



Gewürz-Report 2022



*Spice up
my life*





DAS KOTÁNYI QUALITÄTSVERSPRECHEN

„Die Kotányi Sortenvielfalt ist so einzigartig wie die Natur. Mit Kräutern und Gewürzen bringen wir Inspiration, Abwechslung und echten Geschmack in Österreichs Küchen und setzen dabei auf ein bewährtes Erfolgsrezept: natürliche Zutaten und beste Qualität.“



DOMINIK MATTES

Director Marketing and Innovation

Was wäre das Leben ohne Gewürze? Nahezu unvorstellbar und sicher um einiges eintöniger. Zu diesem und vielen anderen Ergebnissen kommt auch der Kotányi Gewürz-Report 2022, für den wir 500 heimische Konsument*innen zu ihren Koch- und Würzgewohnheiten befragt und rund 90 Expert*innen zur Gewürz-Trendanalyse gebeten haben. Details zu den Umfragen erfahren Sie auf den Folgeseiten. Zusammengefasst lässt sich sagen: In Österreichs Küchen trifft Tradition auf kulinarischen Zeitgeist und eine große Gewürzvielfalt inspiriert dabei.



ELISABETH VOLTMER

*Head of Quality Management
& Product Development*


Naturbelassene Kräuter und Gewürze von A wie Anis bis Z wie Zimt aus vielen Regionen der Welt – das sind die wertvollen Rohstoffe, die am Kotányi Standort in Wolkersdorf zu über 4.500 verschiedenen Produkten zum individuellen Würzen und Verfeinern verarbeitet werden. Die oberste Prämisse dabei: Lebensmittelsicherheit, Geschmack und Qualität. Der vorliegende Gewürz-Report 2022 gewährt daher auch Einblicke in unser ganzheitliches Qualitätskonzept, das Tag für Tag die hohe Güte unserer Erzeugnisse sicherstellt. Und spannende Insider-Tipps zur optimalen Weiterverarbeitung und Aufbewahrung gibt es natürlich auch dazu.





ÖSTERREICH MAG'S MILD UND FRUCHTIG. PAPRIKA EDELSÜSS IST DAS GEWÜRZ DES JAHRES 2022

*Der mild-fruchtige Geschmack von Paprikapulver ist aus Österreichs Küchen nicht wegzudenken – schon im Gewürzregal unserer Großeltern unverzichtbar, erlebt der wandelbare Alleskönner heute eine Renaissance. Als zeitloser Klassiker verfeinert das rote Pulver auch zeitgemäße Kochkreationen aus verschiedensten Küchenkulturen und hat damit zahlreiche Fans: In den aktuellen Kotányi Umfragen wurde „Paprika Edelsüß“ von Konsument*innen und Expert*innen auch zum Gewürz des Jahres 2022 gewählt.*



Es ist wirklich erstaunlich, dass der Siegeszug des österreichischen Gewürzfavoriten „Paprika“ auf Zufall beruht. Das aus Südamerika stammende Gewürz kam anfangs als Ersatz für Pfeffer in die europäischen Küchen. Mit seiner pikant-würzigen Note und den leicht bindenden Eigenschaften avancierte Paprikapulver aber rasch zum unabkömmlichen Basisgewürz für Gulasch, Eintöpfe, Fisch- und Fleischgerichte.

Die Sortenvielfalt von Paprika ist groß, in der Variante „Edelsüß“ ist er den Österreicher*innen aber am liebsten. Für rund 40 Prozent führt das rote Geschmackswunder die Liste der unverzichtbaren Gewürze an – noch vor

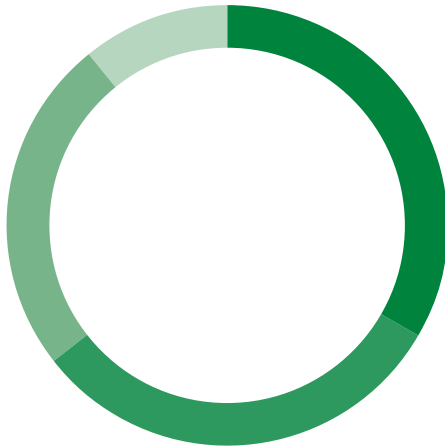
Petersilie und Pfeffer. Mit ein Grund ist die Vielseitigkeit, die es zum wahren Tausend-sassa macht: Suppen und Aufstriche verfeinern, Reis- und Nudelgerichte aufpeppen, würzige Marinaden und Dressings kreieren oder klassischen Desserts einen Hauch Extravaganz verleihen – mit einer kleinen Prise „Edelsüß“ ist das im Nu geschafft.

