

Wolkersdorf, am 05. August 2020

Regionale Kräuter und Gewürze für die österreichische Küche:

Kotányi bringt heimische Bio-Kräuter und -Gewürze auf den Markt

Der österreichische Gewürzmarktführer Kotányi erweitert sein Angebot mit fünf besonders feinen Kräutern und Gewürzen ausschließlich österreichischer Herkunft. Zur Förderung der heimischen Landwirtschaft und um LiebhaberInnen der österreichischen Küche die Chance zu bieten, ihre Gerichte gleichermaßen traditionell wie authentisch zu verfeinern. Mit der Gewährleistung höchster Bio-Qualität trägt Kotányi einmal mehr den vielfältigen Bemühungen im Bereich Nachhaltigkeit Rechnung.

Höchste Qualitätsansprüche bei der Wahl der Rohstoffe und in der Verarbeitung stehen beim österreichischen Gewürzmarktführer Kotányi seit jeher an oberster Stelle. Alle Kräuter und Gewürze durchlaufen strenge Kontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet, abgepackt und für die internationale Verteilung vorbereitet werden. Jetzt setzt das Unternehmen aber noch eins drauf und bietet ab sofort eine ganz besondere Kollektion an: Bio-Kräuter und Bio-Gewürze aus ausschließlich heimischer Produktion, allesamt sorgfältig geerntet, schonend verarbeitet und abgepackt, sowie zusätzlich noch von staatlich autorisierten Kontrollstellen geprüft.

1

LiebhaberInnen der heimischen Küche kommen mit den neuen Bio-Kräutern und –Gewürzen von Kotányi voll und ganz auf ihre Kosten: Mit fünf ausgewählten heimischen Produkten können traditionelle Gerichte ganz einfach und zu 100 Prozent authentisch verfeinert werden. Die Bio-Petersilie ergänzt mit ihrem frischen, leicht pfeffrigen Geschmack hervorragend Suppen, Saucen, Fleisch und Fisch, der Bio-Kümmel wiederum passt hervorragend zu Schweinsbraten, Kraut- und Kartoffelgerichten. Ein echter Allrounder unter den Gewürzen ist der gemahlene Bio-Knoblauch: Mit seinem leicht scharfen Aroma passt er zu einer Vielfalt an Speisen. Als mildes, leicht süßliches Gewürz besticht der Bio-Koriander. Und auch die feinen Bio-Dillspitzen haben ein süßes Aroma, das besonders gut zur Geltung kommt, wenn sie erst am Ende der Garzeit in den Topf kommen.

„Als österreichisches Familienunternehmen sind wir in der Region stark verwurzelt. Mit der neuen Linie fördern wir die heimische Landwirtschaft und bieten unseren Kundinnen und Kunden gleichzeitig hochwertige Zutaten aus Österreich in Bio Qualität“, so Dominik Mattes, Director Marketing und Innovation bei Kotányi.

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Martin Himmelbauer | Anika Sauer, MA

E-Mail: martin.himmelbauer@currycom.com | anika.sauer@currycom.com

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

Die feinen Kräuter und Gewürze aus Österreich werden für KonsumentInnen im handlichen Beutel erhältlich sein. Für die Nutzung in der Gastronomie stehen die Produkte in der 400ccm PET-Dose mit Schraubverschluss zur Verfügung.

Mehr Informationen auf www.kotanyi.com

>> Druckfähiges Bildmaterial auf der Folgeseite

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Martin Himmelbauer | Anika Sauer, MA

E-Mail: martin.himmelbauer@currycom.com | anika.sauer@currycom.com

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

Bildmaterial zum Download

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



Kotányi Bio Petersilie

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Petersilie

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Dillspitzen

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Dillspitzen

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Martin Himmelbauer | Anika Sauer, MA

E-Mail: martin.himmelbauer@currycom.com | anika.sauer@currycom.com



Kotányi Bio Knoblauch gemahlen

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Knoblauch gemahlen

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Koriander

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Bio Koriander

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Martin Himmelbauer | Anika Sauer, MA

E-Mail: martin.himmelbauer@currycom.com | anika.sauer@currycom.com

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

Kotányi Bio Kümmel

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Kotányi Bio Kümmel

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs. Der Gewürzexperte ist nicht nur klare Nummer 1 in Österreich, sondern rangiert in über 20 Ländern Zentral- und Osteuropas unter den Top Marken am Markt. Mit einem im Rekordjahr 2019 erwirtschafteten Umsatzplus von 3 Prozent auf 170 Millionen Euro ist Kotányi weiterhin auf Wachstumskurs. Heute beschäftigt das österreichische Familienunternehmen mit Sitz in Wolkersdorf im Niederösterreichischen Weinviertel unter der Leitung von Geschäftsführer Erwin Kotányi rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit jeher für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Kotányi richtet sich stets nach den drei Leitmotiven Gesundheit, Innovation und Genuss aus und überrascht immer wieder mit Innovationen am Markt. Weitere Informationen auf www.kotanyi.at und auf [Facebook](#).

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Martin Himmelbauer | Anika Sauer, MA

E-Mail: martin.himmelbauer@currycom.com | anika.sauer@currycom.com