



So isst *Österreich*

Wedl Food Report 2024

Wedl

seit 1904

Eckdaten

Quantitative Studie

Befragungszeitraum: 3. Oktober bis 13. Oktober 2023

Flächendeckende Online-Befragung in Österreich:
1.516 vollständig ausgefüllte Fragebögen.

Abdeckung der österreichischen Bevölkerung in ihrer soziodemographischen Struktur (Alter 20 bis 70 Jahre; Geschlecht; alle Bundesländer entsprechend ihres Bevölkerungsanteils, ländlich und urban)

Schwankungsbreite der Ergebnisse im Gesamtsample:
max. 2,5 %

Auftraggeber:
Wedl Handels-GmbH

Durchführendes Institut:
IMARK Market Intelligence GmbH & Co KG, Innsbruck

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

ich freue mich, Ihnen den „Wedl Food Report 2024“ präsentieren zu dürfen, eine umfassende Studie über das Essverhalten der Menschen in Österreich, durchgeführt in Zusammenarbeit mit dem renommierten heimischen Marktforschungsinstitut IMARK. Die Studie mit dem Titel „So isst Österreich“ wurde Ende 2023 mit über 1.500 Testpersonen erstellt, wobei besonderes Augenmerk auf Essensgewohnheiten, auf das Kochen zuhause, aber auch auf das Essen außer Haus gelegt wurde.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen einen Einblick in die Eckdaten dieser flächendeckenden Befragung in ganz Österreich, um die Vielfalt der Essgewohnheiten der österreichischen Bevölkerung in ihrer Gesamtheit abzudecken. Sie werden feststellen, dass für die in Österreich Lebenden Tradition, Qualität und Geschmack nach wie vor im Fokus stehen, dass sich eine kleine Gruppe von ernährungsbewussten Menschen – vor allem Frauen – in Richtung einer ausgewogeneren Ernährung bewegt und dass bei Restaurantbesuchen das Preis-Leistungs-Verhältnis für die Befragten von besonderer Bedeutung ist.

Für die Wedl Handels-GmbH ist es jahrelang gelebte Tradition, unsere Kunden, Stakeholder und Partner, aber auch die Medien – und durch sie die breite Öffentlichkeit – mit aktuellen Trends hinsichtlich Ernährung und Kulinarik zu servizieren.

„So isst Österreich“ soll Ihnen einen grundlegenden Einblick in die kulinarische Landschaft Österreichs bieten und Sie in Sachen Präferenzen der Bevölkerung auf den aktuellen Stand bringen. Studie und Booklet sollen als Recherchegrundlage für Medien, als Orientierungsmöglichkeit für Gastronomie und Hotellerie, aber auch zur Diskussion und Analyse in Online-Foren, Social Media oder – bestenfalls – im Wirtshaus ums Eck dienen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.



Lorenz Wedl
Geschäftsführung Wedl Handels-GmbH





„Menschliches Verhalten ist immer durch Gegensätze und auch Widersprüche gekennzeichnet. Das Ernährungsverhalten der Österreicherinnen und Österreicher ist sehr traditionell und konservativ, und dann doch wieder innovativ und experimentierfreudig. Alle diese Trends passieren gleichzeitig, und eröffnen viele Chancen für die, die bereit sind, auch zu experimentieren.“

Studienautor Christoph Antretter

Zusammenfassung

Der Wedl Food Report 2024 zeigt die spannende Welt der Ernährung der österreichischen Bevölkerung. Die Studie zeichnet ein sehr vielschichtiges, gleichzeitig traditionell behaftetes und doch sehr dynamisch Bild.

Wir sehen einige Veränderungen im Vergleich zu früheren Befragungen (insbesondere zu 2017 vor Corona): Es wird signifikant häufiger zuhause gekocht und noch stärker auf die Regionalität und Frische der Lebensmittel geachtet. Fast ein Drittel der Befragten gibt an, in ihrem Ernährungsverhalten stärker auf Gesundheit, Ausgewogenheit und vor allem auf ein mehr an Gemüse/Salat und weniger Fleisch achten zu wollen. Obwohl dies nicht zu einem schnellen Anstieg des ausschließlich veganen oder vegetarischen Ernährungsstils führt, werden diese Nischen dennoch größer und eröffnen neue Möglichkeiten für innovative gastronomische Angebote.

Gleichzeitig bleibt aber auch vieles beim Alten, klassisch bleibt klassisch – Schnitzel bleibt Schnitzel und steht nach wie vor unverändert hoch im Kurs. Nicht jeder Mensch sieht Veränderungen im Ernährungsverhalten als notwendig und wird auch in Zukunft primär auf Geschmack, Gewohnheit und ein passendes Preis-Leistungs-Verhältnis achten.

Wir freuen uns, Ihnen mit dem Wedl Food Report 2024 spannende Einblicke in die Gewohnheiten und Neuheiten der österreichischen Ernährung bieten zu können.



*„Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

Winston Churchill

Gastkommentar von Hanni Rützler

Und sie bewegt sich doch ...

Wenn es um den Wandel der österreichischen Esskultur geht, darf man das große Ganze nicht aus den Augen verlieren – immerhin ist Essen, Trinken und Kochen Teil unserer Identität und Nationalgerichte wie das Wiener Schnitzel sind kein Zufall.

Betrachtet man die Ergebnisse der Studie nur oberflächlich, könnte man leicht den Eindruck gewinnen, dass sich kaum etwas bewegt, dabei findet Wandel immer zuerst in den Nischen statt. Angeschoben wird er von großen Veränderungskräften wie dem Wandel der Arbeitswelt, der Neuausrichtung der Globalisierung oder dem Wandel im Verständnis der Geschlechterrollen. Sie verändern Struktur und Hierarchie von Mahlzeiten sowie das Verständnis von Kochen und schieben einen Wertewandel an, der vor allem von der jüngeren Generation getragen und neu ausgehandelt wird. Für sie ist flexitarisch das „Neue Normal“, das die österreichischen Esskultur mit mehr kulinarischer Vielfalt bereichert und die gastronomischen Angebote zukunftsfitter macht.

