

KULINARIK- STUDIE 2025

Präsentation // ITB

Einleitend: Gesamtblick auf Kulinarik und Tourismus

199 € alle Gäste
alle Urlaubsarten

236 € alle Gäste
kulinarische Reise/
Weinreise

14% regionale Speisen
und Getränke als Grund
für Regionswahl, 2019

17% regionale Speisen
und Getränke als Grund
für Regionswahl, 2024

5,3 Mrd. Euro Umsatz
in Restaurants durch
internationale Besucher

besonders
wichtig für



Studiendesign

Basis Bevölkerung 18 bis 75 Jahre

Fallzahlen 2.000 Befragte
(je 1.000 Österreich/Deutschland)

Zeitraum 10.01. bis 31.01.2025

Methode Online-Panel Norstat



KULINARIK ALS **REISEFAKTOR**



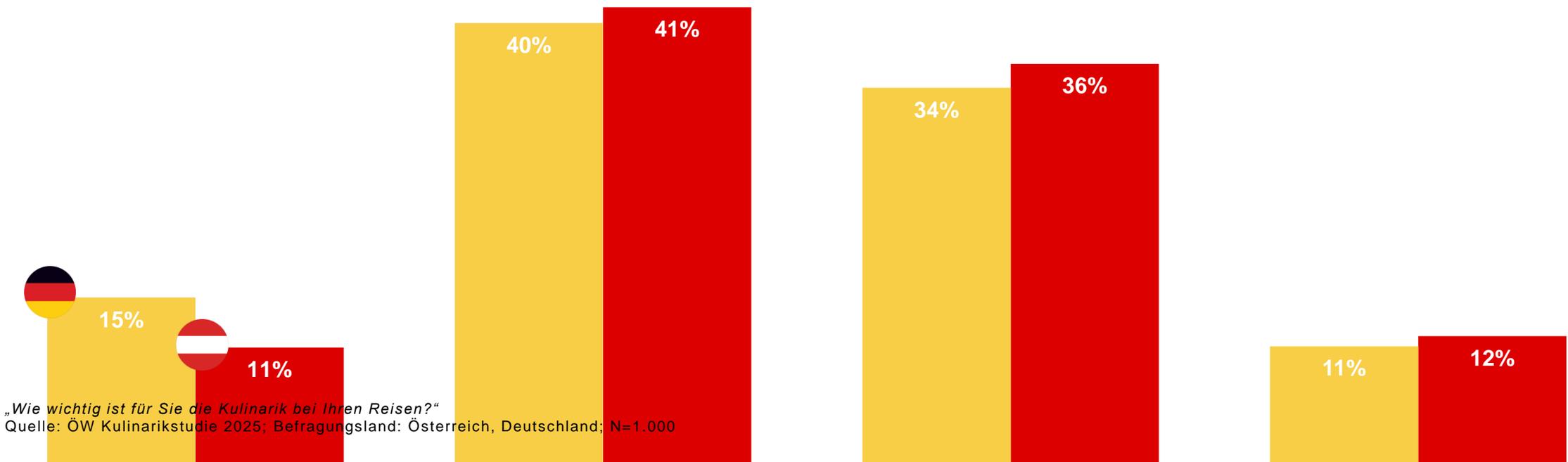
Im Bild: Andreas Döllerer
(Döllerer, SalzburgerLand)

Für die Hälfte spielt Kulinarik eine Rolle bei der Urlaubsentscheidung.

Rolle der Kulinarik für den Urlaub
(Entscheidung und Vor Ort)

für **48%** (AT) bzw. **45%** (DE)
spielt Kulinarik eine Rolle bei der Entscheidung

"Die Kulinarik ist nicht wichtig für mich. Weder bei der Entscheidung für mein Urlaubsland noch vor Ort." "Die Kulinarik ist nicht wichtig bei der Entscheidung für mein Urlaubsland, vor Ort lege ich allerdings Wert auf das kulinarische Angebot." "Die Kulinarik ist ein Grund von mehreren bei der Entscheidung für mein Urlaubsland." "Die Kulinarik ist wichtig bei der Entscheidung für mein Urlaubsland."



„Wie wichtig ist für Sie die Kulinarik bei Ihren Reisen?“
Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000

Fast ein Viertel hat schon
eine Destination wegen
Kulinarik gewählt.

