

## Ran an den Rost – Jetzt geht's um die Wurst

*Grillen gehört zum Sommer wie Skifahren zum Winter. Für Grillfans kommt in der warmen Jahreszeit neben den klassischen Würstchen und Steaks daher gerne auch mal Ausgefallenes auf den Rost. Ein Blick in die Kühlregale von Kaufland verrät die Lieblingsprodukte aber auch die neuesten Trends.*

Wenn das Wetter warm und sonnig und die Abende lang und lau sind, dann hört und vor allem riecht man es schon von Weitem: In Deutschlands Gärten, auf Balkonen und Terrassen wird gegrillt – und das nicht selten: Rund 39 Prozent der Deutschen grillt im Sommer mindestens alle zwei Wochen, 25 Prozent sogar jede Woche\*. Viele passionierte Grillmeister schätzen daher die Auswahl auf dem Rost. Bei Kaufland können Kunden in den Sommermonaten aus rund 130 verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten für den Grill wählen, davon 70 Artikel der Kaufland-Eigenmarken Let's BBQ und rund 50 Artikel an den Bedientheken.

### Thüringer Rostbratwurst und Steak besonders gefragt

Ein absoluter Klassiker, den die Kunden in jedem Jahr gerne grillen, ist das Steak Mexico, ein Nackensteak vom Schwein, das mit einer Paprika-Marinade gewürzt ist. Nicht minder beliebt ist die Original Thüringer Rostbratwurst, die ebenfalls bei einer großen Zahl von Kunden im Einkaufswagen landet und die Kaufland selbst im Fleischwerk in Thüringen produziert. Viele Steakfans schwören zudem auf das Roastbeef, das entweder am Stück oder in Scheiben auf den Grill gelegt wird.

**„Unter unseren Kunden sind natürlich viele 'Traditions-Griller', die sich bei unseren Klassikern wie den Rostbratwürsten oder dem Nackensteak bedienen. Nicht umsonst sind das unsere beliebtesten Grillartikel. Gleichzeitig wollen wir mit unserem Sortiment aber auch kreative, probierfreudige Griller ansprechen“, sagt Stefan Rauschen, Geschäftsführer Einkauf Frische bei Kaufland und ergänzt „Wir lassen uns daher jedes Jahr über Messebesuche oder über den engen Austausch z. B. mit unseren Gewürzhersteller zu neuen, ausgefallenen Produkten inspirieren. Das gilt insbesondere auch für die Eigenproduktion in unseren fünf Fleischwerken.“**

In diesem Jahr werden hier beispielsweise grillfertige Fleischspieße aus Rind und Schwein hergestellt, die mit außergewöhnlichen Marinaden wie Trüffel-Pfeffer, Salsiccia oder Adana Kebap gewürzt sind und von den Kunden nur noch auf den Rost gelegt werden müssen. Ein besonderes Highlight im Grilljahr 2023 sind zudem auch die T-Bone und Clubsteaks von der Färse. Die Färse, ein weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat, wird unter Kennern als besonders gutes Grillfleisch geschätzt, da es sehr aromatisch und saftig marmoriert ist.

### Burger Meat: Hackfleisch ist Neuheit in der BBQ-Szene

**Christian Gehring, Fleischsommelier in der Kaufland-Filiale in Neckarsulm, erklärt: „In diesem Jahr bieten wir unseren Kunden besondere Cuts aus dem hinteren Rückenteil der Färse an. Das Clubsteak besteht im Gegensatz zum T-Bone Steak**

#### Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm, [presse@kaufland.de](mailto:presse@kaufland.de),

Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.

**aus einem L-förmigen Knochen ohne Filetanteil. Das Fleisch ist fein marmoriert und damit wunderbar zart.“**

Eine weitere Neuheit aus der BBQ-Szene ist das Burger Meat: Hackfleisch, das extra grober gewolft ist, hierdurch einen intensiveren Rindfleischgeschmack entwickelt und sich besonders gut für Burger vom Grill eignet. Neben der klassischen Thüringer Rostbratwurst finden Kaufland-Kunden übrigens auch eine große Auswahl an anderen Bratwurst Variationen, darunter Nürnberger, fränkische Bratwürste, Berner Würstchen, Salsiccia, Merguez, Wildschweinbratwürste oder Bratwurstschnecken.