Mag. Hanni Rützler ist Food Trend Expertin, Ernährungswissenschaftlerin, Gesundheitspsychologin sowie Autorin der jährlichen Food Reports des Zukunftsinstituts.



Wedl Tipp: Hochwertige italienische Produkte

Unser breites Sortiment hochwertiger italienischer Produkte ermöglicht ein einzigartiges Einkaufserlebnis. In unserem Italien-Portfolio finden sich unter anderem Pasta aller Art, beispielsweise das ausgesuchte, handgefertigte Nudelsortiment der Wedl Gourmet Eigenmarke in Form von Tagliatelle con Limone, Chitarrine con Nero di Seppia, Pappardelle oder Saracene.

Foodtrend #1

Tradition schlägt Veränderung, aber ...

... die Mehrheit der befragten Personen verhält sich auch 2024 in Bezug auf ihre Ernährung nach wie vor recht traditionell und „konservativ“. Klassische Gerichte wie Spaghetti, Schnitzel, Gulasch, Gröstl, Pizza, etc. kommen am häufigsten auf den Tisch – sowohl in der heimischen Küche als auch bei Restaurantbesuchen werktags und am Wochenende. Bevorzugt wird immer noch vor allem österreichische Küche (Hausmannskost) und italienische Küche.

Es wird jedoch insgesamt stärker auf ausgewogene Ernährung Wert gelegt. Gemüse und Salate sind fixe Bestandteile des eigenen Kochrepertoires, und besonders auf Frische und Regionalität der Lebensmittel wird geachtet. Bei aller Tradition geben immerhin fast ein Drittel der Befragten an, ihre Ernährungsgewohnheiten im letzten Jahr angepasst zu haben – eine insgesamt gesündere, ausgewogenere Ernährung mit mehr regionalen Produkten und weniger Fleisch (flexitarisch) stand dabei im Mittelpunkt.

Entsprechend bleibt alles ähnlich und so, wie es der Gewohnheit entspricht. Trotzdem dürfen die Veränderungen in Richtung mehr Gesundheit, mehr Frische und mehr Regionalität nicht übersehen werden. Sie eröffnen vielfältige Chancen.



Wedl Tipp: Die Wahl des Restaurants

Ist auch nur eine sich fleischlos ernährende Person Teil eines Freundeskreises, kann diese Ernährungseinstellung ausschlaggebend dafür sein, welches Restaurant aufgesucht wird. Stichwort: Vegane und Vegetarier als „kulinarische Opinion-Leaders“.

Foodtrend #2

Nische, Nische, Nische

Die Gruppe der Menschen, die sich ausschließlich vegan, laktosefrei, glutenfrei oder auch vegetarisch ernährt, ist nach wie vor vergleichsweise klein: Ausschließlich vegetarisch ernähren sich 4 % der Befragten, vegan 2 %. Die Anteile dieser Ernährungsstile sind im Vergleich zu den Ergebnissen des Wedl Food Reports von 2017 – der sich auf vergleichsweise ähnliche Merkmale konzentriert hat – kaum angewachsen. Mit einem radikalen Anwachsen kann auch in absehbarer Zukunft eher nicht gerechnet werden.

Starkes Ernährungsbewusstsein ist nach wie vor eher ein weibliches und jüngeres Thema, alle Gesundheitstrends werden überproportional von jüngeren, gut ausgebildeten Frauen gepusht. Am stärksten zeigt sich eine Tendenz in Richtung eines flexitarischen Ernährungsstils mit reduziertem Fleischkonsum – laut Befragung pflegen diesen heute bereits 17 % der Frauen und er wird von mehr als 20 % der Frauen als Umstellung für die kommenden Jahre geplant.

Die Veränderungen erfolgen in kleinen Schritten und bewegen sich in relativ kleinen Nischen, aber es ergibt sich auch ein großes Potenzial: Besonders ernährungsbewusste Personen sind aufgeschlossen gegenüber Neuem, probieren gerne verschiedene Gerichte aus (nicht nur zuhause), legen stärker Wert auf Regionalität und kontrollierte Qualität, und sind in Restaurants auch bereit, höhere Preise für diese hochwertige Qualität zu bezahlen.



Wedl Tipp: Eigenmarken

Unsere Eigenmarken stehen für ein vielfältiges Sortiment mit gesteigertem Qualitätsanspruch an Produkten und ein vielfältiges Produktsortiment, bei gleichzeitig attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis. Indem Zutaten sorgfältig ausgewählt und Rezepturen ebenso wie die Herstellung ständig geprüft und optimiert werden, gelingt es, Qualität und Preis zu vereinen.

Foodtrend #3

Beim Essen gehen zählt zunehmend Preis-Leistung

Fast zwei Drittel der Befragten haben Ihre Gewohnheiten in Hinblick auf Restaurantbesuche im letzten Jahr angepasst. Diese Anpassungen zeigen starke Tendenzen zu mehr Kosteneffizienz im Vergleich zu reiner Qualitäts- oder Gesundheitsorientierung.

