Kotányi Gewürz-Report 2023: Schwarzer Pfeffer führt die Liste der Lieblingsgewürze an

Der Kotányi Gewürz-Report 2023 zeigt, dass Österreichs Küchen eine Kombination aus kulinarischem Minimalismus und Experimentierfreude erleben. Der diesjährige Gewürzheld ist schwarzer Pfeffer, der Paprika Edelsüß und Oregano auf den zweiten und dritten Platz verweist. Im Trend für 2024 liegt "Simple Cooking", bei dem Gerichte mit wenigen Zutaten und hochwertigen Gewürzen zubereitet werden.

Gewürz-Report 2023. (©Ratul Ghosh / Unsplash)

Am 24. Oktober ist der Welttag der Gewürze (World Spice Day 2023): Für **Kotányi** auch heuer wieder Anlass, im Rahmen des Kotányi **Gewürz-Reports** 2023 500 Österreicher*innen zu ihren persönlichen Gewürzgewohnheiten zu befragen und Einblick in die Welt der Gewürze zu geben.

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.

Einfache und Raffinierte Gerichte

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.

Familie und Freunde inspirieren uns zu neuen kulinarischen Ideen

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.

Simple Cooking: Trend für 2024 – Wenige Zutaten, volles Aroma

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“.

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.

Meal Prepping ist im Vormarsch!

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.

Natürlichkeit und Qualität im Fokus der heimischen Küchen

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.

Der Gewürz-Report 2023:

Gewürz-
Report
2023
KOTÁNYI
1881
Spice up
my life

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at