



Auch zuhause: Einfrieren ist bevorzugte Methode der Haltbarmachung

Lebensmittel zu konservieren, liegt in Österreich stark im Trend. 93 Prozent der Haushalte machen Nahrungsmittel in irgendeiner Form haltbar. Einfrieren ist die mit Abstand beliebteste Methode. Über 50-Jährige sind bei Einfrieren, Einkochen und Co. am aktivsten. Auch auf dem Land wird vermehrt für den späteren Verzehr konserviert.

Wien, 2. Juli 2024 – Lebensmittel zu konservieren war für Menschen schon immer wichtig. Doch auch heute, wo fast alles zu jeder Jahreszeit zu kaufen ist, hat das Haltbarmachen einen sehr hohen Stellenwert in den österreichischen Haushalten. Wie die iglo Trendstudie unter 1.000 Befragten zeigt, sind 9 von 10 unserer Landsleute eifrig dabei, Nahrungsmittel unter anderem einzufrieren, einzukochen oder einzulegen. Die beliebteste Methode ist das Einfrieren, die weit vor dem Einkochen liegt.

Einfrieren ist klare Nummer Eins

Die Nase vorne, wenn es darum geht, Lebensmittel haltbar zu machen, hat hierzulande das Einfrieren. Dank Tiefkühlfach oder -gerät einfach umzusetzen, ist es für 9 von 10 Personen (89 Prozent) die Methode der Wahl. Im Bundesländervergleich sind die Kärntner Spitzenreiter (97 Prozent). Damit liegt das natürliche Haltbarmachen durch tiefe Temperaturen deutlich vor dem Einkochen (42 Prozent) – auch wenn in machen Haushalten im Sommer gefühlt Tonnen von Obst zu Marmelade verarbeitet werden. Auf den dritten Platz schafft es der in der (Spitzen)Gastronomie schon lange angekommene Trend des Fermentierens und Einlegens. Daran wagt sich immerhin nicht ganz ein Viertel (23 Prozent) der Österreicher. Weniger Anhänger haben das Trocknen oder Dörren (19 Prozent), das Räuchern (8 Prozent) sowie das Einsalzen oder Kandieren (6 Prozent).

Männer räuchern öfter, Frauen kochen ein

Während das Einfrieren und das Fermentieren bzw. Einlegen sich geschlechterübergreifender Beliebtheit erfreuen, ist das Räuchern eher eine Männerdomäne. 11 Prozent der Österreicher geben an, Lebensmittel zu räuchern, unter den Österreicherinnen sind es gerade einmal 5 Prozent. Frauen kochen dafür etwas häufiger ein (46 Prozent) als Männer (39 Prozent).

Im Alter wird mehr haltbar gemacht

Was die Studie ebenfalls zeigt: Menschen über 50 Jahre sind überdurchschnittlich aktiv beim Haltbarmachen von Lebensmitteln. Sie frieren überdurchschnittlich oft ein (93 Prozent), liegen aber auch beim Einkochen (48 Prozent) und beim Dörren (24 Prozent) über dem Schnitt. In der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen ist Einfrieren zwar durchschnittlich beliebt, das Einkochen jedoch unterdurchschnittlich (31 Prozent) und gedörrt wird überhaupt nur von 11 Prozent.

Auf dem Land ist Konservieren weiter verbreitet, in Wien weniger

Auch der Wohnort hat einen Einfluss auf die Haltbarmachung. So ist Einfrieren im gesamten Bundesgebiet die erste Wahl beim Haltbarmachen. Es zeigt sich jedoch klar: In kleineren Orten und am Land wird deutlich mehr eingekocht und getrocknet bzw. gedörrt. Am wenigsten Anhänger des Konservierens abseits des Tiefkühlers findet man in Wien.



Meist geht es um Fleisch, Brot und Gemüse

Wenn es um die Frage geht, was in Österreichs Haushalten haltbar gemacht wird, liegt rohes Fleisch (64 Prozent) knapp vor Brot / Gebäck (63 Prozent). Auch Gemüse (59 Prozent) wird gerne auf die eine oder andere Art konserviert. Doch nicht nur einzelne Nahrungsmittel lassen sich für den späteren Verzehr in der einen oder anderen Weise behandeln, auch gekochte bzw. vorgekochte Speisen (54 Prozent) und übriggebliebene Nahrungsmittel (52 Prozent) werden haltbar gemacht und später verzehrt oder weiterverarbeitet. Ebenfalls gerne konserviert werden Kräuter (51 Prozent). Obst macht nicht ganz ein Drittel (30 Prozent) in der einen oder anderen Form haltbar.

Über die iglo-Trendstudie

Für die iglo-Trendstudie hat Integral Markt- und Meinungsforschung im Februar 2024 für iglo Österreich 1.015 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt.

Über iglo Österreich

Iglo Austria mit Sitz in Wien ist seit 1966 in Österreich tätig und Marktführer im Bereich Tiefkühlkost. 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. Zudem setzt sich iglo für ressourcenschonende Produktionsweisen und nachhaltig orientierte Landwirtschaft ein. Mehr dazu auf www.iglo.at.

Kontakte für Rückfragen:

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

iglo Austria GmbH
Miriam Fend
Tel: +43 (0)676 40 69 591
Mail: miriam.fend@iglo.com