- 45 % geben an, dass sie seltener auswärts essen gehen
- 24 % haben ihre Ausgaben in Restaurants reduziert
- 14 % weichen auf preisgünstigere Alternativen aus

Angesichts der gestiegenen Inflation der vergangenen Jahre und der insgesamt eher unsicheren wirtschaftlichen Ausblicke rückt das Preis-Leistungsverhältnis stärker in das Blickfeld vieler Befragter. Das gilt unabhängig davon, ob es sich um ein Mittagessen unter der Woche oder um einen Restaurantbesuch mit dem Partner oder der Partnerin am Wochenende handelt. Das unterstreicht die anhaltende Bedeutung von Wirtschaftlichkeit und Wertigkeit der Gastronomieerfahrung.



Wedl Tipp: Regionale Vielfalt

Mit der steigenden Nachfrage nach regionalen Produkten in den letzten Jahren ist auch unser Sortiment in diesem Bereich stetig gewachsen – insbesondere die Auswahl an heimischem Fleisch, Obst und Gemüse. Transparenz, eine entsprechende Warenkennzeichnung und kurze Lieferwege gewährleisten bestmögliche Qualität und Frische für kostbare Kreationen in der Küche.

Foodtrend #4

Regionalität über alles

Regionalität der Lebensmittel gilt 2024 als das Qualitätsmerkmal schlechthin. Auch im Vergleich zu 2017 zeigt sich hier nochmals eine Steigerung. Regionalität schlägt dabei garantiert biologischen Anbau, weil regionale Lebensmittel automatisch als qualitativ hochwertig und „biologisch“ angesehen werden.

Regionalität treibt gleichzeitig viele Veränderungen der Ernährung an: Personen, die überproportional stark auf Regionalität der Lebensmittel Wert legen (beim eigenen Einkauf, aber auch beim Essen auswärts), sind häufiger bei denjenigen anzutreffen, die ihren Ernährungsstil umgestellt haben oder umstellen wollen. Der Einstieg in eine bewusste, gesündere Ernährung beginnt also für viele Befragte mit dem bewussten Blick auf regionale Lebensmittel. Wer so auf deren Geschmack gekommen ist, beginnt tendenziell eher Neues auszuprobieren: mehr Gemüse, neue Variationen, mehr Qualität insgesamt. Das kommt nicht nur in der heimischen Küche zur Geltung, sondern auch bei Restaurantbesuchen.

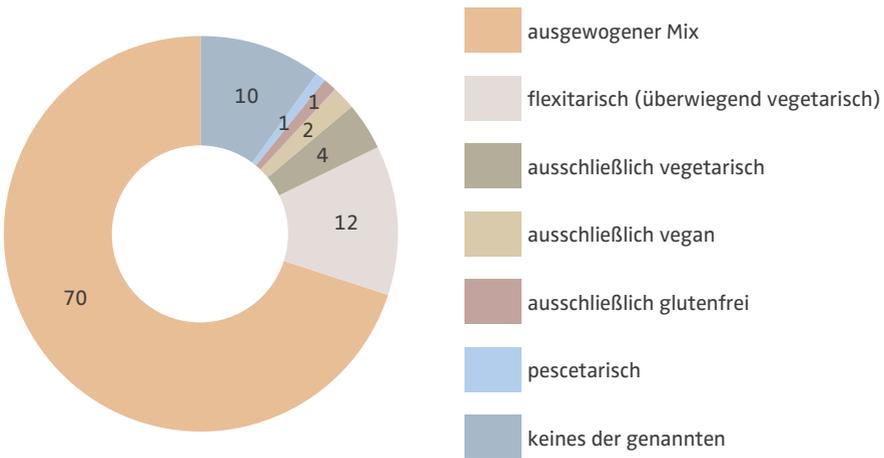
Eine Gruppe sticht wiederum besonders hervor: Jüngere weibliche Befragte sind hier überproportional vertreten.



So ernährt sich
Österreich

Wie würden Sie Ihre Essgewohnheiten selbst einordnen?

Besondere Ernährungspräferenzen, gerade im Hinblick auf flexitarische, vegetarische und vegane Ernährung, sind in Österreich nach wie vor Themen, die hauptsächlich von jüngeren Frauen aufgegriffen werden. Hier hat sich im Vergleich zu 2017 (Wedl Food Report 2017) nur wenig verändert. Diese Ernährungsstile haben zwar leicht zugenommen, bleiben aber nach wie vor ein weibliches und jüngeres Phänomen.



Die Verteilung der Ernährungsstile nach Geschlecht verdeutlicht diesen Trend:

- **Vegetarisch**
6 % weiblich im Vergleich zu 3 % männlich.
- **Vegan**
3 % weiblich im Vergleich zu 1 % männlich.
- **Flexitarisch**
17 % weiblich im Vergleich zu 7 % männlich.

Welche Aspekte sind Ihnen bei Ihrer Ernährung besonders wichtig?

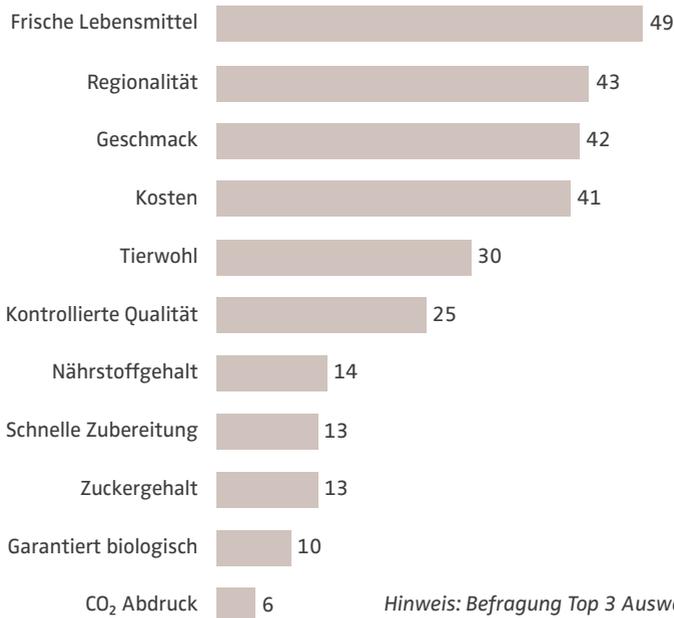
Frische, die Herkunft aus der Region, der Geschmack sowie die finanzielle Komponente sind die dominierenden Elemente, die die Ernährungspräferenzen und -entscheidungen der Menschen maßgeblich beeinflussen.