Übrigens: Das typische Aroma und die intensive Farbe von Paprikapulver entstehen beim Trocknen der Schoten. Beim Mahlen werden zudem wertvolle ätherische Öle freigesetzt, die neben ihrem einzigartigen Geschmack auch eine antioxidative Wirkung haben.

Gewusst?

- Für Paprikapulver gilt die Faustregel „je roter, desto qualitativ hochwertiger“.
- Aromen und Farbstoffe von Paprikapulver lösen sich am besten beim ganz kurzen Rösten in heißem Fett. Aber Achtung: Der hohe Zuckeranteil lässt Paprika rasch anbrennen und bitter werden.
- Der Begriff „edelsüß“ hat nichts mit der Süße des Pulvers zu tun – es gibt nur an, dass das Paprikagewürz nicht scharf ist.
- In Österreich gibt es mit „paprizieren“ sogar ein eigenes Wort für das Würzen mit Paprikapulver

GEWÜRZ-TYPEN



33,5 % Hausmannskost-Koch/Köchin

31 % Gewürz-Routiniers

24,9 % Gewürz-Weltenbummler*in

10,6 % Geschmacksminimalist*in

Wenn Sie an Ihre eigenen Würz-Gewohnheiten beim Zubereiten von Speisen denken – in welcher Beschreibung finden Sie sich am ehesten wieder? | n=490

Die Kotányi-Umfrage bestätigt, dass in den heimischen Küchen gerne und oft zum Kochlöffel gegriffen wird – ein Drittel der Österreicher*innen kocht oder backt sogar täglich. Immerhin 46 Prozent schaffen es mindestens dreimal pro Woche, daheim zu kochen. Gewürze sind für die Befragten bei der Speisenzubereitung übrigens ein absolutes Muss: Nahezu 98 Prozent geben an, diese beim Kochen einzusetzen – um den Geschmack von Speisen und Getränken zu verfeinern oder zu intensivieren.

Würzen – eine Frage des Typs

Die Auswahl beim Griff ins Gewürzregal hängt davon ab, welche Art von Gerichten zubereitet wird: Ein Drittel gibt an, eine hohe Affinität zur klassisch-österreichischen

Küche mit den typischen Gewürzen und Kräutern zu haben. Ähnlich viele heimische Köch*innen sehen sich als „Gewürz-Routiniers“, die beim Würzen auf ein fixes Lieblings-Repertoire an Kräutern und Gewürzen zurückgreifen. Und dann sind da noch die Gewürz-Weltenbummler*innen (25 %). Sie lieben es, neue Geschmackswelten zu erkunden und mit exotischen Gewürzen und Kräutern zu experimentieren. Jede/r Zehnte zählt sich zu den Geschmackspurist*innen, die fast ausschließlich mit Salz würzen.

Viel Farbe im Gewürzregal

Bei den Gewürzfavoriten sind sich Konsument*innen und Expert*innen einig: Je bunter, desto besser. Pfeffer – in allen Farben und Sorten – spielt dabei eine wichtige

50 % der Österreicher*innen würzen direkt am Tisch, um das Gericht an persönliche Vorlieben anzupassen.

Rolle im Gewürzreigen. Als ständiger Begleiter beim Kochen und am Esstisch liegt der „kulinarische Scharfmacher“ sowohl in den Verkaufszahlen des Handels als auch in den aktuellen Kotányi-Umfragen in der Variante „Pfeffer schwarz“ gleich nach „Paprika Edelsüß“ im Spitzenfeld. Auch Chili, Zimt und Curcuma wurden 2022 stark nachgefragt, so die Expert*innen.

Apropos Curcuma: Speisen mit „Gelbwurz“ sind ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben – 1 von 10 Befragten verleiht dem würzigen Exoten den Titel „Entdeckung des Jahres“. Mit geschmackvollen Nuancen, die an Ingwer und Orange erinnern, ist das leuchtend gelbe Gewürz essenzieller Bestandteil indischer und asiatischer Currys und kommt in ayurvedischen Gerichten und angesagten Seelenwärmer-Drinks wie „Goldener Milch“ zum Einsatz.

„Gulasch ohne Paprika geht gar nicht, Curry ohne Curry existiert nicht“



Scharf-würzige Paprikaschaumsuppe

(2 Personen)

1. Eine Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Eine rote Paprika grob schneiden. Eine Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
2. 1 EL Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Paprika und Kartoffel zur Zwiebel geben und weiterbraten.
3. Je 1 TL Paprikapulver und Cayenpeffer sowie 1 Prise gemahlene Zimt dazugeben und kurz mitrösten. Mit 4 EL Orangensaft ablöschen, mit 250 ml Gemüsebrühe aufgießen und alles zusammen für 4-5 Minuten dünsten lassen. Danach 100 ml (Soja-) Obers beimengen und weiterkochen.
4. Abschließend mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.



QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT – NATÜRLICHKEIT, DIE SCHMECKT

Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie am Produktionsstandort im niederösterreichischen Wolkersdorf verarbeitet werden. Qualitätsmanagerin Elisabeth Voltmer weiß, dass hohe Güte nicht nur Geschmackssache ist.

Warum sind Qualitätskontrollen bei der Gewürzproduktion so wichtig?

Qualitätssicherung ist bei Kräutern und Gewürzen essenziell. Ich persönlich würde keine Kräuter und Gewürze kaufen, deren Herkunft ich nicht kenne und bei denen ich mich nicht zu hundert Prozent darauf verlassen kann, dass sie nach strengen Vorgaben untersucht und freigegeben wurden. Gewürze können mit Keimen belastet oder sogar verfälscht sein, aber auch Pestizide oder andere unzulässige Stoffe enthalten.

Wie kann man sich die Qualitätskontrolle bei Kotányi vorstellen?

Wir achten bei unseren Gewürzen nicht nur auf sensorische Eigenschaften wie Geruch und Geschmack, sondern auch darauf, dass sämtliche lebensmittelrechtliche Anforderungen erfüllt werden. Alle eingehenden Chargen werden umfassend mikrobiologisch, chemisch und physikalisch untersucht. Sind die Produkte nachweislich frei von Pestiziden, Umweltkontamination und Verfälschung, widmen wir uns den Geschmackskriterien: Dabei kommt es uns auf einen hohen ätherischen Ölgehalt, einen homogenen Schnitt und eine intensive, natürliche Farbe der Kräuter und Gewürze an – allesamt Kriterien für eine hohe Geschmacksqualität.

Woran können Konsument*innen die gute Qualität von Gewürzen erkennen?

Jedes Gewürz hat sein Geheimnis. In den meisten Fällen ist es sehr einfach, hoch-

wertige Qualität zu erkennen – wenn man sich dabei auf die eigenen Sinne verlässt. Bei getrockneten Kräutern sind eine möglichst grüne Farbe, wenig Feinanteil und ein geringer Anteil an Stielen entscheidend. Ein hoher Gehalt an ätherischen Ölen lässt sich vor allem am Geruch erkennen: einfach ein paar Kräuter zwischen den Fingern zerreiben. So platzen die Öldrüsen auf und die ätherischen Öle werden freigesetzt – ein intensiver Duft lässt auf eine gute Qualität schließen. Pfefferkörner wiederum müssen gleichmäßig schwarz sein, eine einheitliche Größe aufweisen und sollten beim Zerdrücken nicht nachgeben.

Konsument*innen legen zunehmend Wert auf Natürlichkeit – wie wird Kotányi diesem Anspruch gerecht?

Wir verstehen unsere Rohstoffe wie Kräuter und Gewürze als kostbare Schätze der Natur. Wir veredeln diese Produkte, indem wir sie an unserem Standort in Wolkersdorf mehrstufigen Sieb- und Reinigungsprozessen unterziehen, bei Bedarf schonend vermahlen und dann als hochwertige Einzelgewürze und -kräuter verpacken oder zu Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen weiterverarbeiten. In unseren Mischungen achten wir bedingungslos darauf, dass nur natürliche Zutaten zum Einsatz kommen und verzichten bewusst auf künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.



GEWÜRZE AUF REISEN



MITSUBISHI PENCIL CO., LTD.
BLACK
0.5
MADE IN VIETNAM



DER WEG DER GEWÜRZE

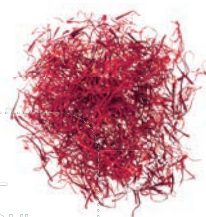
„Unsere Rohstoffe kommen aus fast allen Ländern der Welt – von Lieferantinnen und Lieferanten, mit denen uns jahrzehntelange Partnerschaften verbinden. Wir versuchen, möglichst regional und ohne lange Transportwege einzukaufen, aber nicht alle Kräuter und Gewürze finden in Österreich und Europa die optimalen Wachstumsbedingungen vor.“