*Gründe für die explizite Wahl einer
Destination wegen Kulinarik*

 **23%**

 **22%**

„Haben Sie in der Vergangenheit bereits ein Reiseziel vor allem wegen der Kulinarik gewählt?“

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000; N=221, N=227

Lokale Spezialitäten kennenlernen, traditionelle Märkte besuchen, Zutaten in der Ursprungsregion probieren als Hauptmotive für die Wahl der Destination.

Gründe für die explizite Wahl einer Destination wegen Kulinarik



„Haben Sie in der Vergangenheit bereits ein Reiseziel vor allem wegen der Kulinarik gewählt?“ => Ja => Was war der Grund für die Wahl des Reiseziels?

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000; N=221, N=227 9



KULINARISCHES IMAGE UND WAHRNEHMUNG

Im Bild: Alain Weissgerber (Taubenkogel,
Burgenland), Mia Kostyan (ma-keramik)

Italien



Spanien

Frankreich

Griechenland

Deutschland

Türkei

Österreich

Thailand

Japan

Kroatien

Italien



Spanien

Frankreich

Griechenland

Österreich

Kroatien

Thailand

Japan

Türkei

Ungarn

Die meisten nennen spontan Italien als kulinarische Destination.

Kulinarikimage von Reiseländern: Top of Mind – offene Nennungen

*„Wenn Sie an kulinarische Erlebnisse im Urlaub denken. Welche Länder kommen Ihnen spontan in den Sinn?“
Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000*

Italien
Spanien
Frankreich
Griechenland
Deutschland
Türkei
Österreich
Thailand
Japan
Kroatien



Italien
Spanien
Frankreich
Griechenland
Österreich
Kroatien
Thailand
Japan
Türkei
Ungarn