Regionalität ist vorwiegend ein Anliegen der älteren Generation (47 % bei über 60-Jährigen im Vergleich zu 37 % bei unter 40-Jährigen) sowie der ländlichen Bevölkerung (44 %) und der einkommensstärkeren Gruppen.

Geschmack wird von 46 % der Männer als wichtig erachtet, im Vergleich zu 38 % der Frauen.

Kosten sind für 42 % der Frauen und 39 % der Männer von Bedeutung. Dabei wird der Kostenaspekt umso wichtiger, je jünger die Befragten sind (47 % bei unter 30-Jährigen im Vergleich zu 37 % bei über 60-Jährigen), und er ist besonders relevant für Personen mit einem monatlichen Einkommen unter 2.000 € (55 %).

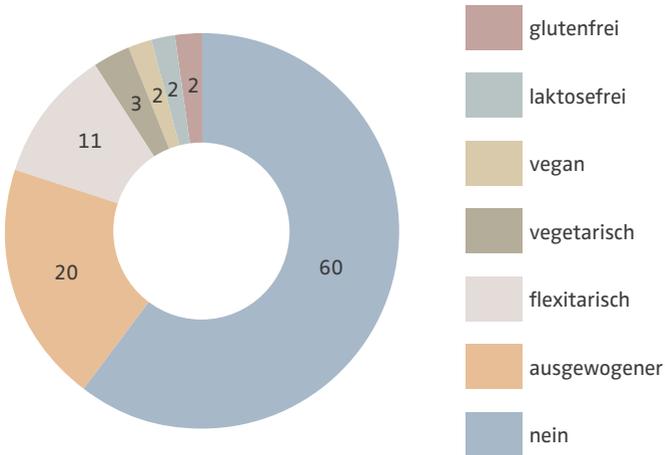
Tierwohl ist für 37 % der Frauen und 23 % der Männer ein relevantes Thema. Es zeigt sich als eher wichtig für die jüngere Generation (34 % bei Personen bis 30 Jahre).



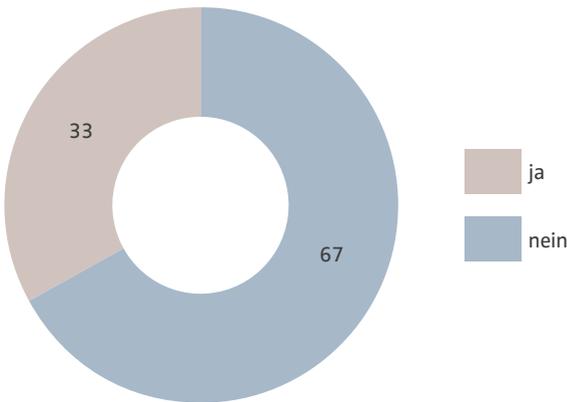
Hinweis: Befragung Top 3 Auswahl der Gründe

Überlegen Sie Ihre Ernährung zukünftig umzustellen?

Die überwiegende Mehrheit der Befragten hat keine Absicht, ihre Ernährung umzustellen. Jedoch zeigt sich, dass der Wunsch nach einer ausgewogeneren Ernährung insbesondere bei Frauen vorhanden ist.



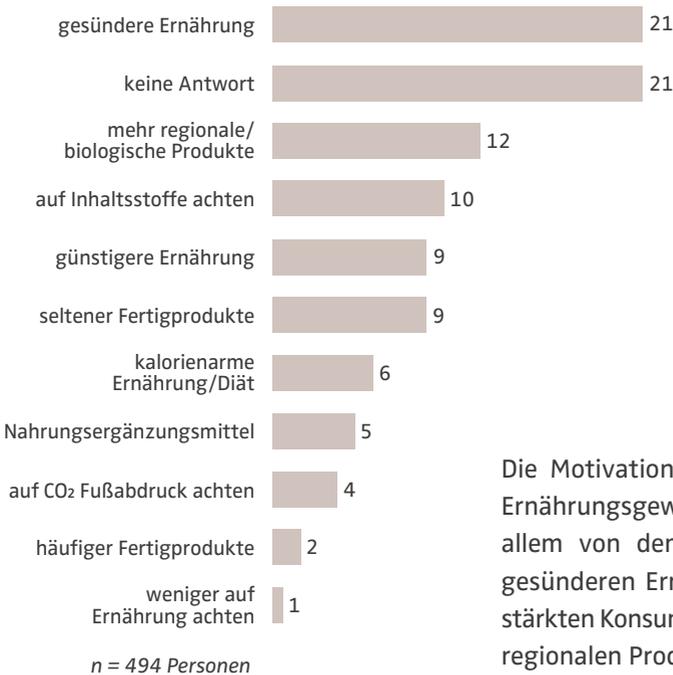
Haben sich Ihre Essgewohnheiten im laufenden Jahr verändert?



