Unverzichtbare Gewürze, Gewürzvorlieben und Trends

Dem Geschmack der Welt auf der Spur: Kotányi präsentiert den Gewürz-Report 2023

- **„Schwarzer Pfeffer“ ist Gewürz des Jahres 2023, Rosmarin erlebt ein Revival und Cardamom nimmt immer häufiger Einzug ins Gewürzregal**
- **Authentischer Geschmack: Ansprüche an Qualität und Natürlichkeit steigen**
- **Inspirationsquellen: Freunde, Online-Plattformen, Kochbücher & Social Media bringen Abwechslung ins eigene Rezept-Repertoire**
- **Koch- und Gewürztrends 2023: Einfache Gerichte mit wenigen Zutaten prägen den aktuellen Kochspirit – geschmacklich wird es exotischer und noch experimenteller**

Kulinarischer Minimalismus trifft in Österreichs Küchen auf Experimentierfreude: Diese und viele andere Erkenntnisse bringt der Kotányi Gewürz-Report 2023, der heuer wieder 500 Österreicher*innen zu ihren persönlichen Gewürzgewohnheiten befragt hat. Während einfache Gerichte mit wenigen Zutaten boomen, legen heimische Köch*innen gleichzeitig Wert auf Abwechslung und zeigen sich bei der Wahl ihrer Rezepte und Gewürze so kreativ und weltoffen wie nie zuvor.

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Einmal mehr zeigt sich in der aktuellen Kotányi-Umfrage, dass in den heimischen Küchen gerne gekocht und dabei viel experimentiert wird. Mehr als ein Drittel der Österreicher*innen plant täglich Zeit für die Zubereitung von warmen Mahlzeiten ein. Damit Abwechslung auf den Teller kommt, greifen sie dafür gerne und oft ins Gewürzregal: Immerhin gehören Gewürze für 97 Prozent unbedingt zum Kochen dazu – weil Speisen dadurch schlichtweg besser schmecken und auch intensiver werden. *„So groß wie die Vielfalt der Gewürze, so unterschiedlich sind auch die Würzvorlieben der Österreicher*innen. Dennoch zeichnet sich ein Trend zu einfachen, aber raffinierten Gerichten ab. Natürlichkeit und Qualität spielen dabei eine wichtige Rolle – denn nur hochwertige Kräuter und Gewürze machen das beliebte Simple Cooking auch wirklich zum Geschmackserlebnis“,* so Kotányi-Gewürzexpertin Elisabeth Voltmer, die als Head of Quality Management & Product Development die Qualität aller Rohwaren und Verarbeitungsschritte des heimischen Produzenten und Gewürzmarktführers mit Sitz in Wolkersdorf im Weinviertel überwacht.

Wo der schwarze Pfeffer wächst

Er besitzt eine intensive Schärfe und ein pikant-würziges Aroma, das fast alle Speisen hervorragend ergänzt. Diese Vielseitigkeit macht ihn zum Gewürz der Gewürze: Schwarzer Pfeffer hat es in der Kotányi-Umfrage als Gewürzheld 2023 an die Spitze der diesjährigen Gewürzfavoriten geschafft und damit den Vorjahressieger Paprika Edelsüß und den vielseitigen Oregano überholt.

Für rund 36 Prozent ist der scharfe Gewürz-Klassiker, der sowohl gemahlen als auch in ganzen Körnern zum Würzen und Verfeinern eingesetzt wird, unverzichtbar. *„Bei schwarzem Pfeffer handelt es sich um die reifere Version des grünen Pfeffers, der bei der Ernte noch rötlich ist und erst durch Trocknung seine dunkle Farbe erhält. Und, was viele nicht wissen: ‚Scharf‘ ist streng genommen kein Geschmack, sondern eine Schmerzreaktion des Körpers auf das im Pfeffer enthaltene Piperin. Der charakteristische Geschmack einer Pfeffersorte ergibt sich nämlich aus der individuellen Zusammensetzung der enthaltenen ätherischen Öle“,* so Elisabeth Voltmer. Die Einsatzmöglichkeiten von Pfeffer sind dabei nahezu unbegrenzt: Er eignet sich nicht nur als Basisgewürz für warme und kalte Gerichte. Mit einem Quäntchen Pfefferschärfe lassen sich auch Süßspeisen – beispielsweise Mousse Au Chocolat oder Panna Cotta – verfeinern. Ganzer schwarzer Pfeffer entfaltet beim Mahlen in der Mühle oder frisch gemörsert sein volles Aroma und seine pikante Schärfe.