Manche Kotányi Gewürze sind wahre Weltenbummler, die bis zu ihrem großen Genussauftritt einen langen Weg mit vielen Stationen zurücklegen. Aber von Anfang an: Kräuter und Gewürze werden auf landwirtschaftlichen Nutzflächen angebaut. Sind die Blätter, Blüten und Samen reif, werden sie geerntet und noch in den Ursprungsländern gereinigt, von unerwünschten Pflanzenteilen befreit und bei Bedarf getrocknet. Abgepackt in „Reise-Gebinden“ werden die Gewürzgüter per Schiff und anderen Transportmitteln zum Kotányi Standort nach Wolkersdorf gebracht. Hier angekommen, wird ihre Qualität genau geprüft: So wird

beispielsweise analysiert, ob die Gewürze mit Rückständen von Pestiziden oder Keimen belastet oder mit anderen Stoffen verfälscht sind. Ist alles einwandfrei, folgen aufwändige Sieb- und Reinigungsprozesse. Danach geht es ans Verpacken: Die Gewürze und Kräuter werden im Ganzen, vermahlen oder nach strengen Rezeptangaben gemischt abgefüllt – je nach Produkt in Briefpackungen, Stehbeuteln, Mühlen oder Dosen. Am Ende des Abfüllprozesses werden die Endprodukte nochmals kontrolliert und danach vom hauseigenen Logistikzentrum ausgehend an die Handelspartner geliefert.

Ein Hauch von Luxus

Safran zählt zu den teuersten Gewürzen der Welt: Um ein Kilogramm Safran herzustellen, werden rund 150.000 – 200.000 Blüten benötigt, die per Hand gepflückt werden. Die Ernte erfolgt dabei am ersten Tag der Blütezeit. Die drei orangefarbenen bis roten Stempelfäden, die in jeder Blüte vorhanden sind, werden händisch vom Blütenstempel abgezupft und schonend getrocknet.





BEWUSSTER, VIELFÄLTIGER UND EXPERIMENTIERFREUDIGER GEWÜRZTRENDS AUF DER SPUR

*Alles entwickelt sich weiter – das gilt auch für die Koch- und Würzgewohnheiten der Österreicher*innen. Kotányi hat Expert*innen gefragt, worauf Konsument*innen bei Gewürzen schon heute viel Wert legen und welche Trends sich für das Jahr 2023 abzeichnen.*

Bio, vegetarisch und vegan

Gemüsegerichte sowie vegetarische und vegane Fleisch-Alternativen finden immer öfter den Weg auf die Speisepläne der Österreicher*innen. Fein abgestimmte Kräuter und Gewürze unterstreichen die vegetarische und pflanzenbasierte Geschmacksvielfalt und überzeugen im Idealfall selbst mit natürlichen Zutaten ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Auch Nachhaltigkeit und Regionalität spielen eine Rolle: Bio-Produkte aus zertifiziertem Anbau werden häufig nachgefragt.

Die Freude am Entdecken

Internationale und bislang unbekannte Gewürzmischungen werden für die breite Allgemeinheit interessant. Dieser Wunsch nach Abwechslung spiegelt sich etwa in der Vielfalt der Gewürze Süd- und Südostasiens, Südeuropas und des Nahen Ostens auch in den heimischen Gewürzregalen wider.

Einfach und schnell

Home-Cooking boomt – der Zeitfaktor spielt bei der Zubereitung für die Österreicher*innen eine wesentliche Rolle. Natürliche Einzelzutaten, aber auch Spezial-Gewürzmischungen



für das schnelle Kochen oder das allumfassende Verfeinern von Gerichten werden deshalb sehr gerne verwendet.



Viel Geschmack, weniger Salz

Das steigende Gesundheitsbewusstsein vieler Österreicher*innen wirkt sich auch auf ihre Würzgewohnheiten aus. Als direkte Folge des Trends, den Salzgehalt in Speisen zu reduzieren, wird vermehrt zu natürlichen Kräutern und Gewürzen für das Verfeinern von Gerichten gegriffen.

Rot-weiß-rot mal anders

Österreichische Küche ist auf dem Vormarsch – neu ist dabei die Experimentierfreude der Österreicher*innen. Traditionelle Gerichte werden zeitgemäß abgewandelt, mit innovativen Gewürzmischungen aufgepeppt und so zu individuellen Neuinterpretationen.

Gegensätze ziehen sich an

Auch Food-Pairing liegt im Trend. Süße Zutaten wie Früchte in Kombination mit Gewürzen wie Salz oder Chili führen zu völlig neuen Geschmackserlebnissen.



ALLES EINE FRAGE DES AROMAS

Naturbelassene Kräuter und Gewürze benötigen keine künstlichen Farbstoffe, Aromen und Geschmacksverstärker, um ihren intensiven Geschmack, ihre natürliche Farbe und ihren typischen Geruch zu entfalten.