Von den Befragten haben etwa zwei Drittel im letzten Jahr ihre Essgewohnheiten unverändert gelassen. Das verbleibende Drittel, das Veränderungen vorgenommen hat, zeichnet sich durch verschiedene Merkmale aus:

- Die Veränderung der Essgewohnheiten ist eher bei Frauen zu beobachten, wobei 35 % der Frauen im Vergleich zu 29 % der Männer angaben, ihre Ernährung im letzten Jahr angepasst zu haben.
- Eine tendenziell höhere Neigung zur Veränderung zeigt sich bei jüngeren Altersgruppen. Insgesamt gaben 45 % der unter 30-jährigen Befragten an, ihre Essgewohnheiten verändert zu haben, im Gegensatz zu 23 % der über 60-Jährigen.
- Haushalte mit Kindern scheinen ebenfalls eher dazu geneigt zu sein, ihre Essgewohnheiten zu verändern, wobei 38 % dieser Gruppe entsprechende Anpassungen vorgenommen haben.
- Geografisch betrachtet zeigt sich eine höhere Neigung zur Veränderung der Essgewohnheiten im Westen Österreichs (Vorarlberg, Tirol und Salzburg) mit 37 %, verglichen mit 29 % im Süden (Kärnten und Steiermark).

Was hat sich verändert?



Die Motivation zur Veränderung der Ernährungsgewohnheiten wurde vor allem von dem Wunsch nach einer gesünderen Ernährung und dem verstärkten Konsum von biologischen bzw. regionalen Produkten angetrieben.

Gesündere Ernährung

- Die Initiative zu einer gesünderen Ernährung zeigt sich vorwiegend bei Frauen (23 %).
- Jüngere Personen, insbesondere unter 40 Jahren, haben vermehrt ihre Ernährung in Richtung Gesundheit optimiert (26 %, im Vergleich zu 15 % bei den über 60-Jährigen).
- Haushalte mit mehreren Personen und Kindern nehmen verstärkt eine gesündere Ernährung in Angriff (22 % und 25 %, im Vergleich zu 15 % in Single-Haushalten).

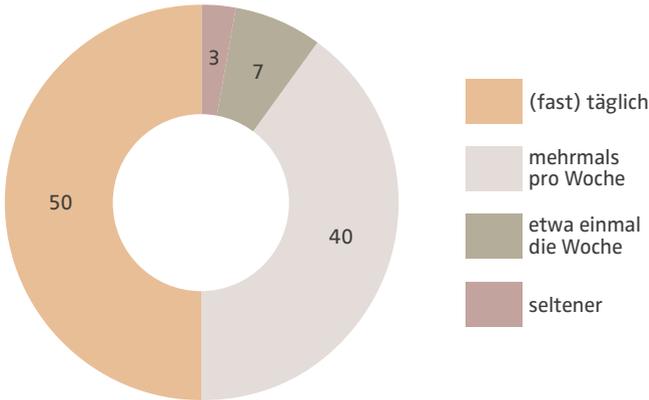
Mehr regionale/biologische Produkte

- Jüngere Menschen, besonders unter 40 Jahren, haben im letzten Jahr stärker auf den Konsum von regionalen und biologischen Produkten geachtet (15 %, im Vergleich zu 9 % bei den über 60-Jährigen).
- Auch hier haben insbesondere Mehrpersonen-Haushalte und Haushalte mit Kindern ihr Verhalten stärker verändert und setzen vermehrt auf regionale und biologische Produkte (13 % und 16 %, im Vergleich zu 8 % in Single-Haushalten).



So kocht
Österreich

Wie häufig wird in einer durchschnittlichen Woche bei Ihnen zuhause gekocht?

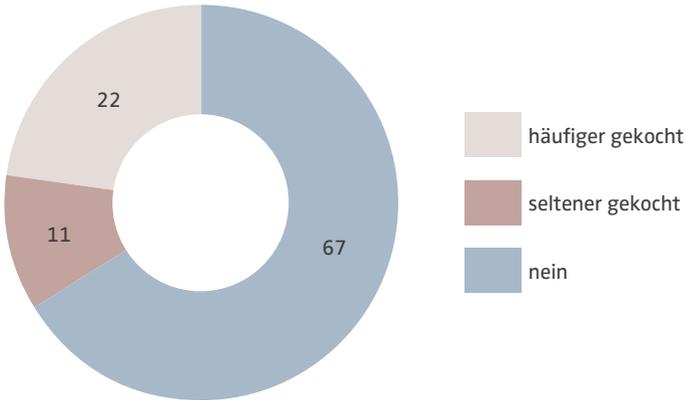


In der Hälfte der befragten Haushalte wird (fast) täglich zuhause gekocht, in 40 % der Haushalte zumindest mehrmals pro Woche. Das ist gegenüber den Ergebnissen von 2017 (Wedl Food Report 2017) eine deutliche Steigerung: von 74 % auf 90 % 2024. Insgesamt 23 % der Befragten geben zusätzlich an, häufiger zuhause zu kochen als im letzten Jahr.

Haushalte, in denen täglich gekocht wird, weisen bestimmte charakteristische Merkmale auf:

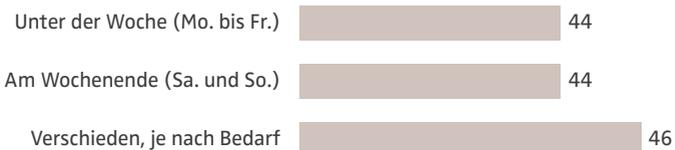
- Über 60 % der Mehrpersonen-Haushalte mit Kindern geben an, täglich zu kochen. Im Gegensatz dazu sind es bei Single-Haushalten nur 30 %.
- Je älter die Befragten sind, desto häufiger wird täglich gekocht (53 % der über 60-Jährigen, 48 % der 31- bis 45-Jährigen).
- Am Land (in Orten unter 10.000 Einwohnern) wird tendenziell häufiger täglich gekocht als in urbanen Gebieten, und im Vergleich zu Wien wird in allen anderen Bundesländern häufiger täglich gekocht (Wien: 37 % tägliches Kochen; Vorarlberg und Tirol 62 % tägliches Kochen).