## **Im Kaufland-Kühlregal: Viele Grillartikel aus den Haltungsform-Stufen 3 und 4**

Und auch das Tierwohl kommt beim Grillen mit Kaufland nicht zu kurz. Da das Unternehmen die Nutztierhaltung kontinuierlich verbessern will, findet man bei Kaufland viele Grillartikel aus den höheren Haltungsform-Stufen 3 und 4. Das Besondere: Die Produkte, beispielsweise an den Bedientheken, stammen überwiegend aus dem unternehmenseigene Qualitätsfleischprogramm K-Wertschätze. Im Rahmen dieses Qualitätsfleischprogramms wird Kaufland von eigens ausgewählten Landwirten, die sich intensiv mit dem Thema Tierwohl beschäftigen, mit Schweinefleisch und Rindfleisch aus der Haltungsform-Stufe 3 Außenklima beliefert. Selbstverständlich honoriert Kaufland den Mehraufwand, den die Landwirte durch die Umstellung in der Tierhaltung haben. Sie erhalten daher eine entsprechende zusätzliche Vergütung pro Schwein bzw. Rind, in Form eines Tierwohl- sowie eines Futterbonus.

## **Deutsche bevorzugen Gas vor Kohle beim Grillen**

Im Trend sind derzeit auch Grillprodukte für den Smoker. Ein Smoker ist ein holz- oder kohlebefeuerter Ofen, in dem das Grillgut im heißen Rauch gegart oder geräuchert wird. Besonders gut eignen sich hierfür zum Beispiel Spare Ribs oder Stücke vom Schweinenacken, aus denen sich im Smoker Pulled Pork zubereiten lässt. Dass das Smoken derzeit sehr beliebt ist, zeigt auch ein Blick auf den Online-Marktplatz von Kaufland. Dort erfreut sich der Smoker großer Beliebtheit. Über die Wahl des richtigen Grills lässt sich unter passionierten Grillern natürlich vortrefflich diskutieren. Die Verkaufszahlen auf dem Kaufland Marktplatz sprechen hingegen eine klare Sprache: Bei knapp der Hälfte aller verkauften Grills hat es sich in diesem Jahr um Gasgrills gehandelt. Etwas mehr als ein Viertel der Kunden bevorzugt aber nach wie vor den klassischen Holzkohlegrill, allerdings liegt auch der Elektrogrill bei den Verkaufszahlen nur wenige Prozentpunkte dahinter. Grills, Kohle, Zangen und Co. erhalten die Kunden bei Kaufland aber nicht nur auf dem Online-Marktplatz, sondern auch in den Filialen. Insgesamt können die Kunden so aus bis zu 1.000 verschiedenen Produkten rund um das Thema Grillen wählen.

### **Pressekontakt:**

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm, [presse@kaufland.de](mailto:presse@kaufland.de)  
Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.

## Lachs- und Fjordforellenfilets sowie Garnelenspieße hoch im Kurs

Dazu gehört auch, dass bei vielen Kunden längst nicht mehr nur Fleisch und Wurst ihren Platz auf dem Rost finden. Insbesondere jüngere Kunden suchen nach Alternativen und greifen öfter zu vegetarischen Alternativen.

**„Als vegetarische Grillprodukte haben wir natürlich Wurst- und Fleischalternativen im Angebot, aber auch verschiedene Grillkäse, vegetarische Maultaschen oder eine Vielzahl an Gemüsesorten“, sagt Stefan Rauschen.**

Beliebt ist nach wie vor auch Grillfisch, den die Kunden bei Kaufland an den Theken finden. Je nach Thekengröße und Wochentag bieten die Kaufland-Filialen im Sommer bis zu zehn unterschiedliche Grillfische an. Was bei den Kunden besonders gut ankommt?

**„Lachs- und Fjordforellenfilets mit den Würzungen Kräuter, Knoblauch, BBQ und Senf, aber auch Garnelenspieße stehen bei unseren Kunden immer hoch im Kurs“, verrät Stefan Rauschen.**

Marinierte Dorade und Lachs, die sich ebenfalls gut zum Grillen eignen, finden die Kaufland-Kunden sogar ganzjährig im Sortiment. Ein weiterer Vorteil der Theken: Die fachkundigen Mitarbeiter beraten die Grillbegeisterten umfassend und geben ihnen wertvolle Tipps zur Zubereitung – damit das optimale Grillergebnis zuhause auch garantiert gelingt.

**„Insgesamt stellen wir fest, dass der Trend immer mehr zur Vielfalt geht“, resümiert Stefan Rauschen. „Grillen gehört für viele Menschen zum Sommer. Mit unserem großen Angebot möchten wir sie inspirieren, dieses Lebensgefühl zu zelebrieren und auch mal etwas Neues auszuprobieren.“**

*\*<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1259684/umfrage/haeufigkeit-von-grillen-in-deutschland/>*

### Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötzelstraße 35, 74172 Neckarsulm, [presse@kaufland.de](mailto:presse@kaufland.de),

Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.