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Gewürze – was sie können müssen

Neben schwarzem Pfeffer hat mit einem Drittel der Stimmen auch Paprika Edelsüß nach wie vor eine große Fangemeinde. In die Top 3 hat es in diesem Jahr auch Oregano geschafft. Er ist aromatisch, würzig-herb, reich an ätherischen Ölen und als solcher ein ebenso typisches wie beliebtes Gewürz der Mittelmeerküche. Das gilt auch für Rosmarin, der eine harzige, leicht bittere Note mitbringt. Das Gewürz erlebt aktuell ein kleines Revival und zog 2023 wieder vermehrt in die Gewürzregale ein. Ein Blick auf die Neuentdeckungen des Jahres zeigt wiederum, dass sich mit Cardamom – nach Curcuma und Ingwer – ein weiteres orientalisches Gewürz in den heimischen Küchen etabliert hat. Den Befragten ist aber nicht nur der Geschmack von Gewürzen wichtig, sondern auch Kriterien wie ein gutes Preis-Leistungsverhältnis oder praktische Verpackungen, die eine einfache Dosierung ermöglichen und wiederverschließbar sind. Jede*r Zweite findet es zudem wichtig, dass bei Gewürzzubereitungen und Kräutern nur natürliche Inhaltsstoffe enthalten sind.

Wer und was uns inspiriert

Wer Abwechslung in der Küche liebt, lässt sich gern inspirieren: Vier von zehn Befragten nennen dabei den Familien- und Freundeskreis als Anregung für neue kulinarische Ideen. Das gilt übrigens – etwas überraschend – vor allem für die unter 30-Jährigen. Gleich danach folgen Online-Rezept-Plattformen (41 %) und Kochbücher (34,5 %). Letztere werden von Frauen und Männern im selben Ausmaß zur Ideenfindung herangezogen. Auch Social Media hat sich als beliebter Ideengeber längst einen Namen gemacht: Instagram hat in dieser Statistik mit rund 20 Prozent die Nase vorne, wobei zwei Drittel der Insta-Nutzer*innen in die Altersgruppe der 18- bis 39-Jährigen fallen. Ein Allzeitklassiker sind nach wie vor Kochsendungen im Fernsehen und auch eigene Restaurantbesuche, wobei sich jede*r Fünfte Kochideen davon mit nach Hause nimmt.

Trends 2023/24: Simple Cooking, Meal Prepping & Co.

Bei ihren Koch- und Würzgewohnheiten sind die Österreicher*innen alles andere als Gewohnheitsmenschen: Die Trends für 2024 fallen allesamt in die Rubrik Abenteuerlust und sind geprägt von Natürlichkeit, Gewürzexplosionen und ganz viel Weltoffenheit. Ein Trend, der sich dabei klar abzeichnet ist „Simple Cooking“.

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Dabei werden einfache Gerichte mit nur wenigen Zutaten zubereitet. Mehr als ein Drittel der Befragten hat sich der Herausforderung bereits gestellt, aus wenigen Zutaten geschmacklich viel rauszuholen. Ein Viertel setzt auf nährstoffreiche Salate und Bowls und nahezu ebenso viele haben bereits getestet, vorwiegend mit preisgünstigen Lebensmitteln zu kochen. Auch „Meal-Prepping", also das portionierte Vorkochen, ist im Vormarsch. Und bereits eine von zehn befragten Personen findet Gefallen an kulinarischen Neuinterpretationen – darunter klassische Gerichte der österreichischen Küche, die vegan interpretiert werden oder bei denen Fleisch durch pflanzliche Ersatzprodukte ersetzt wird. Dominik Mattes, Director Marketing and Innovation bei Kotányi, hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Entwicklung von Gewürzgewohnheiten, Rezepttrends und Zubereitungsarten zu antizipieren und bestätigt, dass der allgemeine Trend zu Minimalismus und Purismus auch die Koch- und Würzgewohnheiten erreicht hat: *„Bei der Informationsflut, die permanent auf uns einprasselt, versuchen wir, unseren Alltag so einfach wie möglich zu gestalten. Hand in Hand mit diesem Trend geht auch das Bestreben, die Dinge des Lebens auf das Wesentliche zu reduzieren. Dementsprechend besinnen sich immer mehr Menschen auch bei ihren Gerichten auf eine natürliche Zutatenbasis und setzen diese dann mit ein paar erlesenen, hochwertigen Gewürzen geschmacklich in Szene*." Mit Blick auf 2024 ist bei aller Reduktion aber bestimmt nicht mit Langeweile zu rechnen: Dies zeigt unter anderem der Trend hin zu exotischen und orientalischen Gewürzen wie Sumach oder der feurigen Gewürzzubereitung Harissa, die mit Chilis, Koriandersamen, Kreuzkümmel und anderen Spezialitäten den Geschmack Nordafrikas in unsere Küchen bringen.

www.kotanyi.com

Quelle:
Kotányi Gewürz-Report, September 2023: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-69 Jahre), n = 500

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Infobox: 100 % Natürlichkeit und Qualität bei Kotányi

Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität: Über 4.500 Produkte zum individuellen Würzen und Verfeinern werden heute am Standort Wolkersdorf für ein internationales Sortiment verarbeitet – aus naturbelassenen Rohstoffen, die aus fast allen Ländern der Welt bezogen werden.

