



Umfrage:

Für fast ein Drittel der Österreicher hat Spinat am Gründonnerstag Tradition

Auch wenn Ostern dieses Jahr wieder im kleineren Kreis stattfinden wird: Traditionelle Speisen in der Karwoche haben ihre Anhänger. So ist etwa Spinat am Gründonnerstag besonders in der Steiermark ein beliebter Fixpunkt, in den westlichen Bundesländern wird das grüne Blattgemüse seltener aufgetischt.

Wien, 30. März 2021 – Rund um Feiertage gibt es unterschiedliche Traditionen und Bräuche, auch wenn es darum geht, was auf den Tisch kommt. Wie es in Österreichs Haushalten mit Spinat am Gründonnerstag und Fisch am Karfreitag aussieht, dem ist eine aktuelle Umfrage im Auftrag von iglo unter 1.000 Österreicherinnen und Österreichern nachgegangen.

3 von 10 Österreichern essen Spinat am Gründonnerstag

Spinat mag man, oder eben nicht. In Österreich erfreute er sich jedenfalls gerade im vergangenen Jahr der Pandemie wachsender Beliebtheit. So wanderten im Jahr 2020 alleine 16 Prozent mehr Packungen Tiefkühlspinat über die Ladentische (mehr als 12,5 Mio. Packungen) als noch im Vorjahr. Cremespinat war die mit Abstand beliebteste Zubereitungsart (ca. 6,7 Mio. Packungen), gefolgt von Blattspinat (ca. 4,2 Mio. Packungen) und passiertem Spinat (ca. 1,6 Mio. Packungen).*

Mit dem Gründonnerstag ist das Blattgemüse traditionell besonders stark verbunden, wie die aktuelle Umfrage im Auftrag von iglo ans Licht bringt: So ist Spinat an diesem Tag für 3 von 10 Befragten ein kulinarischer Fixpunkt, für weitere 28 Prozent ist es immerhin eine Option, aber kein unbedingtes Muss. Doch auch Spinat-Verweigerer gibt es: 46 Prozent der Österreicher geben an, am Gründonnerstag keinen Spinat zu essen.

Steiermark ist „Spinathochburg“

Die „Spinathochburg“ schlechthin ist passenderweise die „Grüne Mark“ Steiermark. Hier ist Spinat für 46 Prozent ein Fixpunkt am Gründonnerstag. Auch die Niederösterreicher und die Burgenländer halten die Tradition tendenziell hoch: Je 39 Prozent servieren das grüne Blattgemüse. Wenig Spinatliebhaber gibt es hingegen im Westen Österreichs. In Vorarlberg steht an diesem Tag nur bei 6 Prozent Spinat auf dem Speiseplan, in Tirol bei 16 Prozent, in Salzburg immerhin noch bei 20 Prozent.

Ein Fünftel isst Fisch am Karfreitag

Doch nicht nur der Gründonnerstag ist für viele Österreicherinnen und Österreicher mit einer eindeutig zuordenbaren Speise verbunden, sondern auch der darauf folgende Karfreitag. An diesem Tag kommt traditionell Fisch auf den Tisch und diesem Brauch folgt ein Fünftel der Österreicher. Weitere 30 Prozent halten es flexibel nach Lust und Laune. Gefestigter ist Fisch am

Karfreitag bei älteren Personen: Überdurchschnittlich oft kommt er bei den über 60jährigen (29 Prozent) auf den Tisch.

***Quelle:** Alle Daten der Kategorie TK stammen von: Nielsen, LEH inkl. Diskonter, exkl. TK-Pizza, TK-Torten/Desserts und Eis, FY 2020

Über die Umfrage

Für die iglo Trendstudie wurden im März 2021 insgesamt 1.003 Personen repräsentativ für die 18-69jährige Bevölkerung in Österreich von INTEGRAL mittels Onlinebefragung (CAWI) 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 18 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 Gscheid'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
Teresa Bauer
Tel: +43 (0)1 608 66 - 624
Mail: teresa.bauer@iglo.com

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