

Würstel sind die Grillfavoriten der Österreicher



Copyright: Kotany

Für rund 95 % der Österreicher gehört das Grillen fix zum Sommer dazu. Etwa ein Viertel von ihnen wirft den Grill wöchentlich an – meistens daheim, aber durchaus auch an anderen Outdoor-Plätzen. Am Rost findet sich diesmal eine Mischung aus Klassikern und bewusstem Genuss: Würstel bleiben die Favoriten (77 %), erstmals auf Platz 2 liegt 2026 Gemüse (74 %), gefolgt von Geflügel (72 %).

Attraktive Zutaten glänzen aber vor allem mit Geschmack, Qualität und einem stimmigen PreisLeistungs-Verhältnis.

GRILLEN ALS LEBENSGEFÜHL

Was viele vermutet haben, ist mit der aktuellen Kotányi Grillstudie 2026 offiziell bestätigt: Grillen ist in Österreich mehr als die Zubereitung von Essen. Es steht für ein Lebensgefühl, das für 48 Prozent der Österreicher:innen ein „Stück Lebensfreude“ mit sich bringt. Wegen des hohen Genussfaktors – aber auch, weil Grillfans das Rundherum lieben. So zum Beispiel das Zubereiten von eigenen Saucen, Marinaden und Beilagen (43%) oder das produktive Miteinander (39%). Denn, sobald der Rost glüht, wird – laut Umfrage – aus Einzelpersonen ein eingespieltes Team, das gemeinsam zum BBQ-Erfolg beiträgt. Grillen kann für manche aber noch mehr: 29 % schreiben dem Hobby Bodenständigkeit mit erdender Wirkung zu und 24 % sehen darin sogar eine Mikro-Auszeit.

FEUER FREI FÜR NEUE GRILL-VIBES

„Grillen ist für viele Menschen außerdem eine Spielwiese für Trends und neue Zubereitungsarten“, weiß DOMINIK MATTES, Director Marketing & Innovation bei Kotányi. „Für sie erfindet sich Grillen immer wieder neu: ob zurück zum offenen Feuer, mehr Vielfalt durch neue Techniken oder bewusster Umgang mit Lebensmitteln. Trends treiben heute das Thema Grillen an und begeistern immer mehr Menschen für die Zubereitung ihrer gemeinschaftlich gefeierten – Mahlzeiten am Grill.“

Zu den angesagtesten Trends, die sich durch die Kotányi Grillstudie 2026 zeigen, zählen: Open Fire Revival (32,4 %), bei dem direkt über offenem Feuer gegrillt wird – reduziert im Setup, aber intensiv im Geschmack. Fire'n'Smoke (20,2 %), das direkte Hitze mit Smoken kombiniert und so für neue Aromentiefe sorgt. Dazu gewinnt Zero Waste BBQ (16,8 %) weiter an Bedeutung.

Eher im Hintergrund agieren hingegen Beilagen-König:innen (21 %), die mit der Zubereitung von Saucen, Salaten & Co. für das kulinarische Rundherum sorgen sowie AmbienteSpezialist:innen (rund 4 %), die mit Deko, Musik und kreativen Ideen Grill-Events den letzten Schliff verpassen.

GRILLEN NACH DEN EIGENEN VORLIEBEN

Ob im eigenen Garten/Terrasse (66 %), bei Freund:innen und Verwandten (40 %) oder am Balkon (19 %) – gegrillt wird dort, wo Platz und Stimmung passen. Gerne daheim, aber auch spontane Grill-Spots wie Camping- und Wasserplätze (9 %) sowie Parks (7 %) werden bei schönem Wetter gerne angesteuert. Obwohl, wie die aktuelle Kotányi Grillstudie zeigt, auch Regen echte Grillfans nicht abhalten kann: Dann wird eben unter Dach oder Plane (4,8 %) weitergegrillt. Vorlieben, aber auch Möglichkeiten sind eben unterschiedlich: Klar zu sehen ist das auch am Grill-Budget 2026, das bei den durchschnittlichen Ausgaben pro Person diesmal bei 18,38 Euro liegt und damit niedriger als im Vorjahr ist (19,58 €).

Wobei auch heuer gilt: Entscheidend bei Zutaten ist weniger der Preis als vielmehr das Gesamtpaket – allen voran der Geschmack (64 %), ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis (57 %) und die Qualität (55 %). Und auch Produktion in Österreich (44 %), regionale Herkunft (41 %) sowie einfache und schnelle Zubereitung (jeweils rund 15 %) gewinnen bei Grillzutaten zunehmend an Bedeutung.

(mst/kjz)

Kotany <https://www.kotanyi.com/at/>