In Sachen Qualität setzt der Gewürzexperte seit jeher auf das einfache, aber höchst anspruchsvolle Motto: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Denn, auch wenn Kriterien wie ein hoher ätherischer Ölgehalt, ein homogener Schnitt und eine intensive, natürliche Farbe bei Gewürzen und Kräutern grundsätzlich auf eine hohe Güte verweisen, ist Vorsicht geboten: *„Es lässt sich nicht mit dem freien Auge erkennen, ob Gewürzpflanzen unverfälscht und vor allem frei von Keimen und Pestiziden sind. Weil Verunreinigungen nie ausgeschlossen werden können, braucht es strenge Prüfverfahren, um die Lebensmittelsicherheit von Kräutern und Gewürzen zu garantieren“*, so Kotányi-Qualitätsmanagerin Elisabeth Voltmer. Kotányi setzt deshalb grundsätzlich auf Rohstoffe von sorgfältig ausgewählten Lieferant*innen und schickt alle Gewürze und Kräuter durch strenge mikrobiologische, chemische und physikalische Qualitätskontrollen sowie mehrstufige Sieb- und Reinigungsprozesse, ehe diese in der hauseigenen Produktion weiterverarbeitet und letztendlich abgefüllt werden. www.kotanyi.com

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Bildmaterial zum Download

Zum Download von Bildmaterial in druckfähiger Auflösung klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.

Alle Bilder zum Download finden Sie hier:

Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA
Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Mag. Elisabeth Voltmer
Head of Quality Management & Product Development Kotányi GmbH
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Coverbild Gewürz-Report 2023 inkl. Text
©Ratul Ghosh / Unsplash
Bilddownload

Coverbild Gewürz-Report 2023 exkl. Text
© Ratul Ghosh / Unsplash
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Die wunderbare Welt der Gewürze
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Jubiläum: 20 Jahre Kotányi Gewürzmühle
Im Bild: Schwarzer Pfeffer
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Geschmacksvielfalt durch Einfallsreichtum
© Kuban-Kuban
Bilddownload

Weihnachtsbäckerei versüßt den Winter
© Dari Ili / Unsplash
Bilddownload

Lebkuchenrezepte für die kalte Jahreszeit
© Kelsey Weinkauf / Unsplash
Bilddownload

Lebkuchen
© Michele Purin / Unsplash
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

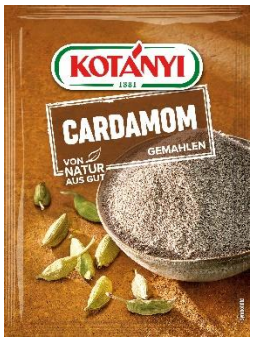
KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Der Gewürzheld 2023: Pfeffer schwarz
© Sea_wave
Bilddownload

Der Gewürzheld 2023: Pfeffer schwarz
© Sea_wave
Bilddownload

Coverbild hinten: Kotányi Gewürzreport 2023
© Grafvision
Bilddownload

Gewürzmühle: Bio Pfeffer schwarz ganz
© Kotányi
Bilddownload



Cardamom gemahlen
© Kotányi
Bilddownload

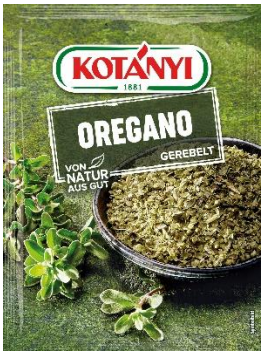
Curcuma gemahlen
© Kotányi
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

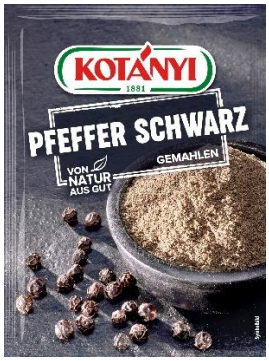
Oregano gerebelt
© Kotányi
Bilddownload

Paprika edelsüß spezial
© Kotányi
Bilddownload



Oregano gerebelt
© Kotányi
Bilddownload

Pfeffer schwarz ganz
© Kotányi
Bilddownload



Pfeffer schwarz gemahlen
© Kotányi
Bilddownload

Gewürzmühle: Pfeffer schwarz ganz
© Kotányi
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Zimt gemahlen
© Kotányi
Bilddownload

Zimtstangen
© Kotányi
Bilddownload

Sternanis
© Kotányi
Bilddownload

Rosmarin
© Kotányi
Bilddownload

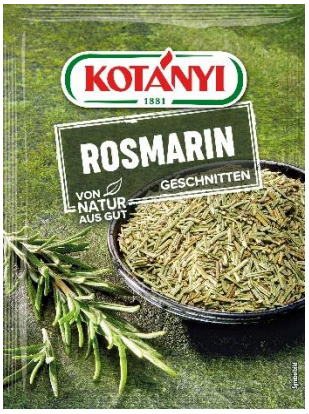
Cardamom
© Kotányi
Bilddownload

Rosa Beeren
© Kotányi
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com

Bourbon Vanilleschote ganz
© Kotányi
Bilddownload



Rosmarin geschnitten
© Kotányi
Bilddownload

Rosmarin geschnitten
© Kotányi
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Barbara Schwarz, BA | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
kathrin.sekanina@currycom.com | barbara.schwarz@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.com