



Presseinformation

Weber® Grillstudie 2012: Deutschland grillt durch

Ingelheim, im April 2012 – Grillen ist Trend und zählt zu den Lieblingsfreizeitbeschäftigungen der Deutschen. Im Vordergrund stehen dabei immer das gemeinsame Erlebnis, das Zusammensein und der Genuss mit Familie und Freunden.

Diese Erkenntnis ist nicht neu und dürfte niemanden weiter überraschen. Allerdings hat sich der Stellenwert des Grillens in Deutschland deutlich verändert: Nur Koteletts, Würstchen und Co. an warmen Sommertagen gehören der Vergangenheit an. Heute grillen die Deutschen vielmehr „Alles, Immer und Überall“ – unabhängig von Jahreszeit, Ort und Anlass.

Der Premium Grillgerätehersteller Weber-Stephen hat mit Hilfe des Marketinginstituts KeyStat Marketing* die Grill-Gewohnheiten der Deutschen genauer unter die Lupe genommen, das Ergebnis: Grillen ist viel mehr als nur „heiß“. Denn neue und verbesserte Technologien, kombiniert mit modernem und edlem Design, sorgen für Top-Leistungen der Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und somit für grenzenloses Grillvergnügen. Dazu kommt eine schier unendliche Vielfalt an Grill-Accessoires, die den Deutschen neue und außergewöhnliche kulinarische Möglichkeiten eröffnen.

Durchgrillen statt Angrillen

In den USA, welche als die BBQ-Nation Nummer eins gilt, grillen rund 50 Prozent der Amerikaner das ganze Jahr über, die meisten von ihnen (rund 37 Prozent) sogar bei eisigen Temperaturen. Die Weber® Grillstudie 2012 zeigt, dass sich auch die Grillgewohnheiten der Deutschen über die Jahre hinweg deutlich verändert haben und dem Vorbild der USA gefolgt sind. Früher waren gutes Wetter, warme Temperaturen und ein eigener Garten die Grundvoraussetzungen dafür, dass der Familienvater den Grill einheizte. Heute wird der Grillgenuss in Deutschland das ganze Jahr über zelebriert. Bereits 28 Prozent der Deutschen grillen ganzjährig, 20 Prozent der Befragten auch zu besonderen Anlässen wie Weihnachten oder Silvester, Tendenz seit 2008 stetig steigend. Spontane Grillmomente auf kleinen Terrassen oder dem Balkon sind dank innovativer Elektro- und Gasgrills auch kein Hindernis mehr. Obwohl Grillen bislang noch eine Männer-Domäne ist, locken die modernen Grillgeräte mittlerweile auch immer mehr Frauen an den Grill; 26 Prozent der Befragten geben an, gemeinsam mit dem Partner am Grill zu stehen.

*Quelle: WEBER GRILLWATCH SURVEY™ REPORT: CENTRAL EUROPE 2012 erhoben durch KEYSTAT MARKETING



Holzkohle bleibt der heiße Favorit

Der Lieblingsgrill der Deutschen ist der klassische Holzkohlegrill, rund 80 Prozent der Grill-Fans besitzen (mindestens) einen. Für sie gehören der traditionelle Grillgedanke der offenen Flamme und die typische Lagerfeueratmosphäre inklusive Knistern und Knacken zum Pflichtprogramm beim Grillen. Die Ergebnisse der Studie zeigen jedoch, dass bei vielen Holzkohlegrillern nicht mehr nur gewöhnliche Bratwürste auf den Grill kommen, sondern hier ein deutlicher Trend zu ausgefalleneren Rezepten und mehr Experimentierfreudigkeit erkennbar ist.

Stets belächelt und unterschätzt: Der Elektrogrill. Allerdings wird er in Zukunft eine ernst zu nehmende Konkurrenz für die offene Flamme und überzeugt vor allem diejenigen, die vor Gas oder Kohle zurückschrecken. Das Motto „Plug-in and grill - einstecken und losgrillen“ begeistert bereits 44 Prozent der Deutschen. Vor allem, da es keine geschmacklichen Unterschiede zwischen den drei Grillarten gibt, wie verschiedene Tests in TV, Print und Online-Reportagen immer wieder zeigen und auch von Weber® durch eigene Blindverkostungen, mit Einsatz des Weber® Elektrogrills, belegt wird.