Hat sich das Kochverhalten in Ihrem Haushalt im Vergleich zum letzten Jahr verändert?



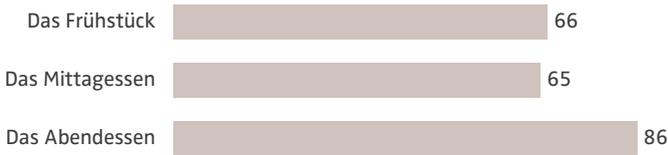
Insgesamt lässt sich eine Zunahme des Kochens zuhause feststellen. Eigeninitiative bleibt also weiterhin beliebt.

An welchen Tagen wird bei Ihnen üblicherweise zuhause gekocht?



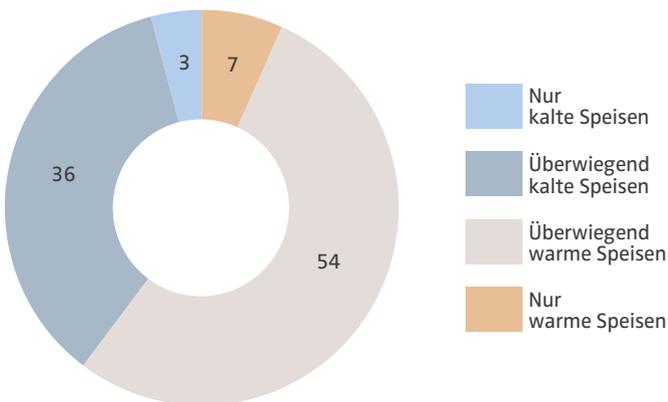
Es gibt eine leichte Tendenz zu häufigerem Kochen zuhause. Aber es gibt keine wirklichen Kochtage. Der Hunger treibt das Kochen.

Welche der folgenden Mahlzeiten werden üblicherweise zuhause zubereitet?



Das Abendessen ist der Fixpunkt im Ess- und Kochverhalten zuhause. Mit mehr als 60 % bevorzugt die Mehrheit ein warmes Abendessen.

Was wird bei Ihnen üblicherweise am Abend zubereitet?



Warmes Abendessen ist insbesondere in Westösterreich und bei jüngeren Befragten (insbesondere bis 40 Jahre) sowie in einkommensstarken Haushalten ein Thema.

Die am häufigsten gekochten Speisen zuhause sind

Wenn Sie an den letzten Monat denken: Welche 3 Gerichte wurden bei Ihnen zuhause am häufigsten gekocht?

Offene Fragestellung mit freien Antwortmöglichkeiten, Kategorisierung durch IMARK



**Nudelgerichte
(Spaghetti, Nudeln,
Penne, Ravioli, Lasagne,
Hörnchen, etc.)**

65 %



**Traditionelle Fleischgerichte
(Schnitzel, Gulasch,
Geschnetzeltes, Cordon Bleu,
Tiroler Gröstl, Steak, etc.)**

41 %

Wenig überraschend dominieren Nudeln und Fleisch in der heimischen Küche. Die Speisekarte zuhause ist aber durchaus breit gefächert und abwechslungsreich – Gemüse und Fisch sind ebenso zahlreich am Tisch vertreten.



Gemüsegerichte
(Spinat, Auflauf,
Kürbis, Ofengemüse,
Gemüsepfanne, etc.)
22 %

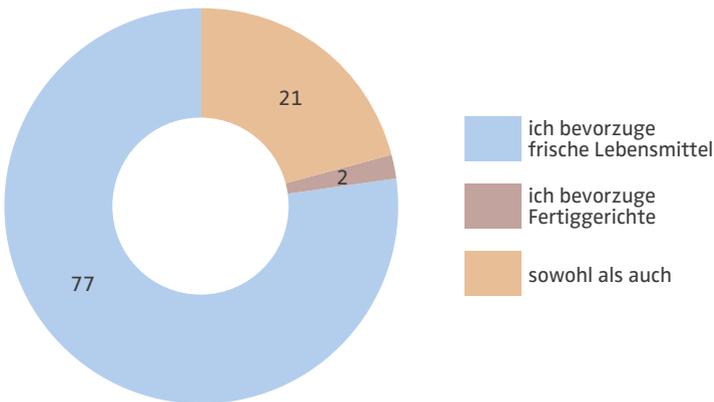
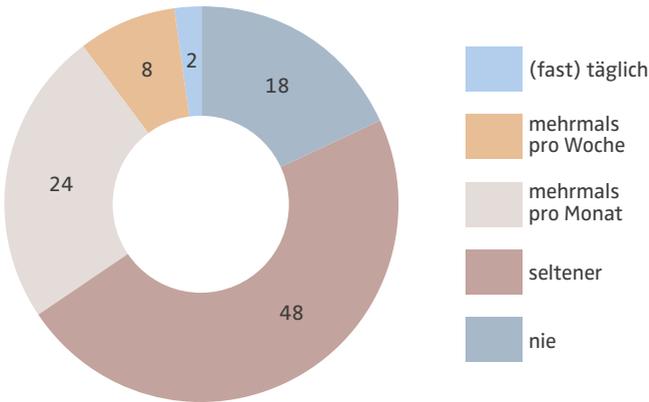


Suppen / Eintöpfe
(diverse Suppen
von Tomate bis
Leberknödel)
19 %



Pizza
15 %

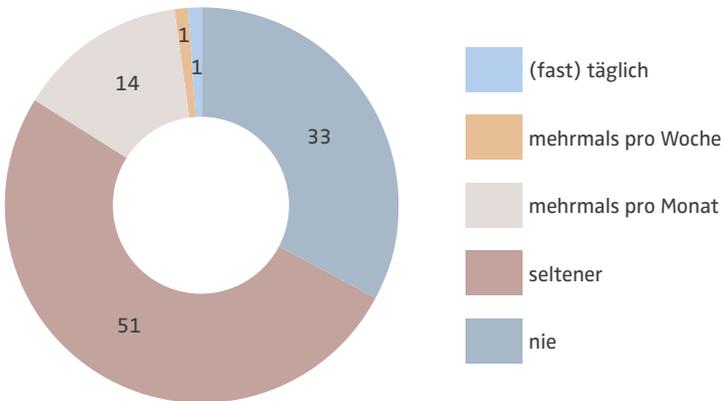
Wie oft in der Woche essen Sie zuhause Fertigprodukte?