**Österreich
Platz #6 in
Deutsch-
land.**

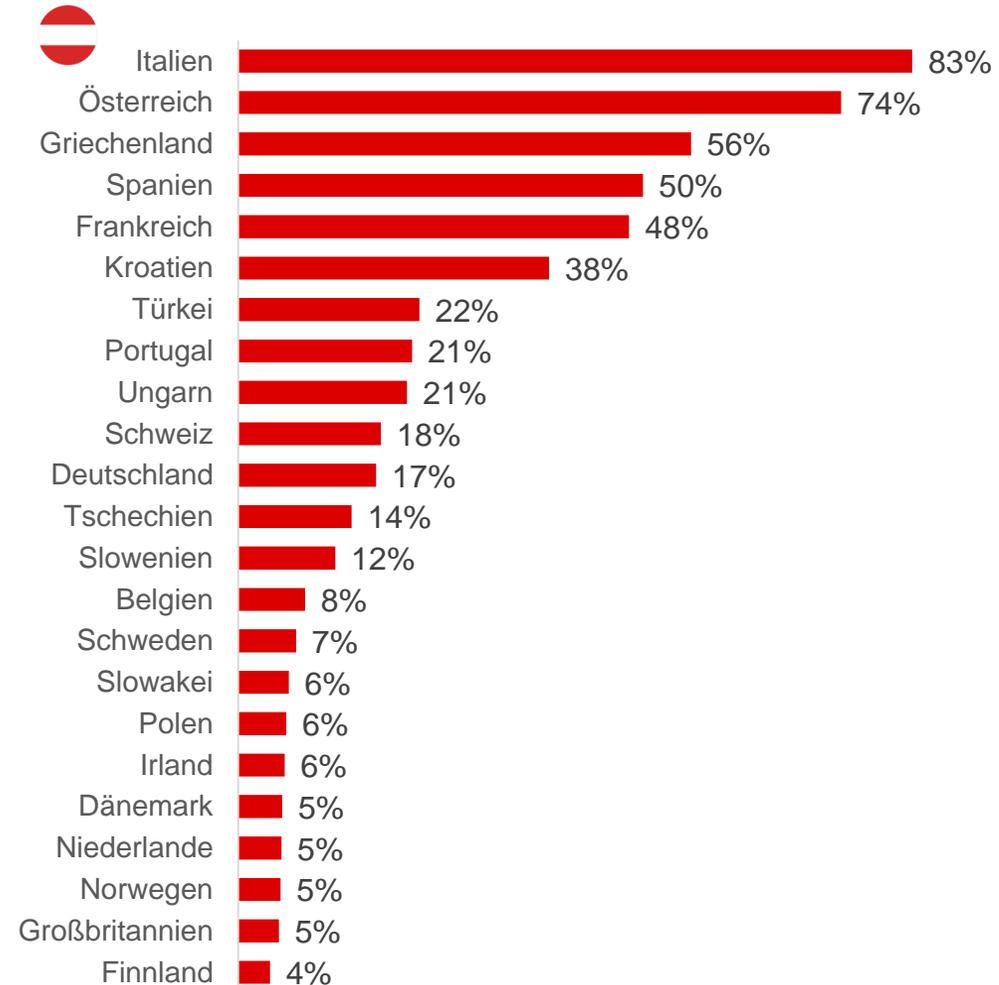
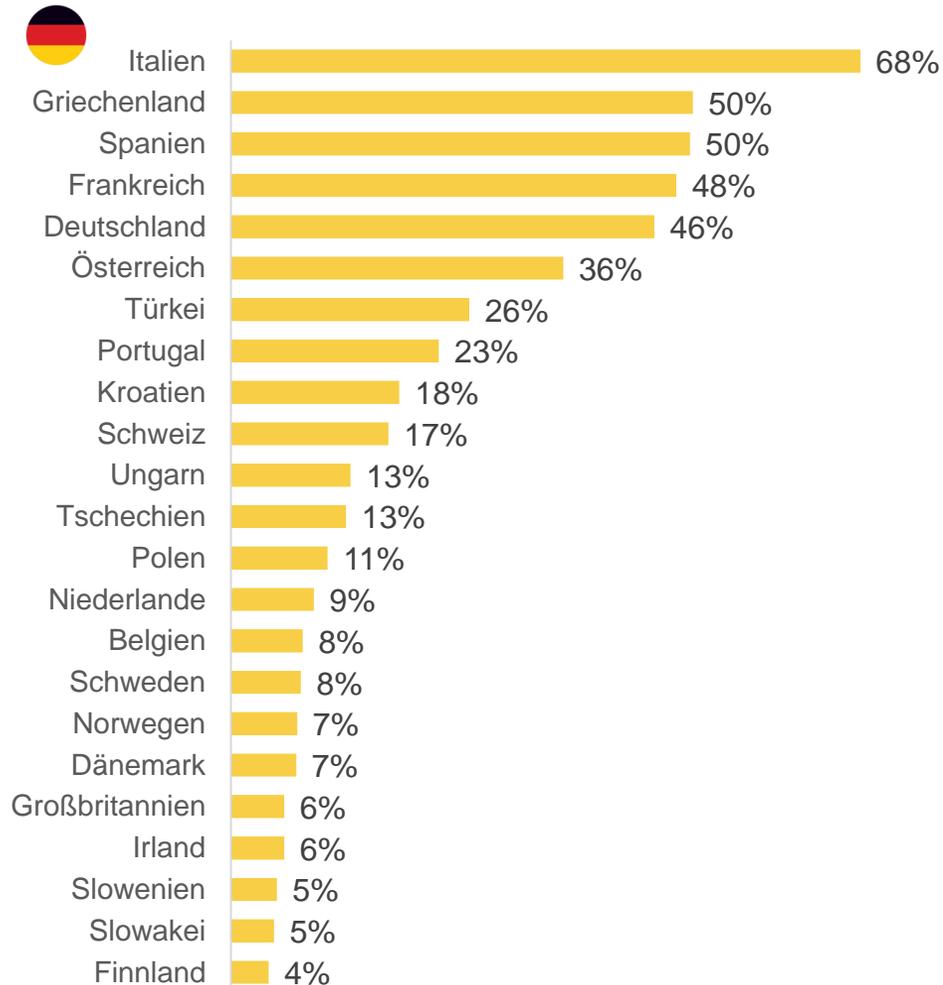
*Kulinarikimage von
Reiseländern: Top of
Mind – offene Nennungen*

↓ **#12 Deutschland**

*„Wenn Sie an kulinarische
Erlebnisse im Urlaub
denken. Welche Länder
kommen Ihnen spontan in
den Sinn?“
Quelle: ÖW Kulinarikstudie
2025; Befragungsland:
Österreich, Deutschland;
N=1.000*

Man hält jeweils auch das eigene Land für kulinarisch wertvoll.