In Amerika schon lange heiß begehrt und auch in Deutschland deutlich auf dem Vormarsch: Der Gasgrill. Rund 17 Prozent der Grillfreunde schätzen die Vorzüge des Propangases - extrem hohe Hitze in sehr kurzer Zeit - und zählen zu den Avantgardisten unter den Grillern. Rund 40 Prozent der Gasgriller grillen das ganze Jahr, egal ob bei Sonnenschein, Herbstnebel oder Schnee. Sie sind interessiert an neuen Zubereitungsmethoden und probieren öfter neue Rezepte aus, als die Holzkohle- und Elektroanhänger. In der Regel sind sie auch bereit, mehr Geld in einen Grill mit höchstem technischem Niveau zu investieren.

Pizza, Porterhouse, Pudding – der Grillgenuss kennt keine Grenzen

Für 72 Prozent der Deutschen dürfen Freunde und Familie bei der Grillparty nicht fehlen. Für die absolute Mehrheit der Befragten (88 Prozent) sind aber vor allem das exzellente Essen und die hochwertigen Zutaten die größte Motivation beim Grillen.

Heutzutage gleicht der Grill immer öfter einer Outdoorküche mit 5-Sterne Charakter: Neben kleinen Vorspeisen und Fingerfood kommen nicht nur Steaks und Spareribs sondern auch ganze Braten oder aufwendige Fischkreationen auf den Grill und sogar Desserts wie gegrilltes Obst, Kuchen und Soufflés können auf dem Rost zubereitet werden.

Würstchen und Schweinefleisch sind bei rund 83 Prozent der Deutschen immer noch die Klassiker, allgemein ist aber eine deutliche Offenheit und Experimentierfreude am Grill erkennbar: 2012 wird das Jahr der mehrgängigen Menüs vom Grill. Zu den neuen Favoriten auf dem Rost zählen selbstgebackenes Brot (40 Prozent), Schaf und Lamm (34 Prozent), Desserts und sogar Pizza



(beide jeweils 11 Prozent). Rund 53 Prozent der Deutschen genießen bereits diese neue Vielfalt beim gemeinsamen Gourmetgrillen.

Auch Grillen will gelernt sein

Unbeholfenes Hantieren am Grill gehört der Vergangenheit an. Der Outdoorkoch von heute bildet sich fort: Zeitschriften, Bücher, Spezialsendungen, Internetblogs und -foren und sogar Apps für iPhone und Co. bieten umfassendes Expertenwissen und liefern Inspiration und Anleitung für das „do it yourself“-Grillen zu Hause. Aber auch Grillkurse erfreuen sich immer größerer Beliebtheit: Das Bedürfnis, verschiedene Grilltechniken kennen zu lernen, vielseitige Rezepte auszuprobieren oder die richtige Kohle für den jeweiligen Anlass zu finden, wächst stetig. Bereits mehr als die Hälfte der Befragten hat einen Grillkurs besucht und auch hier liegen die Gasgriller wieder vorne: knapp 30 Prozent haben bereits eine Weber Grillakademie besucht.

Die Weber® Grillstudie zeigt: Grillen bleibt das Synonym für gemeinsame, unvergessliche Momente und ist auch 2012 Trend. Jedoch zeigt der Wunsch nach mehr Vielfalt und neuen Möglichkeiten, dass Grillen heute viel mehr sein kann, als nur das altbewährte Würstchen vom Rost.

Der Marktführer Weber® hat diesen Trend erkannt und bietet den individuellen Bedürfnissen seiner anspruchsvollen Klientel entsprechend technische Innovationen und vielseitige Produktneuheiten. Im umfassenden Kursangebot der Weber® Grillakademie Original erlernen die Teilnehmer unterschiedliche Grillmethoden, neueste Grilltechniken und außergewöhnliche Rezepte sowie Tipps und Tricks rund um das Thema Grillen.

Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber®-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später ist das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten Marktführer und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das high-end Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Als führende Marke ist Weber® mit seinen Produkten weltweit in ausgewählten Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten, Kaufhäusern und Department-Stores vertreten.

Mit Eröffnung der „Weber® Grillakademie Original“, der ersten Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, Österreich und den Niederlanden, 2010, erweiterte Weber® sein Angebot für alle Grillliebhaber: In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter <http://www.weber-grillakademie.com/seminare/>.

Weitere Informationen zu Weber® im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook.com <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.



Pressekontakt:

häberlein & mauerer AG

Antonia Neulinger

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 (0)89 38108182

E-Mail: antonia.neulinger@haebmau.de