



iglo-Trendstudie: Österreich hält an Weihnachtstradition beim Essen fest

Knapp jeder Zweite hält sich fix an Traditionen, mehr als ein Viertel zumindest teilweise. Nur ein Viertel hat gar kein traditionelles Weihnachtssessen.

Wien, 19. Dezember 2023 – Weihnachten ist und bleibt der Tag, an dem das Essen in vielen österreichischen Haushalten wenig Überraschungen birgt – so hält man es auch dieses Jahr. Wie die iglo-Trendstudie unter 1.015 Befragten zeigt, wird beinahe jeder Zweite (47 Prozent) eine traditionelle Mahlzeit zu sich nehmen, weitere 28 Prozent halten sich mal an eine traditionelle Speisefolge, mal nicht. Nur ein Viertel der Österreicher kann mit einem traditionellen Essen nichts anfangen.

Größere Haushalte und ländliche Gebiete sind traditionsbewusster

Was die Studie zeigt: Traditionsbewusstsein hat mit Haushaltsgröße und Wohnort zu tun. Denn je größer der Haushalt, desto eher wird an Traditionen festgehalten. In Haushalten mit drei oder mehr Personen ist für 55 Prozent klar, was zu Weihnachten auf den Tisch kommt. Auch sind vorgegebene Speisefolgen abseits der Städte wesentlich weiter verbreitet.

Kärnten und der Westen liegen im Bundesländervergleich vorne

Wie ein Blick auf die Bundesländer zeigt, ist das traditionellste Bundesland Kärnten. Für zwei Drittel der Kärntner gibt es keine Kompromisse zu Weihnachten – zumindest nicht beim Essen. Im Westen (Vorarlberg 54 Prozent; Tirol 55 Prozent) verlässt man sich ebenfalls auf Bewährtes. Am flexibelsten ist man in Salzburg und der Steiermark. Hier gibt es nur bei 4 von 10 eine traditionelle Weihnachtsspeise.

Spitzenreiter sind kalte Platten und Raclette

Im Österreichranking liegen kalte Platten und Raclette (je 23 Prozent) an erster Stelle, Bratwürstel (17 Prozent), Fondue und Suppe (je 15 Prozent) sind ebenfalls beliebt. Lachs (12 Prozent), Gans (10 Prozent) und Karpfen (7 Prozent) finden sich seltener am Weihnachtstisch.

Bundesländerspezifika stark ausgeprägt

Auf Bundesländerebene zeigen sich einige besondere Ausprägungen. So gibt es Lachs, Gans und Karpfen am ehesten in Wien zu essen, die Burgenländer (48 Prozent) und Steirer (41 Prozent) essen überdurchschnittlich häufig kalte Platten. Ein Viertel der Kärntner isst traditionell Kochwürstel mit Sauerkraut. Wer in Oberösterreich feiert, hat wahrscheinlich Bratwürstel am Teller (65 Prozent). Rund ebenso viele Salzburger essen traditionell Suppe (64 Prozent). Raclette ist am weitesten in Vorarlberg (67 Prozent) verbreitet.

	Wien	NÖ	Bgld	Stmk	Ktn	OÖ	Sbg	Tirol	Vbg
1	Kalte Platte	Raclette	Kalte Platte	Kalte Platte	Kochwürstel mit Sauerkraut	Bratwürstel	Suppe	Kalte Platte	Raclette
2	Lachs	Kalte Platte	Raclette	Raclette	Fondue	Raclette	Kalte Platte	Raclette	Fondue



3	Fondue	Fondue	Lachs / Fondue	Fondue	Kalte Platte	Kalte Platte / Gans	Bratwürstel	Suppe	Bratwürstel
---	--------	--------	-------------------	--------	--------------	------------------------	-------------	-------	-------------

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