

Einfach, kreativ und mit viel Liebe

## iSi Kochstudie 2019: So kocht Österreich

- Österreich kocht oft und gern – 47 Prozent bereiten zu Hause mehrmals pro Woche Mahlzeiten selbst zu, jeder Dritte sogar täglich.
- Einfach im Alltag, aufwändiger bei Besuch: Maximal 60 Minuten beträgt die gängige Zubereitungszeit von Mahlzeiten (86%). Für Gäste stehen 7 von 10 ÖsterreicherInnen länger in der Küche.
- Nicht ohne Anleitung: 60 Prozent greifen für Rezepte zum „guten alten“ Kochbuch – Familie und Freunde gelten als wichtigste Inspirationsquelle
- Pasta ist das beliebteste Gericht, mediterrane Küche liegt im Trend und eine der wichtigsten Zutaten ist „mit Liebe gemacht“

Mit der „iSi Kochstudie 2019“ präsentiert der heimische Hersteller von Whips und Siphons eine aktuelle repräsentative Studie zum Kochverhalten der ÖsterreicherInnen. Das Ergebnis zeigt: Hierzulande wird häufig und mit viel Liebe gekocht. 68 Prozent der ÖsterreicherInnen finden Kochen sehr wichtig. Sie sehen darin die Möglichkeit, sich gesünder, preiswerter und vielseitiger zu ernähren; 82 Prozent kochen selbst, weil sie wissen wollen, was auf den Tisch kommt. Die Studie bestätigt, dass Kochen aber weit mehr als „nur“ Essenszubereitung ist. Jedem Zweiten geht es darum, Freude zu bereiten – zu besonderen Anlässen gehört ein liebevoll gekochtes Essen für die meisten dazu. Unabkömmlich für die Zubereitung von Speisen sind Rezepte, denn nur 6 Prozent kochen ganz ohne Anleitung.

*„Unsere Kochstudie zeigt, dass Österreich eine echte Kochnation ist, die viel Leidenschaft in die Zubereitung ihrer Gerichte steckt. Ein Drittel kocht sogar täglich, obwohl ein moderner Lifestyle wenig Zeit dafür bietet.“*, so Maria Fürnhammer-Roskopf, Geschäftsführerin von iSi Culinary Holding GmbH. Das weltweit bekannte Traditionsunternehmen mit Sitz in Wien unterstützt und begleitet seit jeher Kochbegeisterte auf der ganzen Welt mit kreativen Kochideen und innovativer Küchentechnik und zeigt so, wie selbst ausgefallene Gerichte einfach und schnell zubereitet werden können. *„Die Umfrage bestätigt auch, dass in den heimischen Küchen einfache Klassiker, allen voran Pasta, sehr beliebt sind. Neue, aufwändigere Rezepte werden aber sehr gerne ausprobiert – vor allem wenn sich Besuch ankündigt.“* Nahezu alle ÖsterreicherInnen (94%) kochen mindestens einmal wöchentlich, gebacken wird dabei seltener (18%). Obwohl hierzulande nur 7 Prozent „Kochen“ als Frauensache betrachten, zeigen die Ergebnisse, dass 89 Prozent aller Frauen täglich oder mehrmals pro Woche und somit häufiger kochen als Männer (71%) – unter den täglichen Kochenden befinden sich sogar 70 Prozent Frauen. Durchschnittlich eine halbe bis eine Stunde investieren Kochende in die Zubereitung ihrer alltäglichen Mahlzeiten. Bei Besuch (60%), an Wochenenden (52%) und anderen Festivitäten (40%) steigen die Kochambitionen der meisten noch: Kochende stehen

länger in der Küche, machen sich mehr Gedanken zum Menü und bereiten zusätzliche und aufwändigere Gänge vor.

## Österreichs Ess- und Kochgewohnheiten im Überblick

Mehr als die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher (58%) folgt keinem besonderen Ernährungsstil – dementsprechend ausgewogen verteilt werden Fleischspeisen, Salate, Suppen, Reis- und Gemüsegerichte zubereitet. Einzig Pasta nimmt mit 91 Prozent eine numerische Sonderstellung am heimischen Speiseplan ein. Geschmacklich führt die mediterrane Küche noch vor „neuer“ Hausmannskost und exotischen Gerichten die österreichische Beliebtheitsskala an. Betreffend der Kochgewohnheiten lassen sich **unterschiedliche „Koch-Typen“** ausmachen.

59 Prozent sind **„KöchInnen aus Leidenschaft“**. Sie bereiten ihre Speisen generell passionierter und aufwändiger, aber auch traditioneller zu, legen größten Wert darauf, dass mit Liebe gekocht wird und sind überzeugt, dass „Selbstkocher“ gesünder leben. In dieser Gruppe befinden sich vorwiegend Personen im Alter zwischen 30 und 39 (30%) beziehungsweise über 50 (31%) Jahren. **„Koch-Routiniers“** machen die Hälfte derer aus, die täglich kochen. Sie bringen viel Küchenerfahrung mit und zeichnen sich durch eine geplante Vorgehensweise bei Einkauf und Zubereitung sowie durch ihren allgemein entspannten Zugang zum Thema Essen aus. Was sie zu sich nehmen, ist ihnen aber äußerst wichtig und sie schätzen am Selbstkochen, dass es preiswerter und gesünder ist. **„JungköchInnen“** sind bei ihren Speisen experimentierfreudiger unterwegs, geben sich aber in Bezug auf „richtiges Kochen“ ein wenig unsicher. Sie benötigen mehr Rat und Unterstützung in der Küche und halten sich häufiger strikt an Rezepte. Unter ihnen findet man mehr VeganerInnen und VegetarierInnen als in anderen Altersklassen. Die jüngere Generation ist es auch, die Essen gerne fotografiert, teilt und postet. **„Singles“** unterscheiden sich in ihrem Koch- und Essverhalten deutlich von den anderen Gruppierungen: Alleinlebende investieren unterdurchschnittlich Zeit mit der Zubereitung von Speisen. Dafür finden 48 Prozent von ihnen, dass Essen unbedingt mit Liebe gemacht werden muss. Auf ihrer Zubereitungsliste stehen vergleichsweise weniger Fleischgerichte, Kuchen, Torten und Snacks und rund 4 von 10 geben als Koch- und Essensvorsatz an, abnehmen zu wollen.

