



iglo-Trendstudie zeigt: Ordnung in der Küche muss sein

7 von 10 sind darauf bedacht, beim Kochen immer gleich alles wegzuräumen, Jüngere hinterlassen die Küche überdurchschnittlich oft im Chaos. Sie zelebrieren das Zubereiten von Speisen aber auch am häufigsten. Wer kocht, macht gerne viel selbst. Dem entgegen steht der Zeitdruck, insbesondere bei unter 50-Jährigen. Die Zuhilfenahme von fertigen Produkten ist daher erlaubt, allerdings wird nicht alles, was es gibt, verwendet.

Wien, 23. November 2023 – Essen hat hierzulande einen hohen Stellenwert, da wundert es nicht, dass mehr als die Hälfte beim Kochen gerne selbst Hand anlegt und möglichst viel eigenhändig macht. Was die aktuelle iglo-Trendstudie unter 1.015 Befragten zeigt: Ordnung in der Küche muss sein. So räumen 7 von 10 Personen beim Kochen gleich alles weg und 6 von 10 verwenden sogar Kochgeschirr sparsam.

Ältere weniger sparsam beim Geschirr, Jüngere tendenziell chaotischer

Der effiziente Einsatz des Geschirrs hat jedoch eher in jüngeren Jahren Priorität. Über 50-Jährige messen der sparsamen Verwendung von Töpfen, Pfannen und Co. weniger Bedeutung zu. Trotzdem gelingt es dieser Altersgruppe deutlich besser, die Küche vor der Unordnung zu bewahren. Denn wie die Studie zeigt, findet sich jeder Zweite in der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen nach dem Kochen in einem Chaos wieder, im Österreich-Schnitt geht es nur etwa einem Drittel so.

Jüngere zelebrieren Kochen eher

Die unter 30-Jährigen sind es jedoch auch, die sich am meisten Zeit fürs Kochen nehmen und die Zubereitung der Speisen am häufigsten zelebrieren: Jeder Zweite in dieser Altersgruppe verbringt gerne auch einmal Stunden in der Küche, während es bei den über 30-Jährigen nur mehr ein Drittel ist. Wenig überraschend ist, dass der Zeitdruck besonders hoch ist, wenn Kinder zu versorgen sind. So sagen 7 von 10 Personen mit Kindern im Haushalt, dass Speisen vor allem schnell zubereitet sein müssen. Ab 60 ist das nur mehr für 4 von 10 ein wichtiges Kriterium.

Selbermachen steht hoch im Kurs

Mehr als die Hälfte der Befragten (57 Prozent) bevorzugt es, in der Küche selbst Hand anzulegen und Speisen wie Teige, Pasta und Soßen von Grund auf zuzubereiten. Demgegenüber stehen 3 von 10 Personen, die ihren eigenen Kochkünsten weniger vertrauen und daher gerne auf fertige Komponenten zurückgreifen, weil damit die Wahrscheinlichkeit höher ist, dass es besser schmeckt. Mit dem Alter steigt das Vertrauen in die eigenen Kochkünste übrigens. In der Altersgruppe der über 50-Jährigen denkt nur mehr ein Viertel, es sei besser, Teige, Soßen oder andere Komponenten zuzukaufen.

Hilfe erlaubt, aber nicht bei allem



Die am meisten verwendeten Kochhilfen in Österreichs Küchen sind Tomaten aus der Dose (78 Prozent), gefolgt von Fertig-Mayonnaise (69 Prozent) und Fertigsuppe, Würfel oder Pulver (76 Prozent). Auch vorgekochtes Gemüse wie Rotkraut oder Cremespinat (72 Prozent), frische oder tiefgekühlte gehackte Kräuter (67 Prozent) und fertige Teige (69 Prozent) sparen beim Kochen immer wieder Zeit und Arbeit. Fertigsoßen oder Pesto (61 Prozent) sind ebenso immer wieder eine willkommene Erleichterung. Fertiges Püree, Knödel oder Suppeneinlagen kommt bei etwas weniger als der Hälfte der Befragten zumindest hin und wieder zum Einsatz. Am seltensten greift man zu vorgeschnittenem Gemüse (29 Prozent) und Obst (16 Prozent).

Über die iglo-Trendstudie

Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im Februar / März 2023 für iglo Österreich 1.015 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 22 Ländern Tiefkühlprodukte vertreibt. Die Marke iglo ist die zweitgrößte Lebensmittelmarke Österreichs* und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. Das Unternehmen 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.at und www.facebook.com/iglo.at.

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

Kontakt für Rückfragen:

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