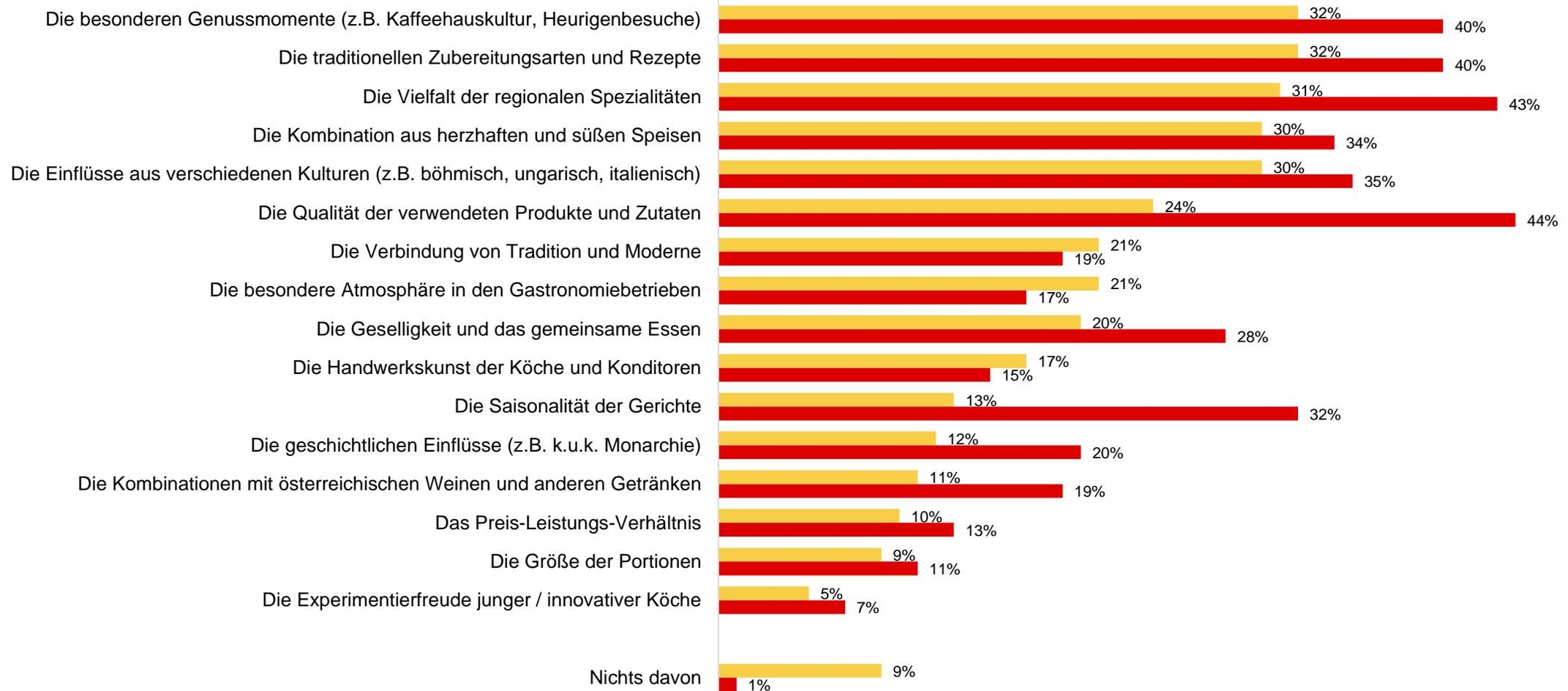
Kulinarikimage von Reiseländern



Genussmomente, regionale Vielfalt, traditionelle Zubereitung, Produktqualität



Nennungen: Was macht die österreichische Küche besonders?





KULINARISCHE GEOGRAPHIE ÖSTERREICHS

Im Bild: Vitus Winkler
(Sonnhof, SalzburgerLand)

Für Deutsche sind historische Altstädte interessanter.

Österreichs kulinarische Geographie
– Persönliches Interesse



„Und welche Art von Region wäre für Sie persönlich im Rahmen eines Kulinarikurlaubs in Österreich besonders interessant?“

