

An die Zange, fertig, los – das sind die Grilltrends 2023

Vielfältig lecker

Nassau, 07.06.2023. Der Fleischkonsum in der Bevölkerung ist 2022 auf einem historischen Tief¹ – so war der Rückgang 2022 doppelt so hoch wie noch im Jahr zuvor. Grund dafür sind einerseits gestiegene Fleischpreise, vor allem aber der Trend hin zu einer pflanzlichen Ernährung in der Bevölkerung. Zusätzlich wird die Entwicklung durch zahlreiche fleischfreie Alternativen auf dem Markt verstärkt. Das bedeutet im Umkehrschluss auch, dass in vielen deutschen Haushalten diese Saison Grillwürstchen und Nackensteaks für Gemüsespieße oder vegetarische Grillalternativen weichen müssen. Die schlaun Küchenhelfer von Leifheit sorgen für leckere Grillergebnisse – egal ob Fleisch, Fisch oder Pflanzliches auf dem Rost landet. Weitere Informationen auf www.leifheit.de.

Kaum sind die ersten Sonnenstrahlen zu sehen und die Temperaturen in einen zweistelligen Bereich geklettert, glüht der Grillrost in vielen deutschen Haushalten wieder. Bei der Frage nach dem richtigen Grill, der Grilltechnik oder dem Grillgut scheiden sich jedoch die Geister. Für den einen muss es der Klassiker, ein Holzkohlegrill sein, andere schwören auf ein schnelles Grillergebnis vom Gasgrill. Ähnlich sieht es dabei aus, was eigentlich auf dem heißen Eisen landet: Ob Klassiker wie Bratwürstchen oder Gemüse in jeglichen Varianten – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

2023 auf dem Grill: Vielfalt

Der Trend zu mehr Pflanzlichkeit macht sich auch auf den Grills vieler deutscher Haushalte bemerkbar. Die Nachfrage nach pflanzlichem Grillgut stieg in den ersten Monaten des letzten Jahres bereits um 10 Prozent.² So eignen sich Optionen wie Foliengemüse,

¹ <https://www.n-tv.de/wirtschaft/Fleischkonsum-2022-besonders-stark-gesunken-article24031627.html>

² <https://www.gfk.com/de/presse/veggie-trend-auch-beim-grillen>

Burger Patties aus Gemüse oder Hülsenfrüchten sowie gefüllte Champignons als perfekte Ergänzung oder gar als kompletter Fleischersatz zu den Grillklassikern. Auch echte Fleischfanatiker kommen hier auf ihre Kosten, denn mit der richtigen Marinade und Sauce stehen die vegetarischen/veganen Optionen einem Nackensteak vom Grill in nichts nach.

Neue Grilltechniken wie Smoken bringen auch bei Fleischessern ausreichend Abwechslung in die Grillsaison. Die langsame Zubereitung des Fleisches sorgt nicht nur für ein zartes Ergebnis, sondern eignet sich als gemeinsames Happening mit Freunden oder der Familie. Generell landen zwar weniger Steaks auf deutschen Grills, die Qualität des Fleisches steigt jedoch gleichzeitig. Denn Konsumenten wollen wissen, woher ihre Produkte stammen und Qualität statt Quantität steht im Zentrum des Nachhaltigkeitsgedankens.

Damit gelingt garantiert jede Leckerei

Egal ob fleischlos, klassisch oder vielseitig, Leifheit bietet mit seinen smarten Küchenhelfern unzählige Gadgets, die für eine schnelle sowie einfache Vor- und Zubereitung der Leckereien sorgen. Die Grill- und Küchenzange (UVP 19,99 Euro) liegt mit ihrem stabilen Griff aus Edelstahl nicht nur besonders gut in der Hand, sondern ist aufgrund des hitzebeständigen Materials sehr robust. Für die perfekte Grillbegleitung sorgt die Leifheit Salatschleuder (UVP 24,99 Euro/35,99 Euro) in Kombination mit dem Salat Dressing-Shaker (UVP 14,99 Euro).

Ein echter Game Changer wenn es um das Marinieren und Konservieren der Lebensmittel geht, ist das Vakuumiergerät Vacu Power 500 (UVP 139,99 Euro). Das Grillgut zuvor zu marinieren, sollte den Meisten bekannt vorkommen. Lebensmittel, die in einem Vakuum mariniert werden, nehmen die Aromen aber noch besser auf und sind somit auch geschmacksintensiver. Zusätzlich geht das Marinieren superschnell, so dass auch ein spontanes Grillen oder ein paar Gäste mehr kein Problem mehr sind. Ein weiterer Vorteil: Der

luftdichte Verschluss macht Lebensmittel ganz ohne Konservierungsstoffe wesentlich länger haltbar. Auch druckempfindliche Lebensmittel wie Gemüse oder Fleisch Patties können mithilfe der praktischen Pulse-Funktion des Vacu Power 500 deutlich länger konserviert werden. Damit ist im Handumdrehen für lecker mariniertes Grillgut gesorgt – und für Grillgenuss, der auch fleischlos glücklich macht.

Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 30 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH
Benjamin Kolthoff
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0
E-Mail: info@punkt-pr.de