

Spinat und Fisch: Wie Österreich Ostern isst – und das mit Begeisterung



Copyright: Lifestyle/KJZ

Spinat am Gründonnerstag, Fisch am Karfreitag: Österreichs Ostertisch folgt nach wie vor uralten Regeln. Eine repräsentative iglo-Umfrage unter 1.000 ÖsterreicherInnen zeigt, dass diese Traditionen lebendig geblieben sind – und Marktdaten bestätigen: Fast die Hälfte des gesamten TK-Spinats eines Jahres wandert allein vor Ostern über die Ladentische.

GRÜN IST TRUMPF: DER GRÜNDONNERSTAG GEHÖRT DEM SPINAT

Wer geglaubt hat, das Spinat-Ritual am Gründonnerstag sei ein Auslaufmodell, wird von den Zahlen eines Besseren belehrt. Drei von zehn ÖsterreicherInnen halten diese Tradition ausnahmslos ein, fast ebenso viele schwanken je nach Jahr – halten aber grundsätzlich daran fest. Besonders überraschend: Gerade die Jungen machen mit. Unter 18- bis 29-Jährigen gibt mehr als ein Drittel an, Spinat am Gründonnerstag sei ein absoluter Fixpunkt im Jahreskalender. Ob klassisch mit Spiegelei und Erdäpfeln, als Strudel oder als würzige Beilage – die Zubereitungsarten mögen variieren, die Leidenschaft für das grüne Blattgemüse bleibt konstant. Das spiegelt sich auch in den Verkaufszahlen wider: 45 Prozent der Jahres-Gesamtmenge an TK-Spinat im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel werden vor Ostern abgesetzt, was mehr als 4,4 Millionen Packungen entspricht. Beim Cremespinat ist der Effekt noch ausgeprägter – hier entfallen 52 Prozent auf die Vor-Oster-Wochen. Ines Franke, Geschäftsführerin von iglo Österreich, bringt die eigenen Marktzahlen auf den Punkt: "Im letzten Jahr wurden 55 Prozent des Jahresvolumens an iglo-Cremespinat vor Ostern verkauft. In Packungen waren das fast 1,7 Mio." Die kulinarischen Hochburgen dieser grünen Tradition finden sich im Südosten des Landes: In der Steiermark und in Kärnten isst beinahe jede zweite Person immer Spinat am Gründonnerstag – ein Wert, der selbst hartgesottene TraditionsliebhaberInnen beeindrucken dürfte.

KARFREITAG AUF DEM TELLER: FISCH ALS GENUSS UND BEKENNTNIS

Auch der Karfreitag folgt seiner ganz eigenen kulinarischen Logik. Ein Viertel der ÖsterreicherInnen hält die Fischregel eisern ein, ein weiteres Viertel greift zumindest situativ dazu – was Fisch zum mit Abstand dominantesten Karfreitagsgericht macht. Interessant ist dabei die Geschlechterverteilung: Männer erweisen sich als besonders treue Hüter dieser Tradition, 31 Prozent von ihnen verzichten am Karfreitag kategorisch nicht auf Fisch, während es unter den Frauen 20 Prozent sind. Wer nun meint, das sei alles ein bisschen brav und vorhersehbar, unterschätzt die sinnliche Qualität eines gut zubereiteten Fischgerichts – und die stille Freude, die ein Ritual auslösen kann, das man Jahr für Jahr mit Familie und FreundInnen teilt. Auch hier zeigt sich der Südosten als besonders traditionsverbunden: In Steiermark und Kärnten kommt bei mehr als einem Drittel der Bevölkerung am Karfreitag immer Fisch auf den Tisch. Das Gesäuse mag wild und ungebändigt sein – am Esstisch regiert hier die Ordnung.

ÜBER IGLO ÖSTERREICH

iglo Austria ist seit 1966 in Österreich tätig und gilt als unangefochtener Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Mit rund 240 Produkten aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen deckt das Wiener Unternehmen ein breites kulinarisches Spektrum ab. Die Zutaten stammen aus sorgfältig ausgewählten Regionen: Das Gemüse kommt seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Unter dem Motto 'Iss was Gscheid's!' verpflichtet sich iglo höchsten Qualitätsstandards und setzt zugleich auf ressourcenschonende Produktionsweisen sowie nachhaltig orientierte Landwirtschaft.

(kjz)

Weitere Informationen zu iglo Österreich {<http://www.iglo.at>}



Copyright: iglo Österreich



Copyright: Iglo Austria GmbH