## Auf der Suche nach Inspiration

Für die Rezeptsuche ist das klassische Kochbuch über alle Altersgruppen hinweg die Nummer 1. Die Hälfte aller Kochenden sucht online nach passenden Rezepten. Die 30 bis 39-Jährigen nutzen bereits häufiger Online-Rezept-Plattformen als Kochbücher. Inspiration für Gerichte holen sich die meisten Kochbegeisterten im Bekannten- und Familienkreis – weitere Ideengeber sind unter anderem Restaurants, Kochmagazine und TV-Sendungen. „Die



*Herausforderung beim Kochen liegt heute darin, dass wir anlassbezogen mit den passenden Gerichten aufwarten wollen. Oft wird dafür bereits per Smartphone nach neuen Inspirationen gesucht. Während es im Alltag meistens eher schnell gehen muss, wollen wir unsere Gäste aber auch mit ausgefalleneren Kreationen überraschen. iSi Culinary hat sich zur Aufgabe gemacht, Menschen jeden Tag aufs Neue für das Kochen zu begeistern und sie dabei bestmöglich zu unterstützen. Denn für selbstgemachte Speisen mit Wow-Effekt braucht es weniger als viele denken: Raffinierte und gelingsichere Rezepte mit wenigen Zutaten, viel Freude am Experimentieren und ‚smarte‘ Küchengeräte reichen dafür eigentlich schon aus“, zeigt sich Maria Fürnhammer-Rosskopf überzeugt.*

### **Link-Tipp: Kostenlose iSi Rezepte-Sammlung für neue Ideen**

Auf der Website von iSi finden Kochbegeisterte eine umfassende und kostenlose Rezeptesammlung mit ausführlichen Schritt-für-Schritt-Kochanleitungen mit Produkten des iSi-Systems wie Whips, Chargers und Accessoires, mit denen sich köstliche Kreationen wie beispielsweise locker-leichte Espumas, Saucen, Cremesuppen, Desserts, Cocktails, Mocktails u.v.m. einfach und schnell zubereiten lassen: <https://www.isi.com/kulinarik/rezepte/>

Quelle: iSi Kochstudie, Mai 2019: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (18-65 Jahre), n = 1.009

### **>> Bildmaterial zum Download auf der nächsten Seite**

#### **Über iSi**

Die iSi GmbH wurde im Jahr 1964 als in Wien als „iSi Metallwarenfabrik“ gegründet und ist bis heute ein eigentümergeführtes Unternehmen. Die Unternehmensgruppe besteht aus den drei Teilbereichen „iSi Kulinarik“, „iSi Components“ und „iSi Automotive“. Wobei in sämtlichen Sparten der Fokus auf der Herstellung von Druckgasbehältern liegt. Neben dem Sitz in Wien ist die iSi Gruppe heute mit Produktions- und Vertriebsstandorten weltweit vertreten und verkauft ihre Produkte in mehr als 90 Ländern. Seit 1984 ist Mag. Christian C. Pochtler geschäftsführender Alleingesellschafter. [www.isi.com](http://www.isi.com)

#### **Rückfragehinweis**

iSi GmbH  
Kürschnergasse 4, 1210 Wien  
Tel. +43.1.250.99 0  
[presse@isi.com](mailto:presse@isi.com)

#### **Pressekontakt**

currycom communications GmbH  
Mariahilferstraße 99, 1060 Wien  
Klaus Jürgen Wegenstein | Cornelia Sima, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel  
Tel.: +43.1.599 50  
[kjw@currycom.com](mailto:kjw@currycom.com) | [cornelia.sima@currycom.com](mailto:cornelia.sima@currycom.com) | [martina.wenzel@currycom.com](mailto:martina.wenzel@currycom.com)

## DRUCKFÄHIGES BILDMAERIAL & iSi Grill Rezepte

Um das abgebildete Pressefoto in Druckqualität und alle iSi Rezepte herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden: [Download](#)

© iSi GmbH



### **KöchInnen aus Leidenschaft**

(Symbolfoto)

Die große iSi Kochstudie bestätigt, dass 59 Prozent aller Kochenden mit Leidenschaft kochen.



### **Rezeptsuche per Smartphone**

(Symbolfoto)

Die Hälfte aller Kochenden suchen bereits online nach Rezepten.



### **Gegrillte Apfelringe mit iSi Beerenschaum**

Zubereitung mit dem iSi Dessert Whip



### **iSi Cocktailsauce**

Zubereitung mit dem iSi Gourmet Whip.