



Ins Glas g'schaut

Wenn man davon ausgeht, dass unser Wohlbefinden viel mit unseren Gewohnheiten zu tun hat, hat die Freizeit einen hohen Stellenwert. Die Coronakrise hat uns das auf dramatische Art und Weise vor Augen geführt.

Von *Claudia Brandstätter-Kobalt*

www.bmm.at

Brandstätter Matuschkowitz Marketing GmbH
8010 Graz, Münzgrabenstraße 131a
ESOMAR World Research Member
Mitglied im Verband der Marktforscher Österreich

Sich amüsieren. Freunde treffen. Gemeinsam mit ihnen essen gehen. Ausflüge machen. Sich wohlfühlen. Für die meisten von uns sind solche Aktivitäten eine innere Kraftquelle, oft eine persönliche Belohnung, mitunter eine willkommene Frustkompensierung. Die Coronakrise rief und ruft mit dem Fortbestehen dieser Bedrohung bei vielen Mitmenschen existenzielle Ängste hervor, die Lockerung der gesetzten Maßnahmen hingegen signalisiert: „Man darf sich wieder entspannen.“ Nur funktioniert der Weg dorthin nicht immer so einfach.

Die globale Herausforderung führt bei einer solchen Gefährdung oft zu einem Denkprozess über die Änderung unserer Lebensgewohnheiten. Das hat auch einen immensen sozialen Aspekt, denn während einer solchen Ausnahmezeit werden uns Schlagwörter wie „Kauft regional“ oder „Macht Urlaub in Österreich“ immer bewusster. Wenn wir also in unserem Leben etwas verändern wollen, dann können wir das auch bei unseren Freizeitaktivitäten. In der Vergangenheit waren wir Steirerinnen und Steirer in dieser Hinsicht immer sehr vorbildlich unterwegs.

Kulturlandschaft und gutes Essen

Die beliebtesten Ausflugsaktivitäten unserer Bevölkerung im Jahr 2019 waren das genussvolle Essen und Trinken (55,6 %) sowie die Natur und Landschaft genießen (55,4 %). Weitere wichtige / beliebte Ausflugsak-

tivitäten waren die sportliche Betätigung und Bewegung (37,7 %), die Erholung / Entspannung (35,6 %) sowie etwas für die Gesundheit / Wellness tun (32,0 %).

„Weinflug“ ist der neue Ausflug

Damit man Ausflugsziele oft und gerne besucht, müssen die Gastronomiebetriebe vor Ort etwas ganz Besonderes bieten, freundliche Menschen im Einsatz haben und Erlebnisse der positivsten Art möglich machen. Wenn aus einem Ausflug mit Weinerlebnis ein wahrer „Weinflug“ wird, steigt die Motivation zum Wiederkommen und Weiterempfehlen.

Regional denken und konsumieren

Ein Ausflug im Jahr 2020 wird zum Katalysator einer ganz neuen Wohlfühlphase. Unsere Gastronomiebetriebe und Weingüter agieren auf hohem Niveau. Besonders die erstklassige Qualität der steirischen Weine wird national wie international in höchsten Maßen anerkannt. Das dokumentieren die unzähligen globalen Weinbewerbe wie der Concours Mondial du Sauvignon, der seit Jahren die Bedeutung des steirischen Sauvignon Blancs auf die sprichwörtliche Bühne hebt.

Weinhandwerk ist kostbar

Der steirische Wein braucht sich im weltweiten Vergleich also keineswegs verstecken. 2019 war ein sehr guter Jahrgang, 2020 ist damit ein exzellentes Genussjahr für Weinliebhaber und alle, die es werden wollen. Trinkt steirischen Wein, er ist das Produkt von ehrlicher Handarbeit, ein Ergebnis von

fundiertem Wissen unserer Winzerinnen und Winzer und deren nachfolgenden jungen Generation. Ihrer aller Arbeit ist zudem eine unersetzlich große Wertschöpfung für das ganze Land. Und diese Wertschöpfung sichern wir unter anderem mit dem anfangs erwähnten „Kauf regional“. Eine gute Gelegenheit dazu ist ein Besuch Ihrer Lieblingsbuschenschank. Lassen Sie sich verwöhnen, verwöhnen Sie sich selbst.

Wine first – der neue Trend

Ein Trend für das Jahr 2020 zeichnet sich ab: Wine first! Zuerst wird der Wein gewählt, dann die dazu passende Speise. Wir haben vor allem in der gehobenen Gastronomie jahrzehntelang über Weinbegleitung gelernt, jetzt findet ein Umbruch statt.

Foodpairing und Snackification

Zudem lösen sich Kochgewohnheiten wie die Kombination von Lebensmitteln und deren Aromen oder traditionell definierte Zeitpunkte zum Frühstück, Mittag- und Abendessen zugunsten spontaner Mahlzeiten auf. Begriffe wie Foodpairing und Snackification finden Einzug in die Kulinarik – besonders beim jungen Publikum. So entstehen nicht nur völlig neue harmonische Gaumenfreuden, zusätzlich steigt der Erlebnis- und Spaßfaktor. Und was begeistert und Freude bereitet, wird gerne und oft weiterempfohlen. Es könnte in Zukunft also durchaus sein, dass so manche Restaurantgäste, Buschenschank-BesucherInnen ein erweitertes, flexibles Speisenangebot auf der Karte finden, womit man nicht gerechnet hat. Bleiben Sie also neugierig.