



iglo-Trendstudie: Rund jeder Zweite hält sich beim Weihnachtsessen an Traditionen

Der 24. Dezember ist damit der Tag, der am engsten mit Bräuchen beim Essen verknüpft ist. Besonders Frauen und Jüngere halten sich daran. Das beliebteste Gericht ist Raclette.

Wien, 15. Dezember 2022 – Weihnachten wäre nicht Weihnachten ohne Christbaum, Packerl sowie viel gutem Essen – und natürlich Traditionen. Die werden auch hochgehalten, wenn es darum geht, was am 24. Dezember auf den Tisch kommt. Was das genau ist und wer besonders traditionell i(s)st, dem ist die iglo-Trendstudie unter 1.000 Befragten nachgegangen.

Jeder Zweite hält an traditionellem Weihnachtsessen fest

Fest steht: Weihnachten ist ungeschlagen der Tag im Jahr, der am engsten mit Traditionen beim Essen verknüpft ist. Knapp die Hälfte der Österreicher (47 Prozent) hält es am 24. Dezember beim Essen traditionell, bei weiteren 29 Prozent wird es einmal so und einmal so gehalten. Zum Vergleich: Am Gründonnerstag folgen 28 Prozent immer der Spinat-Tradition, Fisch am Karfreitag gibt es bei 23 Prozent jedes Jahr. Besonders traditionsbewusst zu Weihnachten sind übrigens Frauen (53 Prozent), 18- bis 29-Jährige (59 Prozent) und Personen mit Kindern im Haushalt (54 Prozent).

Raclette ist der Spitzenreiter zu Weihnachten

Die Hitliste der traditionellen Weihnachts-Gerichte in Österreich führt Raclette an. Für knapp ein Viertel (24 Prozent) ist es ein Fixpunkt zu Weihnachten, besonders beliebt ist es bei den 30- bis 39-Jährigen (34 Prozent). Bei jedem Fünften ist die kalte Platte das Gericht der Wahl, in der Altersgruppe der 18- bis 29-Jährigen ist sie überdurchschnittlich beliebt (28 Prozent). Ebenso viele servieren Suppe, auch hier besonders gerne die 18- bis 29-Jährigen (31 Prozent). Fondue (16 Prozent) und Bratwürstel (15 Prozent) finden sich ebenfalls oft am weihnachtlichen Esstisch, wie auch Fisch: Lachs bei 13 Prozent der Befragten, Karpfen bei 9 Prozent. Auch die Gans hat bei jedem Zehnten einen fixen Platz am Weihnachtstisch.

Tiroler und Kärntner halten Traditionen am meisten, Burgenländer am wenigsten hoch

Die traditionellsten Esser im Bundesländervergleich finden sich in Tirol, hier tischen 63 Prozent immer das gleiche Gericht auf, und in Kärnten, wo die Speisefolge für 62 Prozent fix ist. Am wenigsten in Stein gemeißelt ist das Weihnachtsessen im Burgenland. Hier sagen 40 Prozent, dass es kein traditionelles Gericht gibt.

In manchen Bundesländern gibt es auch besonders ausgeprägte Traditionen: In Oberösterreich sind Bratwürstel für jeden Zweiten (52 Prozent) das Gericht der Wahl, in Salzburg isst beinahe die Hälfte (48 Prozent) Suppe, in Vorarlberg muss es für ebenso viele Raclette sein. In der Steiermark steht die kalte Platte bei einem Drittel zu Weihnachten am Tisch. Die Wiener haben es dafür mit dem Fisch. Mehr als ein Drittel (37 Prozent) in der Bundeshauptstadt isst Lachs oder Karpfen.



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

Über die iglo-Trendstudie

Für die iglo-Trendstudie 2022 hat Integral Markt- und Meinungsforschung im Mai 2022 für iglo Österreich 1.000 Österreicher/innen von 18 bis 69 Jahren online repräsentativ für diese Zielgruppe befragt. Die iglo-Trendstudie 2021 wurde ebenfalls von Integral Markt- und Meinungsforschung durchgeführt (März 2021). Auch für diese Studie wurden 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 22 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.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).

Kontakte für Rückfragen:

Iglo Austria GmbH
 Florian Pesjak
 Brand & Communications Manager
 Tel: +43 (0)1 608 66 - 710
 Mail: Florian.Pesjak@iglo.com

Factor C3 e.U.
 Magdalena Lechner

Tel: +43 (0)650 42 35 088
 Mail: m.lechner@factor-c.at