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000

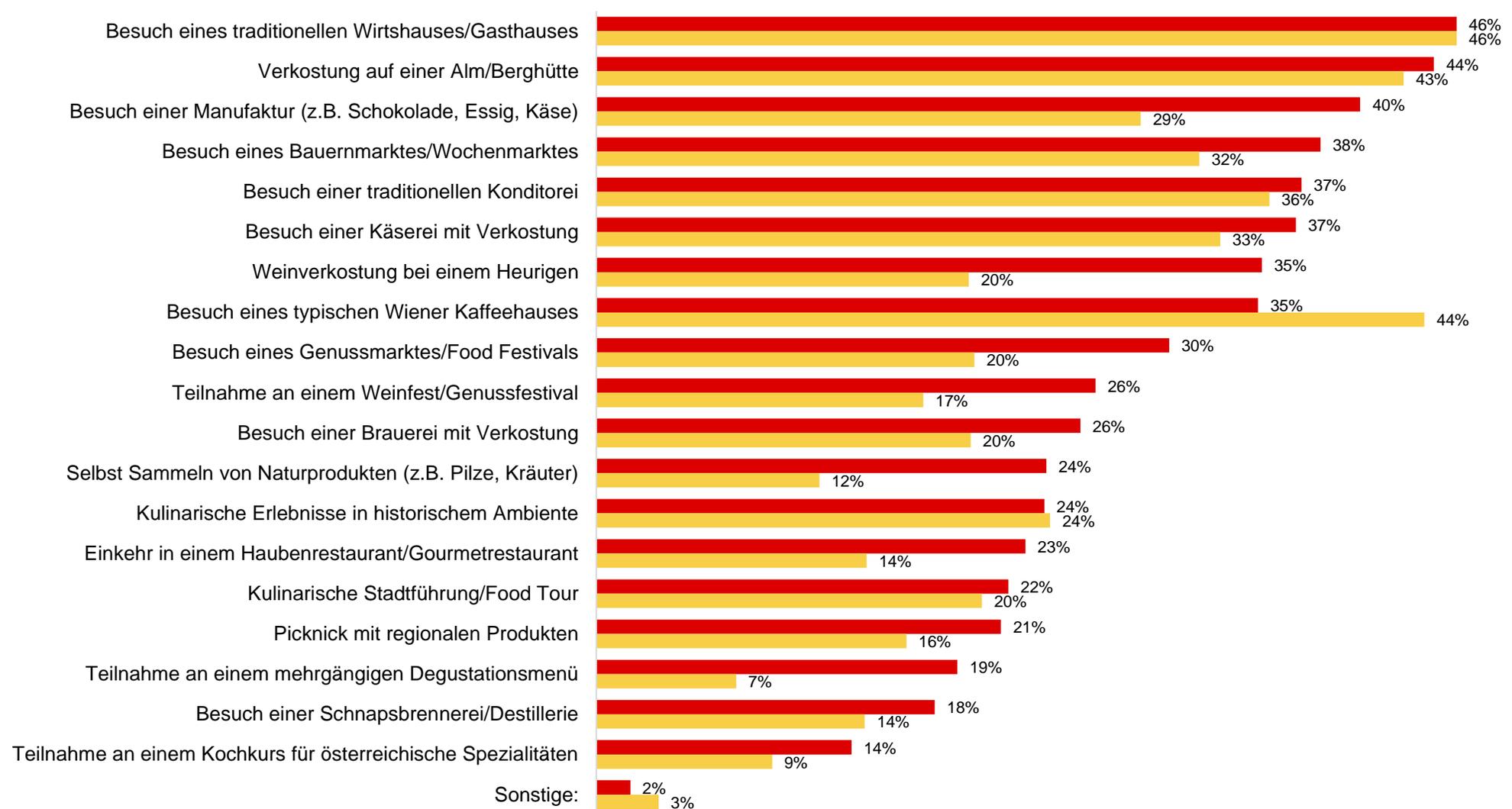
KULINARISCHE ERLEBNISSE UND VORLIEBEN

Im Bild: Andreas Herbst (Genießerhotel
Riederalm) und Fredl Rohmoser
(Restaurant & Hotel Rheinbachstube;
beide SalzburgerLand)