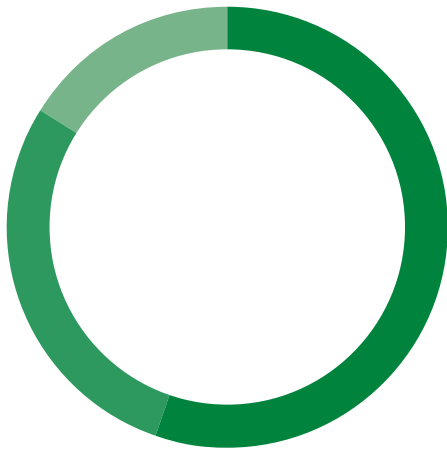
Richtig würzen will gelernt sein. Neben ein paar Würz-Grundregeln helfen auch die richtigen „Werkzeuge“, um Gewürzen und Kräutern bei der Verarbeitung die gesamte Geschmacksvielfalt zu entlocken. Ein Mörser sollte in der Küche nicht fehlen: Erst durch das Zerstoßen und Zermahlen entfaltet sich nämlich das volle Aroma der Pflanzen und Samen. Mit einer Gewürzmühle wiederum werden Gewürze und Kräuter schonend zerkleinert – dabei werden ätherische Öle freigesetzt und es schmeckt fast wie frisch gerentet.

Das Aroma bewahren

Gewürze, aber auch getrocknete Kräuter sind über Monate haltbar – wenn sie möglichst trocken, vor Sonnenlicht

geschützt und luftdicht gelagert werden. In kleinen Metalldosen, Schraub- oder Bügelgläsern an einem trockenen, dunklen Ort – möglichst nicht in unmittelbarer Nähe zu Hitze und Dampf – werden sie vor Aromaverlust und Verklumpen durch Feuchtigkeit bewahrt. Die in Vorbereitung des Kotányi Gewürz-Reports befragten Österreicher*innen lagern Kräuter und Gewürze auf unterschiedliche Arten: Mehr als die Hälfte (56 %) belassen Gewürze nach der Verwendung in den originalen Behältnissen, wodurch bei Kotányi aufgrund von einer auf die Gewürzart und -menge abgestimmten Verpackung die besten Voraussetzungen für eine sachgerechte Lagerung gegeben sind. Rund ein Drittel der Österreicher*innen, darunter

AUFBEWAHRUNG VON GEWÜRZEN ZUHAUSE



55,5 % In der Originalverpackung

28,6 % In einheitlich beschrifteten Design-Behältern

15,9 % In verschiedenen Verpackungen gemischt

Wie bewahren Sie Gewürze zuhause mehrheitlich auf? | n=490

mehr Frauen als Männer, füllen „professionell“ in einheitliche Gläser, Design-Behälter und Mühlen um (29 %) – es darf angenommen werden, dass dabei nicht nur die Haltbarkeit, sondern auch die höchst dekorativen Aspekte von Gewürzen und Kräutern mitspielen. Der Rest der Befragten folgt beim Aufbewahren dem Motto „wie es sich ergibt“ (16 %).

Aus dem Gewürzkistchen geplaudert ...

Frische Kräuter sollten an einem kühlen Ort ins Wasser gestellt und vor der Zubereitung mit kaltem Wasser abgespült werden. Am besten ist es, Kräuter unmittelbar vor Gebrauch und zum Zeitpunkt der Blüte zu ernten, da sie dann den höchsten Gehalt an Aromastoffen aufweisen.

Einige Kräuter wie etwa Rosmarin gewinnen durch das Trocknen sogar an Aroma.

Das Kotányi Würz-ABC

- Salz und Pfeffer in Maßen einsetzen
- Frische Kräuter nicht mitkochen, sondern erst am Schluss hinzufügen
- Paprika, Pfeffer und Knoblauch vorsichtig anrösten, sie brennen schnell an
- Für die volle Aromavielfalt ganze und getrocknete Gewürze im Mörser zerkleinern
- Dosierung beachten: Gewürze sollen betonen und abrunden, aber nicht den Eigengeschmack überdecken
- Besser nachwürzen als beim Kochen überwürzen – am besten nur ein Hauptgewürz wählen



KOTÁNYI GmbH

Johann Galler Straße 11
2120 Wolkersdorf im Weinviertel
Tel. +43 2245 5300
info@kotanyi.com
www.kotanyi.com

Bildnachweise:

Cover: Ratul Ghosh, S. 3: Kotányi,
S. 4: Karolina Grabowska,
S. 7: Shutterstock, S. 8: Johannes Brunnbauer,
S. 10: Miki Tinnion, S. 12: iStock,
S. 14: Kotányi / iStock, S. 16: iStock