

Gewohnheiten beim Grillen

Datenbasis:	1.001 Befragte, die zumindest hin und wieder grillen
Erhebungszeitraum:	29. Juli bis 4. August 2015
statistische Fehlertoleranz:	+/- 3 Prozentpunkte
Auftraggeber:	QS

1. Häufigkeit des Grillens

23 Prozent der Bundesbürger grillen nach eigenen Angaben häufig, 32 Prozent gelegentlich. 21 Prozent geben an, dass sie selten grillen.

Dass sie nie grillen, sagen 24 Prozent der Befragten.

Westdeutsche grillen häufiger als Ostdeutsche häufig. Überdurchschnittlich häufig ist dies außerdem bei Personen unter 45 Jahren der Fall.

Frauen sagen häufiger als Männer, dass sie nie grillen. Deutlich häufiger als der Durchschnitt aller Befragten geben dies außerdem ältere Personen ab 60 Jahren an.

▪ Grillhäufigkeit *)

	Es grillen			
	häufig %	gelegentlich %	selten %	nie %
insgesamt	23	32	21	24
Ost	17	37	23	23
West	24	30	21	24
Männer	25	34	21	19
Frauen	22	29	21	28
18- bis 29-Jährige	34	41	13	12
30- bis 44-Jährige	39	30	18	12
45- bis 59-Jährige	25	34	24	17
60 Jahre und älter	6	26	25	43

*) Basis: 1.320 Bundesbürger ab 18 Jahren

2. Sicherheitsmaßnahmen beim Grillen

Die überwiegende Mehrheit der Befragten, die zumindest hin und wieder grillen, achtet dabei darauf, dass der Grill fest steht und nicht umfallen kann (95 %) und dass Kinder nicht in die Nähe des Grills kommen (90 %).

61 Prozent schneiden schwarze Stellen vom Grillgut ab. Dass sie sich mit einer Grillschürze, feuerfesten Grillhandschuhen und einer Grillzange vor Funkenflug und Fettspritzern schützen, geben 43 Prozent der Befragten an.

Nur wenige Befragte sagen, dass sie Benzin oder Brennspritus zum Anzünden nutzen bzw. nachschütten, um die Flamme zu erhalten (12 %), sowie dass sie über lodernder Flamme (11 %) oder in der Nähe von leicht entzündlichen Stoffen wie trockenem Gras, Holz oder im Wald grillen (7 %).

▪ Sicherheitsmaßnahmen beim Grillen

	Es tun die Dinge beim Grillen:	
	ja %	nein *) %
- darauf achten, dass der Grill fest steht und nicht umfallen kann	95	4
- darauf achten, dass Kinder nicht in die Nähe des Grills kommen	90	9
- schwarze Stellen vom Grillgut abschneiden	61	38
- sich mit einer Grillschürze, feuerfesten Grillhandschuhen und einer Grillzange vor Funkenflug und Fettspritzern schützen	43	56
- Benzin oder Brennspritus zum Anzünden nutzen bzw. nachschütten, um die Flamme zu erhalten	12	87
- über lodernder Flamme grillen	11	88
- in der Nähe von leicht entzündlichen Stoffen wie trockenem Gras, Holz oder im Wald grillen	7	93

*) an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“

3. Lagerung und Zubereitung des Grillguts

75 Prozent der Befragten, die zumindest hin und wieder grillen, achten dabei immer darauf, dass das Fleisch durchgehend gekühlt gelagert und für die Zubereitung höchstens 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus der Kühlung genommen wird.

17 Prozent achten nach eigenen Angaben meistens, 4 Prozent selten darauf.

Dass sie nie auf eine durchgehende Kühlung des Grillfleisches achten, geben 3 Prozent der Befragten an.

Personen ab 30 Jahren achten beim Grillen häufiger als Personen unter 30 Jahren immer darauf, dass das Fleisch durchgehend gekühlt gelagert und höchstens 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus der Kühlung genommen wird.