Wirtshauskultur interessantes Thema

Interesse an kulinarischen Erlebnissen in Österreich

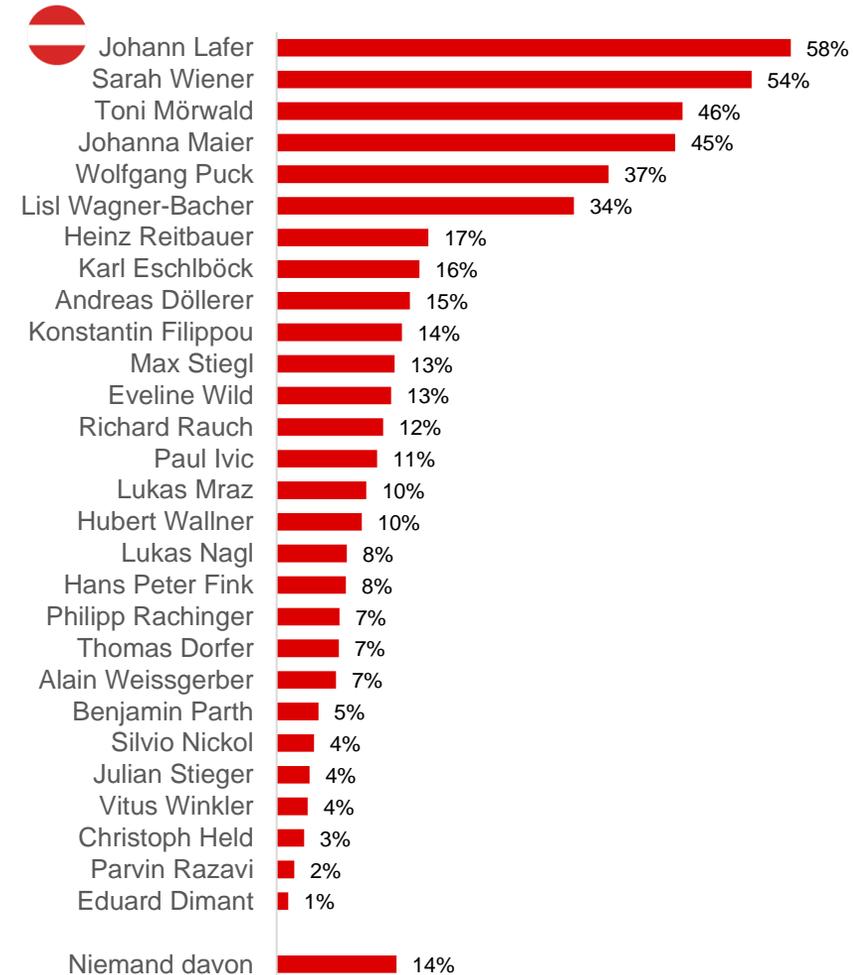
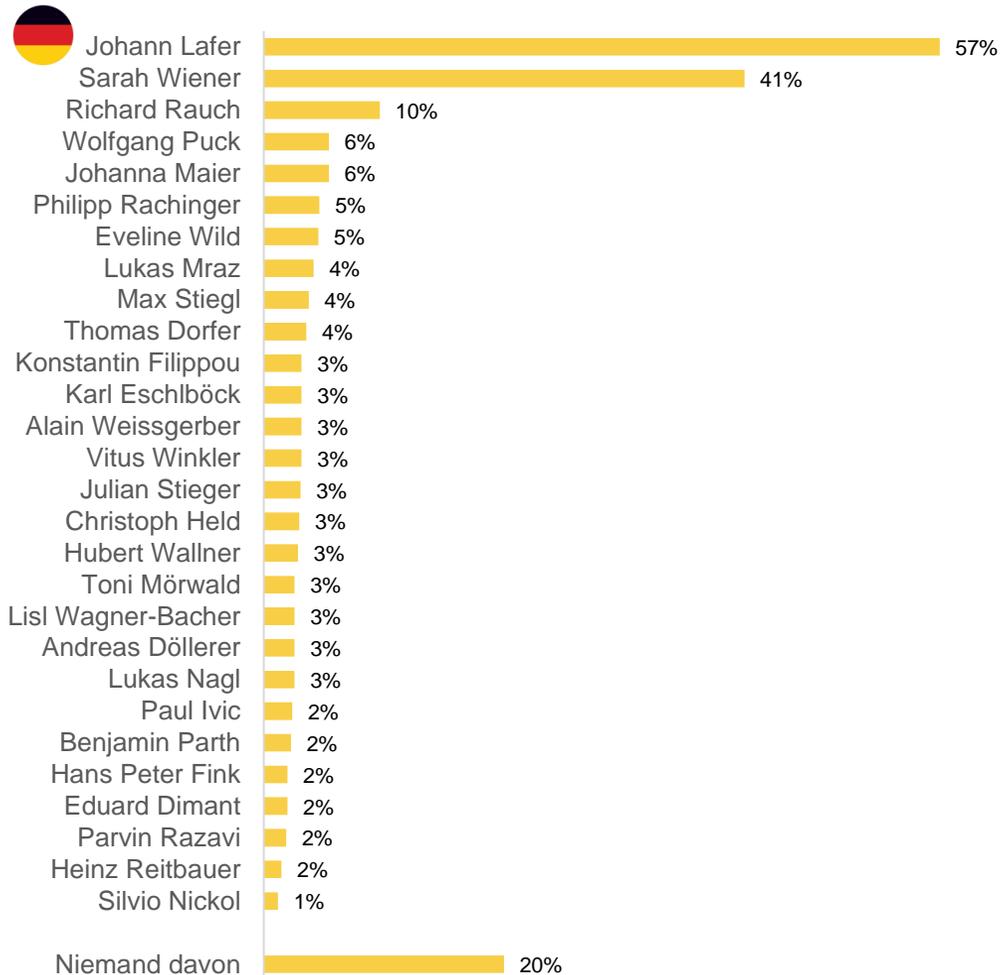




