

Kein Sommer in Wien ohne Grillen: Steigende Nachfrage nach Gasgrillern

Das Grillen gehört für viele Wiener zum perfekten Sommerprogramm. Nach einem Nachfrage-Boom während der Pandemie sind die Verkaufszahlen von Grillgeräten wieder auf Vor-Corona-Niveau. Besonders Gasgriller erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Der Handel bietet eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Grillgeräten und Zubehör. Neben Fleisch sind auch Veggie-Produkte und selbstgemachte Beilagen im Trend. Experimentierfreudige Wiener entdecken zudem verschiedenes Grill-Zubehör für kreative Grillideen.



Kein Sommer ohne Grillen.

Den Griller anwerfen, zählt für viele Wiener zum perfekten Abendprogramm für laue Sommerabende. Erlaubt ist Grillen in der Hauptstadt auf privaten Flächen – im Garten, auf der Terrasse oder am Balkon – und auf den von der Stadt zur Verfügung gestellten Grillplätzen und Grillzonen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Grillen als beliebte Freizeitbeschäftigung der Wiener**
- **Nachfrage nach Grillgeräten nach Pandemie-Boom stabilisiert sich**
- **Aufstieg der Gasgriller und ihre Vorteile**
- **Mehr als Fleisch: Beilagen sind im Kommen**
- **Vielfältiges Angebot an Grillgeräten und Zubehör im Handel**

Grillen als beliebte Freizeitbeschäftigung der Wiener

„Die Grill-Hochsaison ist in vollem Gange. Auch im heurigen Sommer zählt Grillen wieder zu den Lieblingsfreizeitbeschäftigungen der Wiener“, so Margarete Gumprecht, Obfrau der Sparte Handel in der Wirtschaftskammer Wien. Neun von zehn Österreichern können sich einen Sommer ohne Grillen nicht vorstellen:

Für viele stehen dabei das gemeinsame Erlebnis, der Genuss und das gemütliche Beisammensein mit der Familie und Freunden im Vordergrund. Der Wiener Handel bietet dafür alles, was das ‚Grill-Herz‘ begehrt. Die jährlichen Ausgaben für Griller, Zubehör und Verbrauchsmaterial bewegen sich mehrheitlich bis 500 Euro (62 Prozent), 23 Prozent investieren zwischen 500 und 1000 Euro, der Rest sogar noch mehr.

Nachfrage nach Grillgeräten nach Pandemie-Boom stabilisiert sich

Besonders während der Corona-Pandemie erlebte der Handel mit Outdoor- und Grill-Produkten einen regelrechten Absatz-Boom. „Viele haben die Corona-Zeit zu Hause genutzt, um die Terrasse oder den Garten inklusive Grill-Station oder Outdoor-Küche zu gestalten.

Der Ansturm während dieser Zeit war enorm, viele Produkte waren

ausverkauft oder konnten erst Monate später geliefert werden“, so Gumprecht. Aktuell sind die Produkte wieder problemlos verfügbar. „Zwar ist der Andrang heuer nicht so groß wie in den Pandemie Jahren, doch gekauft wird nach wie vor viel. Die Verkaufszahlen haben wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht.“

Aufstieg der Gasgriller und ihre Vorteile

Eine Trend-Umkehr gibt es auch bei der Technologie. Neben Holzkohle- und Elektrogrillern erfreuen sich vor allem Gasgriller zunehmender Beliebtheit. „Bei den Gasgrillern gibt es eine verstärkte Nachfrage. Viele Wiener schätzen dabei die einfache Handhabung“, so Gumprecht.

Beim Gasgriller fällt im Gegensatz zum Holzkohlegriller das langwierige Anfeuern weg. Das Essen landet dadurch schneller auf dem Teller. Auch geschmacklich gibt es keinen Unterschied. „Schlussendlich bleibt das Thema Griller aber ein Liebhaberthema und scheidet gerne mal die

Geister. Jeder hat seine Vorlieben“, so Gumprecht.

Ihnen beim Kauf eines Grillgeräts am wichtigsten?

Eine gute Qualität und ein angemessener Preis sind den Befragten beim Kauf eines Grillgeräts am wichtigsten. (©Statista2022)

Das Angebot an Grill-Geräten bewegt sich vom Einsteigermodell bis hin zur Profigrillstation aus hochwertigen Materialien mit großzügigen Ablageflächen und Warmhalteplatten. Je nach Ausstattung muss mit mindestens 300 Euro gerechnet werden. Nach oben hin gibt es keine Grenzen.

„Besonders im Qualitätssegment verzeichnet der Handel steigende Verkaufszahlen. Für eine gute Qualität sind die Kunden auch bereit mehr zu zahlen“, so Gumprecht. Neben guter Qualität, einem angemessenen Preis, einer vertrauenswürdigen Marke ist gute Beratung im Geschäft ein wichtiger Grund für den Kauf eines Grillgeräts.

Mehr als Fleisch: Beilagen sind im Kommen

Die Themen Nachhaltigkeit und Tierwohl gewinnen auch im Kontext Grillen an Bedeutung. „Der Trend geht zum hochwertigen und regionalen Fleisch. Auch die Nachfrage nach Veggie-Produkten steigt“, so die Obfrau.

Der Grund dafür ist ein gesteigertes Bewusstsein für gesunde und ausgewogene Ernährung sowie den bewussten Fleischgenuss. Und: Immer mehr Wiener wollen wissen, woher das Essen kommt. Neben Grillgemüse landet vor allem Fleisch, allem voran Geflügel und Würstel,

auf dem Griller.

Grillgemüse liegt auf Platz 1, gefolgt von Geflügel und Würstel. (©Statista 2022)

Aber auch selbstgemachte Beilagen holen immer weiter auf. Ebenfalls im Trend: Ganze Menüs von der Vorspeise bis zum Dessert am Grill zuzubereiten. „Auch der Absatz für Fleischersatzprodukte für das Grillen hat sich auf einem hohen Niveau eingependelt und ist vom Grill-Markt nicht mehr wegzudenken“, so Gumprecht.

Vielfältiges Angebot an Grillgeräten und Zubehör im Handel

Längst wird nicht mehr nur klassisch gegrillt:

„Die Wiener sind experimentierfreudig“, erklärt Gumprecht. Der Wiener Handel bietet eine große Auswahl für Grill-Zubehör, etwa Grillsteine um Pizza zu backen, Burgerpressen um frische Paddies zu formen und selbstgemachte Burger zu servieren, spezielle Rippchenhalter oder Backformen um die Technik des indirekten Grillens für sich zu nutzen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

„Viele Kunden lassen sich auch beraten, weil sie auf der Suche nach einem passenden Geburtstagsgeschenk für Familienangehörige oder Freunde sind. Grillzubehör lässt sich ideal verschenken“, so Gumprecht.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)