Für mehr als die Hälfte der Befragten sind Fertigprodukte ein äußerst seltener Gast in der Küche. Vor allem Frauen, Mehrpersonenhaushalte und die ländliche Bevölkerung geben in der Befragung an, auf den Einsatz von Convenience Food so weit wie möglich zu verzichten. Stattdessen bevorzugt die Mehrheit der Befragten den Einsatz von frischen Lebensmitteln. Vor allem Frauen (78 %) und Mehrpersonenhaushalte mit Kindern (78 %) setzen auf unverarbeitete Nahrungsmittel.

Wer lässt liefern und wer kocht?

Lieferservices sind vor allem bei jüngeren männlichen Befragten in städtischen Gebieten beliebt.



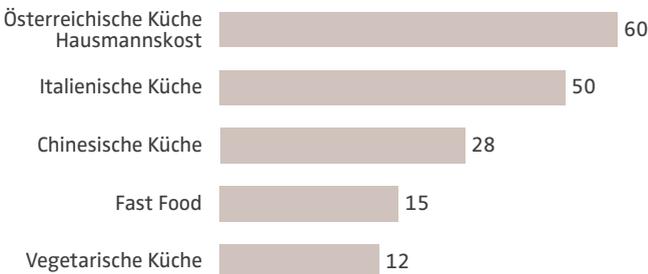
Das Kochen zuhause bleibt eine weiblich dominierte Angelegenheit. 67 % der Personen, die das Essen zubereiten, sind weiblich.



So isst
Österreich
außer Haus

So isst Österreich unter der Woche außer Haus

- Österreichische Hausmannskost ist auch 2024 eher ein Thema für Männer und ältere Befragte, vegetarische Küche nach wie vor eher ein weibliches und jüngeres Thema.
- Männer essen unter der Woche etwas häufiger außer Haus als Frauen, jüngere Personen häufiger als ältere.
- Üblicherweise wird unter der Woche das Mittagessen auswärts eingenommen.
- Fast die Hälfte (45 %) trifft sich mit Freunden und Bekannten. 34 % geben an, dass sie sich etwas gönnen wollen.
- Geessen wird ein bunter Mix – aber es dominieren relativ klassische Küchen.

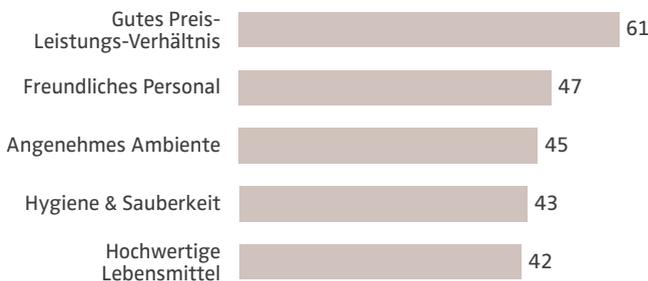


Hinweis: Befragung Top 3 Auswahl aus vorgegebenen Küchen

- Fleisch (47 %), Pizza (41 %) und Nudelgerichte (23 %) werden am häufigsten im Restaurant bestellt. An vierter Stelle folgt Fast Food (23 %) und an fünfter Stelle kommen Salate (15 %).
- In der Mittagspause sind für die Wahl des Restaurants vor allem entscheidend:
 - Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
 - Hygiene & Sauberkeit
 - Kurze Wartezeiten
 - Entfernung
 - Tagesmenüs
- Der durchschnittliche Befragte ist bereit 19,90 Euro für ein Mittagessen zu bezahlen. Männer haben eine etwas höhere Preisbereitschaft als Frauen.
- Tendenziell geben die Befragten an, in letzter Zeit seltener und preisgünstiger essen zu gehen.
- Neue Lokale werden meistens dann ausprobiert, wenn sie empfohlen wurden oder weil nach Abwechslung gesucht wird. Positive Bewertungen im Internet sind der dritthäufigste Grund für das Ausprobieren neuer Lokale.

So isst Österreich wochenends außer Haus

- Fast 25 % der Befragten geben an, mehrmals im Monat am Wochenende auswärts essen zu gehen. Insbesondere städtisches und jüngeres Publikum unter 40 Jahren geht häufiger am Wochenende auswärts essen.
- Wenn man auswärts isst, dann vorwiegend das Abendessen, gefolgt vom Mittagessen. 14 % der Befragten frühstücken Wochenends außer Haus.
- Der Restaurantbesuch ist an Wochenenden vor allem ein soziales Erlebnis: Fast 60 % geben als Hauptmotiv das Treffen von Freunden an, und 50 % wollen sich dabei etwas Besonderes gönnen. Als dritthäufigster Grund werden Feierlichkeiten genannt.
- Auch am Wochenende dominieren klassische Küchen und Gerichte: Österreichische Hausmannskost (61 %), dicht gefolgt von italienischer (56 %) sowie chinesischer Küche (31 %). Es bleibt also nach wie vor tendenziell eher klassisch. Dennoch fällt auf, dass durchaus experimentiert wird – japanische, mediterrane, vegetarische und auch vegane Küche werden zumindest ausprobiert.
- Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist auch am Wochenende Hauptkriterium für die Wahl des Restaurants:



Hinweis: Befragung Top 3 Auswahl vorgegebener Kriterien

- Frau und Herr Österreicher sind bereit, am Wochenende im Schnitt 6 Euro mehr auszugeben. Für das Abendessen auswärts liegt das durchschnittliche Budget bei 26,20 Euro. Männer gaben hier höhere Beträge an als Frauen.