BEKANNTHEIT KÖCHE

Im Bild: Josef Floh
(Der Floh, Niederösterreich)

Bekanntheit ausgewählter Köchinnen und Köche: In Österreich natürlich einige bekannter in Deutschland



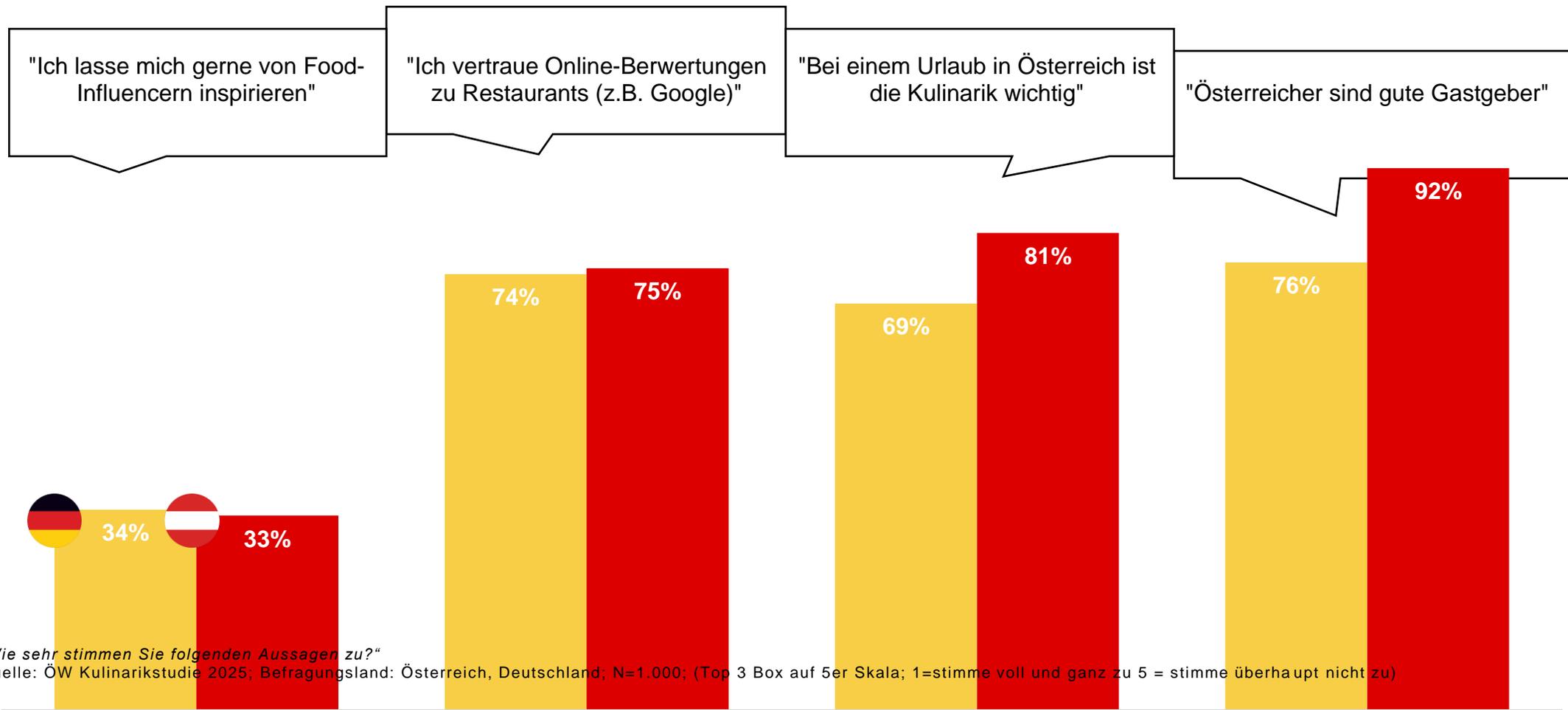


STATEMENTS

Im Bild: Simon Vetter
(Vetterhof, Vorarlberg)

