

Tipps für die Auswahl und Zubereitung von Fleisch

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal beispielsweise ist die Farbe des

Fleisches. Gereiftes Rindfleisch weist eine intensive Rotfärbung auf, Schweinefleisch sollte kräftig rosarot sein, Kalbfleisch zartrosa und Lammfleisch kräftig hellrot. Extra Tipp: Das Fleisch eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, dann gart es gleichmäßiger und der Saft bleibt im Fleisch.

Junge Generation: Grillen von Gempse und fleischlosen Alternativen

Es darf aber auch mal vegetarisch sein. Gempse wie Zucchini, Paprika, Kartoffeln oder Pilze eignen sich hervorragend zum Grillen. Vor allem Frauen und unter 29-Jährige grillen gerne Gempse und fleischlose Alternativen. Brot ist die beliebteste Beilage, so essen 83 Prozent Gebäck häufig beim Grillen. Dicht gefolgt von frischen Salaten, die von 75 Prozent oft verspeist werden und Kartoffeln, die bei 69 Prozent als Beilage dienen. Generell verwenden Frauen häufiger frische Grillbeilagen als Männer. Bei 28 Prozent der Frauen kommt auch rohes Gempse als Grillbeilage zum Einsatz.

Die Erfolgsgeschichte der Mostviertler Grillerladies

Es darf aber auch mal vegetarisch sein. Gempse wie Zucchini, Paprika, Kartoffeln oder Pilze eignen sich hervorragend zum Grillen. Vor allem Frauen und unter 29-Jährige grillen gerne Gempse und fleischlose Alternativen. Brot ist die beliebteste Beilage, so essen 83 Prozent Gebäck häufig beim Grillen. Dicht gefolgt von frischen Salaten, die von 75 Prozent oft verspeist werden und Kartoffeln, die bei 69 Prozent als Beilage dienen. Generell verwenden Frauen häufiger frische Grillbeilagen als Männer. Bei 28 Prozent der Frauen kommt auch rohes Gempse als Grillbeilage zum Einsatz.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at