Frauen geben außerdem etwas häufiger als Männer an, immer auf eine durchgehende Kühlung des Fleisches zu achten.

- Lagerung des Fleisches

Es achten darauf, dass das Fleisch beim Grillen durchgehend gekühlt gelagert und für die Zubereitung höchstens 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen aus der Kühlung genommen wird

	immer %	meistens %	selten %	nie *) %
insgesamt	75	17	4	3
Ost	73	20	3	2
West	75	16	4	3
Männer	72	18	3	5
Frauen	77	15	4	2
18- bis 29-Jährige	58	27	8	5
30- bis 44-Jährige	76	17	3	2
45- bis 59-Jährige	82	12	2	3
60 Jahre und älter	76	15	3	4

*) an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“ bzw. „esse kein Fleisch“

59 Prozent der Befragten, die zumindest hin und wieder grillen, benutzen für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse bzw. Obst meist unterschiedliche Arbeitsbretter und -messer.

28 Prozent benutzen dafür meist die gleichen Bretter und Messer, reinigen diese aber zwischendurch.

Dass sie für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse bzw. Obst in der Regel die gleichen Arbeitsbretter und -messer verwenden, ohne diese zwischendurch zu reinigen, geben 9 Prozent der Befragten an.

Männer benutzen etwas häufiger als Frauen die gleichen Arbeitsutensilien für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse bzw. Obst, ohne sie zwischendurch zu reinigen.

▪ **Nutzung unterschiedlicher Arbeitsutensilien für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse/Obst**

Für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse bzw. Obst nutzen Arbeitsbretter und -messer

	meist unterschiedliche	meist die gleichen, diese werden aber zwischendurch gereinigt	meist die gleichen, *) ohne diese zwischendurch zu reinigen
	%	%	%
insgesamt	59	28	9
Ost	61	29	9
West	59	28	9
Männer	57	28	12
Frauen	62	29	6
18- bis 29-Jährige	52	33	12
30- bis 44-Jährige	64	27	6
45- bis 59-Jährige	59	30	9
60 Jahre und älter	60	24	11

*) an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“ bzw. „esse kein Fleisch“

4. Wichtigkeit eines Prüfzeichens beim Kauf von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse

37 Prozent der Befragten, die zumindest hin und wieder grillen, ist es beim Kauf von Fleisch, Wurst, Gemüse oder Obst sehr wichtig, dass die Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft stammen und ein entsprechendes Prüfzeichen tragen, wie z.B. das blaue QS-Prüfzeichen. 39 Prozent ist dies wichtig.

15 Prozent der Befragten ist es nicht so wichtig, dass Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse aus kontrollierter Herkunft stammen und ein entsprechendes Prüfzeichen tragen. Dass ihnen dies unwichtig ist, geben 8 Prozent der Befragten an.

Frauen ist es etwas häufiger als Männern sehr wichtig, dass die Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft stammen und ein entsprechendes Prüfzeichen tragen. Personen ab 30 Jahren ist dies außerdem häufiger sehr wichtig als Personen unter 30 Jahren.

Dass ihnen dies unwichtig ist, geben Ostdeutsche häufiger als Westdeutsche an.

- **Bedeutung eines Prüfzeichens beim Kauf von Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse**

Dass die Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft stammen und ein entsprechendes Prüfzeichen tragen wie z.B. das blaue QS-Prüfzeichen, ist beim Kauf von Fleisch, Wurst, Gemüse oder Obst

	sehr wichtig %	wichtig %	nicht so wichtig %	unwichtig *) %
insgesamt	37	39	15	8
Ost	34	35	16	13
West	37	40	15	7
Männer	34	38	17	9
Frauen	39	40	14	7
18- bis 29-Jährige	28	46	16	9
30- bis 44-Jährige	37	37	17	7
45- bis 59-Jährige	38	37	15	9
60 Jahre und älter	41	38	13	6

*) an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“