Große Übereinstimmungen bei Statements – außer bei einer Aussage

Abfrage verschiedener Statements
(Auszug) zur Gastgeberqualität



„Wie sehr stimmen Sie folgenden Aussagen zu?“

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000; (Top 3 Box auf 5er Skala; 1=stimme voll und ganz zu 5 = stimme überhaupt nicht zu)



„Ich habe bereits Fotos mit dem Handy von meinem Essen im Restaurant gemacht und mit Freunden geteilt (z.B. via WhatsApp, Facebook, Instagram)“

 55%  61%

*„Wie sehr stimmen Sie folgenden Aussagen zu?“
Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000;
(Top 3-Box auf 5er Skala: 1=stimme voll und ganz zu 5 = stimme überhaupt nicht zu)*

Im Bild: Philip Rachinger und Sarah Stöffl (Mühlthalhof, Oberösterreich)



Ich würde gerne mehr erfahren über die junge, innovative Küche in Österreich

 57%  63%

Wie sehr stimmen Sie folgenden Aussagen zu?

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025, Befragungsländ: Österreich, Deutschland; N=1.000; (Top 3 Box auf 5er Skala: 1=stimme voll und ganz zu 5 = stimme überhaupt nicht zu)

Details über die Zielgruppe: Junge/innovative Küche



„Ich würde gerne mehr erfahren über
die junge, innovative Küche in Österreich“

Alter



jünger: 18-34

Urlaubsarten



**Kulinarikurlauber
Gesundheitsurlauber**

Urlauberlebnisse generell



**Austausch mit Gastgeber
Austausch mit Einheimischen
Kulturelle Veranstaltungen**

Destinationsentscheidung



Kulinarik wichtig

Stärken Österreichs



**Experimentierfreude
junger Köche**

Kulinarikerlebnisse AT



**Kochkurs
Degustationsmenü
Hauben-/Gourmetrestaurant**

Bekanntheit Köche



junge Köche bekannt

Bildung/Einkommen



**Akademiker
> 6.000 € HH-Netto**

„Wie sehr stimmen Sie folgenden Aussagen zu?“

Quelle: ÖW Kulinarikstudie 2025; Befragungsland: Österreich, Deutschland; N=1.000; (Top 3 Box auf 5er Skala; 1=stimme voll und ganz zu 5 = stimme überhaupt nicht zu)

**ÖSTERREICH IST STÄRKER
ALS GEDACHT
- ABER AUCH
SEHR VIELSCHICHTIG**

Fazit/Highlights

Im Bild: Eveline Wild (Der Wilde Eber, Steiermark)

Bekanntheit von Köchen sehr unterschiedlich: TV Faktor Deutschland

Online-Bewertungen sind relevant

Online-Aktivitäten – Food-Fotos werden geteilt, Influencer spielen in der Bevölkerung gesamt aber noch keine große Rolle

Junge, innovative Küche: geringes Wissen, hohes Interesse



**REGIONALE
KÜCHE IST EIN
TOP
ERLEBNIS**



Alpine Küche und
Weinregionen sind top

Wirtshausbesuche sind
beliebt – Wirtshauskultur
gutes Positionierungs-
thema

Österreicher:innen sind
selbstbewusst – in vielen
Punkten (z.B. Produkt-
qualität, Gastgebereigen-
schaft, Thema Wein)
vergeben sie Bestnoten
für das eigene Land

Genussregionen bei den
Inländern bekannt und
beliebt

KULINARIK

BEEINFLUSST

**REISEENT-
SCHEIDUNG**

Fazit/Highlights

*Im Bild: Verena
Langmann, Heinz
Reitbauer, Armin
Tement, Monika
Tement, Simon
Engel, Birgit
Reitbauer*

Kulinarik beeinflusst die Reiseentscheidung – nur für eine Minderheit spielt sie keine Rolle

In Deutschland ist die Michelin-Bewertung seit vielen Jahren etabliert – hier ist sie für Reiseentscheidung viel wichtiger als in Österreich

Zusammenspiel der Themen

Man muss Kulinarik vernetzt denken

**FAZIT : „ÖSTERREICHS
KULINARIK: VERWURZELT
IN DER REGION, OFFEN
FÜR DIE ZUKUNFT“**

