Artikel vom 24.04.2024 · Ausgedruckt am 20.11.2026, 02:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/so-grillen-die-deutschen-am-liebsten

So grillen die Deutschen am liebsten



Foto: imago/Wolfgang Maria Weber

Die Tage werden länger, das Wetter wird schöner. Das heißt in Deutschland wird wieder in die Grillsaison gestartet. Doch was kommt am häufigsten auf den Grill und welche Qualität soll das Lebensmittel haben. Gemeinsam mit den Meinungsmachern von Civey bringt das Forum Moderne Landwirtschaft (FML) den Grillkompass 2024 heraus. Dieser ist Teil des im April startenden Themenmonats „Agrill“.

Was kommt eigentlich auf den Rost?

Fleisch und Würstchen zählen nach wie vor zu den beliebtesten Lebensmitteln auf dem Grill. Hier geben 81 % der Befragten an, dass Fleisch am liebsten fürs Grillen zubereitet wird, 65 % greifen auf Würstchen zurück. Während Fleisch bei Männern und Frauen fast gleichermaßen beliebt ist, sind es bei Würstchen vor allem Männer (71 %), die darauf beim Grillen nicht verzichten möchten. Bei den Fleischarten sind sich die Deutschen ebenfalls einig, vor allem Schweinefleisch (60 %) wird gegrillt, danach folgen Rind (49 %) und Hähnchen (48 %) auf Platz zwei und drei.

Gemüse kommt nur mit knapp 35 % auf den Grill und die Fleischersatzprodukte bilden mit nur 4 % das Schlusslicht beim Grillgut. „Fleisch ist immer noch das beliebteste Lebensmittel beim Grillen“, sagt Lea Fließ, Geschäftsführerin Forum Moderne

Landwirtschaft. „Dennoch nimmt auch der Anteil an vegetarischen und veganen Lebensmitteln immer mehr zu. Landwirtinnen und Landwirte erzeugen für alle Ernährungsweisen in Deutschland qualitativ hochwertige Lebensmittel."

Wo wird das Grillgut gekauft?

Die Lebensmittel, die auf den Grill kommen, werden überwiegend beim Metzger gekauft. 68 % der Befragten, die Fleisch essen und grillen, geben das an. Dicht gefolgt kommt der Supermarkt mit 59 %. Der Discounter schafft es nur auf 29 %. Auf dem Markt kaufen nur 12 % der Befragten regelmäßig fürs Grillen ein. Vor allem die junge Zielgruppe (18 bis 29 Jahre) gibt an, dass sie vorwiegend beim Metzger oder Fleischer einkauft, wenn es um das Grillgut geht. Während Befragte im Alter von 40 bis 49 Jahren beim Fleischkauf eher auf Produkte aus dem Supermarkt zurückgreift (69 %).

Was zählt?

Wieviel Wert wird beim Grillen auf Tierwohl oder Regionalität gelegt? 53 % der Befragten geben an, dass ihnen beim Fleischkauf vor allem die Regionalität wichtig ist. 34 % hingegen achten beim Kauf auf Produkte aus Tierwohl-Standards. 32 % ist beim Fleischkauf vor allem der günstige Preis am wichtigsten. Ob es sich um Fleisch aus Biohaltung handelt, interessiert etwa ein Viertel der Deutschen (26 %). 27 % greifen dabei am häufigsten auf bereits grillfertige Produkte zurück, wie etwa mariniertes Fleisch. Vor allem der Altersspanne 65+ ist die Regionalität beim Fleischkauf am wichtigsten (65 %). Der jüngeren Generation (18 bis 29 Jahre) geht es dabei eher um den günstigen Preis (38 %).

„Den Deutschen ist Regionalität und Tierwohl bei Fleischprodukten wichtig", führt Lea Fließ, Geschäftsführerin beim Forum Moderne Landwirtschaft fort. „Das sind Dinge, die den Landwirtinnen und Landwirten hierzulande am Herzen liegen. Wir freuen uns, dass auch beim Grillen der Fokus immer mehr auf Produkten aus regionaler Herstellung liegt, die unsere heimische Landwirtschaft fördern."

Liegt grillen eigentlich noch im Trend?

33 % der Deutschen geben an, dass sie mindestens ein- bis fünfmal im Jahr grillen. 20 % sagen sogar, dass sie im Schnitt sechs- bis zehnmal im Jahr grillen. Dennoch scheint das Grillen als Gemeinschaftsaktion deutlich an Beliebtheit zu verlieren, denn 21 % aller Befragten geben an, dass sie nie im Jahr grillen. Damit liegt diese Antwort auf Platz 2. Vor allem bei Befragten ab 65 Jahren geben 31 % an, dass sie nicht grillen. „Grillen ist etwas Gemeinschaftliches, bei dem es um Genuss geht – etwas, das ich mit Freunden oder der Familie mache", fügt Lea Fließ hinzu. „Uns ist die Stärkung der heimischen Landwirtschaft dabei besonders wichtig, denn wir produzieren für alle Lebensmittel, egal ob es am Ende das Nackensteak oder der Käse oder die Paprika ist, die auf dem Grill landet."

Alle Ergebnisse des Grillkompass 2024 finden Sie unter www.moderne-landwirtschaft.de/grillkompass. Der bundesweite Themenmonat „Agrill" ist eine Initiative von LandSchafftWerte, Fokus Fleisch, dem Bundesverband Rind& Schwein und dem Bauernverband Schleswig-Holstein, an dem sich auch das Forum Moderne Landwirtschaft beteiligt.