

Zum Welttag der Gewürze: Kotányi Gewürz-Report 2022

Gewürzfavoriten, Trends und Wissenswertes: In Österreichs Küchen geht es geschmackvoll zu – das bestätigt der Kotányi Gewürz-Report 2022, der sich umfassend mit der bunten und vielfältigen Welt der Gewürze und Kräuter auseinandersetzt.



Anlässlich des Welttags der Gewürze am 24. Oktober 2022 berichtet der Kotányi Gewürz-Report 2022 umfassend über die bunte und vielfältige Welt der Gewürze und Kräuter. (© iStock)

Der „aromatische“ Bericht verrät Koch- und Würzgewohnheiten von heimischen Konsument*innen, informiert zum kompromisslosen Qualitätsanspruch von Würzhersteller Kotányi und fasst

zusammen, welche Gewürztrends Expert*innen für 2023 erkennen können.

Wertvolle Tipps zur Zubereitung und Aufbewahrung der natürlichen Aromaträger runden den Gewürz-Report ab – darunter ein herzhaftes Suppenrezept, bei dem „Paprika Edelsüß“ als Gewürz des Jahres nicht fehlen darf.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Gewürze sind unverzichtbar**
- **Auf die Qualität kommt es an**
- **Paprika Edelsüß: Top-Gewürz 2022**
- **Wurzeln – eine Frage des Typs**
- **Ausblick: Wurz-Trends 2023**
- **Nachhaltigkeit auch bei den Gewürzen gefragt**
- **Neuer Trend: Food-Pairing**

Gewürze sind unverzichtbar

Immerhin geben 98 Prozent der Österreicher*innen an, dass Gewürze zum Kochen dazugehören und diese unverzichtbar sind, um den Geschmack von Speisen und Getränken zu verfeinern oder zu intensivieren. „Die Kötányi-Umfrage bestätigt, dass in heimischen Küchen gerne und oft zum Kochlöffel gegriffen wird, ein Drittel der Befragten gibt sogar an, täglich zu kochen oder zu backen.“

Dass der Griff ins Gewürzregal für die heimischen Koch*innen dazugehört, spricht für ihren guten Geschmack. Dass auch Natürlichkeit und Qualität bei ihrer Auswahl eine entscheidende Rolle spielen, sehen wir als Bestätigung, dass unser hoher Anspruch an Gewürze und Kräuter wertgeschätzt wird“, so Elisabeth Voltmer, Head of Quality Management & Product Development, die bei Kötányi dafür verantwortlich zeichnet, dass bei Geschmack und Qualität der

Kota?nyi-Erzeugnisse immer ho?chste Gu?te sichergestellt ist.

Auf die Qualität kommt es an

Der Name Kota?nyi steht seit u?ber 140 Jahren fu?r Gewu?rzvielfalt in ho?chster Qualita?t: Das Unternehmen bezieht seine wertvollen Natur-Rohstoffe aus fast allen La?ndern der Welt – und zwar von Lieferant*innen, mit denen jahrzehntelange Partnerschaften bestehen.

Der Gewu?rz- Report beschreibt unter anderem den Weg, den Gewu?rze und Kra?uter zuru?cklegen, ehe sie am Standort Wolkersdorf im Weinviertel zu u?ber 4.500 Produkten zum individuellen Wu?rzen und Verfeinern verarbeitet werden. Ein Blick hinter die Kulissen verrät, dass sie dabei strenge mikrobiologische, chemische und physikalische Qualita?tskontrollen durchlaufen, bevor sie mehrstufigen Sieb- und Reinigungsprozessen unterzogen, weiterverarbeitet und abgepackt werden.

„Qualita?tssicherung ist bei Kra?utern und Gewu?rzen so essenziell, weil sie durchaus unzuassige Stoffe enthalten, mit Keimen oder Pestiziden belastet oder sogar verfalscht sein ko?nnen. Geruch und Geschmack sind wichtig – im ersten Schritt unserer Qualita?tskontrollen geht es deshalb immer darum, die Lebensmittelsicherheit zu pru?fen“, bekra?ftigt Elisabeth Voltmer und fu?gt hinzu, wie sich hochwertige Qualita?t bei Gewu?rzen und Kra?utern auch fu?r Konsument*innen einfach erkennen lassen:

Getrocknete Kra?uter sollten zum Beispiel eine mo?glichst gru?ne Farbe, wenig Feinanteil und einen geringen Anteil an Stielen aufweisen. Auch ein hoher Gehalt an a?therischen O?len ist ein untru?gliches Merkmal fu?r Qualita?t – zerreibt man Kra?uter zwischen den Fingern, sollte sich dabei ein intensives Aroma entfalten.

Paprika Edelsüß: Top-Gewürz 2022

Österreich liebt die Gewürzvielfalt, deshalb geht es in den heimischen Gewürzregalen besonders bunt her: Dennoch konnte sich „Paprika Edelsüß“ als klares Top-Gewürz 2022 durchsetzen. Rund 40 Prozent haben das rote Geschmackswunder zu ihrem Gewürzfavoriten gekürt – noch vor Pfeffer und Curcuma.

