

Hinter der Faszination des Grillierens stecken psychologische Faktoren



Balz Horber
Direktor
Verband Schweizer
Metzgermeister

Die Grillsaison ist für das Metzgereigewerbe und die ganze Fleischbranche von entscheidender Bedeutung. Unsere Prognose für den Grillsummer lautet «beiter». Denn Grillieren liegt den Schweizern im Blut. Alle Konsumentinnen und Konsumenten haben schöne Kindheitserinnerungen an das Feuer

am Waldrand und die Suche nach einem Stecken, der richtig zugeschnitten wurde, um die Wurst sicher und gut zu braten. Solche schönen Erinnerungen schlummern im Unterbewussten, wenn man auf Balkonien oder im Garten, am einfachen Grill oder am Hightechgerät fachmännisch hantiert. Ganz gewiss sind diese Reflexe mit dafür verantwortlich, dass in unserem Land leidenschaftlich grilliert wird.

Mit Psychologie allein ist die Faszination des Grillierens jedoch nicht zu erklären. Es schmeckt einfach gut! Cervelats und Bratwürste

werden diesen Sommer wieder die Superstars sein. Aber auch am Grill kommt eine immer breitere Produktpalette zum Einsatz. Schweinsbals und Hobrücken vom Rind oder Lammspiessli mit Gemüsestücken werden beim Metzger zunehmend grillfertig nachgefragt. Und weil die richtige Marinade den Genuss erhöht, mariniert der Metzger das Fleisch auf Wunsch. So brilliert der Kunde beim Grillieren. Los gehts diese Woche: Am 13. Mai steigt das grosse Grillfestival zur Freiluftsaison unter dem Motto «Food on Fire».