So zufrieden ist Österreich mit dem vegetarischen, veganen und regionalen Angebot im Restaurant

Vegetarisches Angebot

- Für fast ein Fünftel derjenigen Befragten, die sich überwiegend vegetarisch ernähren, gibt es beim vegetarischen Angebot in Restaurants noch Luft nach oben. Dabei sind insbesondere Frauen zwischen 31 und 45 Jahren unzufrieden.
- Verbesserungswünsche und Anregungen für Restaurants gehen verstärkt in Richtung größerer Auswahl (mehr vegetarisches Angebot generell, mehr Abwechslung) und hochwertiger Qualität (weniger Fertigprodukte, weniger Sättigungsbeilagen).

Veganes Angebot

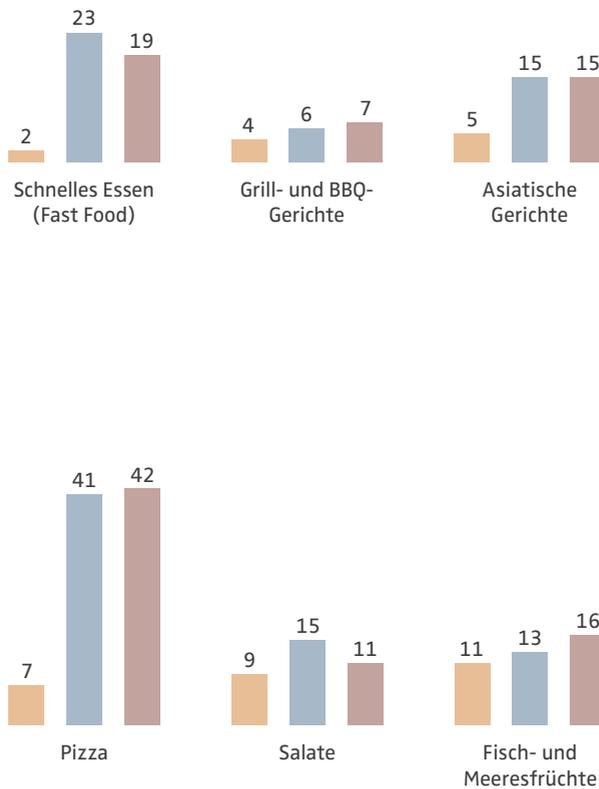
- Das derzeitige vegane Angebot kann nicht überzeugen: Fast 50 % sind (eher) unzufrieden. Auch hier ist die kritische Gruppe weiblich und jünger als 45 Jahre.
- Gewünscht wird vor allem mehr generelle Verfügbarkeit von veganen Angeboten auf den Speisekarten sowie mehr Abwechslung und Kreativität.

Regionales Angebot

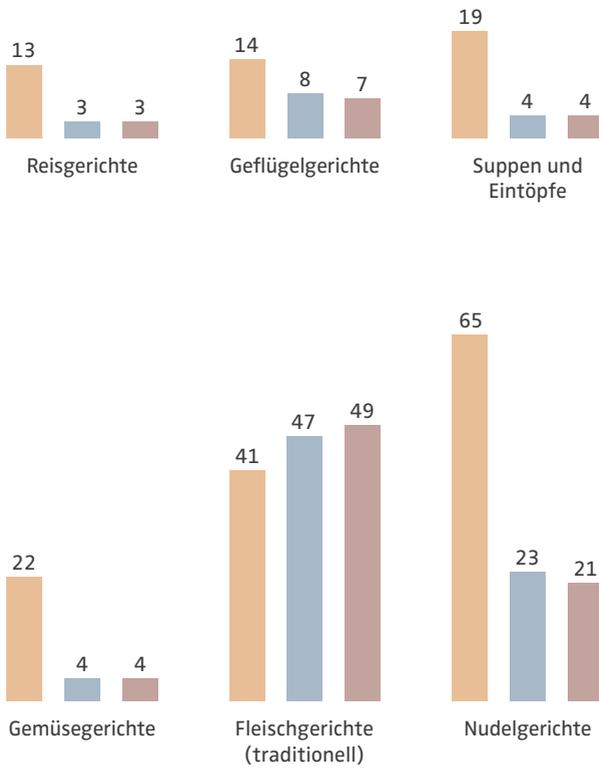
- Das regionale Angebot in den hiesigen Restaurants überzeugt die Befragten eindeutig. 37 % sind sehr zufrieden, 56 % sind eher zufrieden.
- Die kleine Gruppe der Kritiker übt eher generelle Kritik dahingehend, dass es insgesamt immer weniger Restaurants gebe und in den verbleibenden Restaurants die Qualität tendenziell eher abnehme, während die Preise steigen würden.

Top-Gerichte im Vergleich

Welche 3 Gerichte haben Sie im laufenden Jahr am häufigsten zuhause gekocht oder im Restaurant bestellt (Werktags bzw. Wochenende)?



Offene Fragestellung mit freien Antwortmöglichkeiten, Kategorisierung durch IMARK



Auftraggeber

Wedl Handels-GmbH

Durchführendes Institut

IMARK Market Intelligence GmbH & Co KG, Innsbruck

Bildnachweis

Wedl, Shutterstock



wedl.com
onlineshop.wedl.com

Wedl
seit 1904