Das ursprünglich aus Südamerika stammende Paprikapulver überzeugt mit seinem typischen Aroma und der intensiven Farbe, die beim Trocknen der Schoten entsteht. Ein geschichtlicher Rückblick verrät, dass Paprikapulver in Europa anfangs „nur“ als Ersatz für Pfeffer den Weg in die Köchtopfe fand. Die geschmacklichen und kochtechnischen Vorzüge haben das Gewürz aber rasch zu einem Fixstarter in Österreichs Küchen gemacht.

Warum der zeitlose Klassiker „Paprika Edelsüß“ gerade eine Renaissance erlebt und so beliebt ist, erklärt die Köchtopf-Expertin Elisabeth Voltmer:

„Paprikapulver ist sehr vielseitig einsetzbar: Mit der pikant-würzigen Note und den leicht bindenden Eigenschaften ist es ein ideales Basisgewürz für Gulasch, Eintöpfe, Fisch- und Fleischgerichte. Es eignet sich aber auch hervorragend für Suppen, Aufstriche, Marinaden, Reis- und Nudelgerichte und verfeinert sogar Desserts.“

Wurzeln – eine Frage des Typs

Bei den Gewürzfavoriten sind sich Konsument*innen und Expert*innen einig: Neben „Paprika Edelsüß“ bestätigen die Umfragen für den Gewürz-Report, dass auch Pfeffer in all seinen Variationen besonders häufig gekauft wird.

Als ständiger Begleiter beim Kochen und am Esstisch liegt der „kulinarische Scharfmacher“ sowohl in den Verkaufszahlen des Handels als auch in den aktuellen Kota?ny-Umfragen in der Variante „Pfeffer schwarz“ und „Pfeffer bunt“ gleich nach „Paprika Edelsu?ß“ im Spitzenfeld.

Auch Chili, Zimt und Curcuma wurden 2022 stark nachgefragt. Welche Gewu?rze beim Kochen besonders ha?ufig verwendet werden, ha?ngt laut der Ergebnisse ma?geblich davon ab, zu welchem Wu?rztyp sich die heimischen K

Ausblick: Wu?rz-Trends 2023

Wohin die Gewu?rreise im kommenden Jahr fu?hren wird, zeigen die Koch- und Wu?rzgewohnheiten der O?sterreicher*innen. Ein Trend, der sich in heimischen Ku?chen abzeichnet ist die steigende Freude am Entdecken und Experimentieren: Internationale Gewu?rzmischungen, z.B. aus Su?dostasien oder dem Nahem Osten, werden zusehends fu?r die Allgemeinheit interessant.

Und Curcuma – fu?r jede/n Zehnte/n die Entdeckung des Jahres 2022 – setzt mit einer stetig wachsenden Fangemeinde fu?r asiatische Gerichte und Curries seinen klaren Aufwa?rtstrend fort. Aber auch heimische Klassiker wie Gulasch oder Krautfleisch werden gerne neu interpretiert und mit individuellen Gewu?rzmischungen aufgepeppt.

Nachhaltigkeit auch bei den Gewu?rzen gefragt

Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kota?ny, hat sich fu?r den Kota?ny Gewu?rz-Report die Einscha?tzungen der Expert*innen genauer angesehen und findet darin Besta?tigung fu?r den kulinarischen Zeitgeist und das steigende Gesundheitsbewusstsein der O?sterreicher*innen:

„Befragungen unserer Lieferant*innen und Partner*innen in Handel und Gastronomie haben ergeben, dass vegetarische, vegane und Bio-Produkte weiter am Vormarsch sind. Diesen Trend sehen wir auch am Gewürzmarkt, wo natürliche Gewürze aus nachhaltigem Anbau stärker nachgefragt werden. Steigendes Gesundheitsbewusstsein spiegelt sich aber auch beim Einsatz von Salz wider, das tendenziell sparsamer eingesetzt wird.“

Neuer Trend: Food-Pairing

Zu den spannendsten Trends für 2023 zählt Food-Pairing, das bei Österreicher*innen immer beliebter wird und mehr als alle anderen Trends für das Entdecken neuer Geschmackswelten steht: Dabei werden eigentlich konträre Geschmäcker miteinander kombiniert und zu neuen Geschmackskompositionen zusammengefügt – zum Beispiel süße Früchte werden mit Chili gewürzt oder Kekse mit Pfeffer aufgepeppt.

Köchinnen und Köche zählen: Ein Drittel ordnet sich der klassisch-österreichischen Küche mit ihren typischen Gewürzen und Kräutern zu. Ähnlich viele sehen sich als „Gewürz-Routiniers“, die beim Würzen auf ein gleichbleibendes Gewürz-Repertoire an Kräutern und Gewürzen zurückgreifen. 25 Prozent der Österreicher*innen sehen sich als Gewürz-Weltenbummler*innen, die gerne neue Geschmackswelten erkunden und mit exotischen Gewürzen und Kräutern experimentieren. Nur 1 von 10 zählt sich zu den Geschmackspurist*innen, die fast ausschließlich mit Salz würzen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at