



Die iglo-Trendstudie zeigt, was zu Weihnachten wo gegessen wird

Zwei Fünftel der Österreicher halten Traditionen zu Weihnachten auch beim Essen hoch und tischen am 24. Dezember ein Gericht auf, das es jedes Jahr gibt. Unter den unter 30-Jährigen und wenn Kinder im Haushalt leben, hat sogar jeder Zweite ein traditionelles Weihnachtsgericht. Raclette führt die Hitliste österreichweit an, regional gibt es Besonderheiten, so ist in Salzburg die Suppe weit verbreitet, in Oberösterreich sind es die Bratwürstel.

Wien, 21. Dezember 2021 – Weihnachtliche Traditionen sind vielfältig. Manch einer besucht jedes Jahr das Krippenspiel am Nachmittag, andere gehen in die Mette, wieder andere schmücken den Christbaum zu einer bestimmten Uhrzeit. Bleibt nur mehr die Frage nach dem Essen. Wie die iglo-Trendstudie unter 1.000 Befragten zeigt, sind auch bei diesem Thema Traditionen nicht unwesentlich.

Junge und Haushalte mit Kindern halten Tradition beim Essen hoch

Denn 43 Prozent der Befragten geben an, ein traditionelles Weihnachtsgericht zu haben, das jedes Jahr auf den Tisch kommt. Knapp ein Drittel (31 Prozent) hat zwar eine traditionelle Speise, entscheidet aber von Jahr zu Jahr neu, ob diese auch gekocht wird. Nur bei einem Viertel (26 Prozent) hat das Weihnachtsessen so gar keine Tradition. Überdurchschnittlich traditionell veranlagt sind die unter 30-Jährigen und Personen mit Kindern im Haushalt. Hier folgt die Speise bei jedem Zweiten einer etablierten Tradition.

Raclette, Kalte Platte und Bratwürstel führen die Hitliste der Weihnachtsgerichte an

Gefragt nach den Gerichten, die es am 24. Dezember gibt, schafft es Raclette auf den ersten Platz. Knapp ein Fünftel (18 Prozent) derer, die eine traditionelle Speise zu Weihnachten auf den Tisch bringen, servieren Raclette. Weitere 15 Prozent kredenzen eine kalte Platte, 13 Prozent Bratwürstel. Fondue und Suppe (je 12 Prozent) finden sich auf dem vierten Platz. Fisch in Form von Karpfen oder Lachs (je 7 Prozent) schafft es unter die Top Fünf. Und auch die Gans (6 Prozent) hat im einen oder anderen Haushalt noch einen Auftritt nach Martini.

Was zu Weihnachten wo gegessen wird

Im Bundesländervergleich halten insbesondere die Oberösterreicher, die Burgenländer, die Kärntner und die Tiroler am traditionellen Weihnachtsgericht fest. Besonders regional geprägt ist man in Salzburg. Hier ist die Suppe für rund zwei Drittel das traditionelle Weihnachtsgericht. In Oberösterreich sind Bratwürstel für beinahe 60 Prozent die traditionelle Speise am Weihnachtsabend.

	Wien	NÖ	Bgld	Stmk	Ktn	OÖ	Sbg	Tirol	Vbg
1	Kalte Platte	Raclette	Schnitzel, Lachs	Raclette	Fondue	Bratwürstel	Suppe	Suppe	Raclette, Fondue
2	Fondue	Karpfen	Gans	Kalte Platte	Raclette	Raclette	Kalte Platte	Kalte Platte	Bratwürstel
3	Karpfen, Raclette	Kalte Platte	Bratwürstel, Kalte Platte	Suppe	Kalte Platte	Kalte Platte	Raclette	Fondue, Raclette	

Weitere Daten – auch auf Bundesländerebene – liefern wir gerne auf Nachfrage.

Über die iglo-Trendstudie

Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im März 2021 für iglo Österreich 1.000 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

Über iglo Österreich

Die Iglo Austria GmbH mit Sitz in Wien ist bereits seit 1966 in Österreich tätig und ist Teil der Nomad Foods Group, die in derzeit 18 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Marke iglo ist die zweitgrößte Lebensmittelmarke Österreichs* und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen wird von Markus Fahrnberger-Schweizer als Geschäftsführer geleitet, beschäftigt rund 80 Mitarbeiter und sichert über Partner aus Anbau, Produktion und Logistik rund 1000 weitere Arbeitsplätze in Österreich. Das Sortiment von iglo umfasst rund 240 Produkte, aus den Kategorien Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Erdäpfel, Geflügelspezialitäten, Fertiggerichte und Mehlspeisen. Die Produkte stammen aus den jeweils besten Regionen – das Gemüse etwa seit Jahrzehnten aus dem Marchfeld, die iglo Schmankerl aus dem Ennstal. Getreu dem Motto „Iss was Gscheit's!“ gelten höchste Qualitätsstandards und alle Produkte werden ohne zugesetzte Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Aromastoffe hergestellt. iglo setzt sich zudem für ressourcenschonende und nachhaltige Produktionsweisen ein. So war iglo u.a. die erste Marke Österreichs mit 100 Prozent MSC-zertifizierten Meeresfischen.

Mehr dazu auf www.iglo.com und www.facebook.com/iglo.at.

*Quelle: A.C. Nielsen, Market Track, Lebensmittelhandel Total, Umsatz Österreich, LH inkl. H/L, (Stand KW 32 2020).

Kontakte für Rückfragen:

Iglo Austria GmbH
Karoline Kurmann
Tel: +43 (0)1 608 66 - 737
Mail: karoline.kurmann@iglo.com

Factor C3 e.U.
Magdalena Lechner
Tel: +43 (0)650 42 35 088
Mail: m.lechner@factor-c.at