

Wolkersdorf, 24. November 2022



Weihnachtsgewürze & Kekse-Ranking im Kotányi Gewürz-Report 2022

Der Duft nach Kindheit und Vanille: Diese Gewürze machen Weihnachten aus

Wenn im Winter die Tage dunkler und kälter werden, haben intensive Gewürze mit kräftigem Aroma und wärmender Wirkung Hochsaison. Das bestätigt der Gewürz-Report 2022 des heimischen Produzenten und Gewürzmarktführers Kotányi, der auch der Frage nachging, welche Weihnachtsbäckereien die Österreicher*innen besonders lieben und welche Gewürze in der heimischen Backstube unverzichtbar sind. 8 von 10 Personen können sich Weihnachtsbäckerei ohne Zimt nicht vorstellen, aber auch Bourbon-Vanille (59%) und Lebkuchen-Gewürz (51,2%) müssen beim Backen sein. Für nahezu alle Österreicher*innen gehört der (vor-)weihnachtliche Genuss zum Fest dazu – nur zwei Prozent mögen laut Umfrage keine Weihnachtsbäckerei, die große Mehrheit kann einige Lieblingssorten benennen. Einen klaren Favoriten gibt es dennoch auf dem weihnachtlichen Keksteller: Jede*r Zweite erklärt Vanillekipferl zum Lieblingsgebäck, gefolgt von Lebkuchen (34,4%) und Mürbteigkeksen (22,6%).

„Nie ist der Duft und Geschmack von Gewürzen so eng mit einer Jahreszeit verbunden wie zu Weihnachten. Ob Glühwein, Punsch oder Weihnachtsgebäck – die würzigen Aromen von Zimt, Zitronenschale, Gewürznelken und Vanille wirken direkt auf unser olfaktorisches Gedächtnis ein und versetzen uns sofort in Festtagsstimmung. Wintergewürze überzeugen mit Intensivität, deshalb ist ihre Qualität besonders wichtig. Nur wenn ein hoher Gehalt an ätherischen Ölen

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

enthalten ist, können sich die aromatischen Winternoten optimal entfalten“, erklärt Kotányi Gewürzexpertin Elisabeth Voltmer, Head of Quality Management & Product Development.

Kein Weihnachten ohne Zimt und Vanillekipferl

So unterschiedlich wie die Geschmäcker der Österreicher*innen, so vielfältig ist die Liste der Gewürze, die es für die Zubereitung von Weihnachtsbäckerei braucht – sie reicht von A wie Anis bis Z wie Zitronenschale. An erster Stelle der **beliebtesten Weihnachtsgewürze** rangiert allerdings mit nahezu 80 Prozent der Allzeit-Klassiker Zimt, gefolgt von Bourbon-Vanille (59,9%) und Lebkuchen-Gewürz (51,2%). Ein Blick auf das **Ranking der liebsten Weihnachtsbäckerei** liefert die Erklärung: Vanillekipferl (54,8%), Lebkuchen (34,4%) und Mürbteigkekse – pur oder mit Marmeladen- oder Cremefüllung (22,6%) – zählen nämlich zu den weihnachtlichen Highlights der Österreicher*innen. Aber auch Gewürznelken und Sternanis dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen. Sie werden gerne zum natürlichen Aromatisieren von winterlichen Heißgetränken wie Tee, Glühwein, Grog und Punsch herangezogen. Rund 10 Prozent der befragten Personen greifen beim Backen auch zum etwas weniger bekannten Cardamom. Das Gewürz, das bereits die Ägypter*innen nutzten, zählt zur Familie der Ingwergewächse und hat einen angenehm mild-würzigen Geschmack. Auch Kaffee oder Tee lässt sich mit den Kapseln oder der Saat von Cardamom verfeinern. Ein echter „Gewürz-Geheimtipp“ für die kalte Jahreszeit ist Piment: Das sogenannte Neugewürz erinnert an Nelken und Zimt und hat eine feine Pfefferschärfe – was es zur idealen Zutat für Lebkuchen und Zelten macht.

Qualität erkennen: Infobox Zimt & Vanille

Zimt („Cinnamomum verum“)

Zimt wird aus der getrockneten Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Für den typischen Geruch und Geschmack sind ätherische Öle verantwortlich – das sind vor allem Zimtaldehyd und Eugenol, das übrigens auch in Gewürznelken vorkommt. Zimt eignet sich hervorragend für Glühwein, Punsch oder Lebkuchen. Ob als Zimtstange oder als fein gemahlenes Gewürzpulver – das Gewürz wird auf Grund seiner wärmenden und anregenden Wirkung auch gerne in der Aromatherapie eingesetzt.

Vanille („Vanilla planifolia“)

Als Gewürz werden die noch nicht voll ausgereiften, gelben Kapsel Früchte der Gewürzvanille-Orchidee, die auch als Schoten oder Stangen bezeichnet werden, verwendet. Die charakteristische braunschwarze Farbgebung entsteht durch Trocknung und Fermentierung. Das einzigartige Bouquet des Vanillemarks basiert auf unzähligen Inhaltsstoffen, wichtigster Aromaträger ist aber das Vanillin. Vanille verfeinert süße Gerichte wie Pudding, Milchreis und Kuchen und ist die wichtigste Zutat der beliebten Vanillekipferl.

Rückfragehinweis

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

Qualitätsmerkmale: Je intensiver das Gewürz riecht, umso besser ist die Qualität. Eine hohe Güte der Zimtstangen erkennt man außerdem an einer einheitlichen Farbgebung.

Gut zu wissen: Manchmal findet man noch weißliche Reste der Primärrinde auf der Oberfläche der Zimtstangen, die nicht mit Schimmel zu verwechseln sind.

Qualitätsmerkmale: Bei Vanille guter Qualität kann man kristallines Vanillin in Form weißer, dünner Nadeln an der Oberfläche erkennen. Darüber sollten die Schoten nicht zu dünn, sonderndickfleischig, seidig glänzend, elastisch und lederartig sein. Vanille darf weiters keinen zu hohen Wassergehalt aufweisen, da es andernfalls zu Schimmelbildung kommen kann.

Gut zu wissen: Ausschließlich Kapsel Früchte der „Vanilla planifolia“ dürfen als „Vanille“ bzw. „Echte Vanille“ vermarktet werden. „Bourbon-Vanille“ muss zudem von den Inseln Madagaskar und Reunion, ehemals Bourbon, stammen.

Geschmacklich ins neue Jahr

Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität und ist immer den neuesten Gewürztrends auf der Spur. Für den Gewürz-Report 2022 wurden 500 heimische Konsument*innen zu ihren Würzgewohnheiten befragt und rund 90 Expert*innen zur Trendanalyse gebeten. Die Ergebnisse zeigen, dass in Österreichs Küchen Tradition auf kulinarischen Zeitgeist trifft: Einerseits ordnet sich ein Drittel der Befragten der klassisch-österreichischen Küche mit ihren typischen Gewürzen und Kräutern zu und der Klassiker „Paprika Edelsüß“ ist als Gewürz des Jahres 2022 ebenso unverzichtbar wie der Allzeit-Verkaufsschlager „Pfeffer“. Andererseits gibt es 25 Prozent der Österreicher*innen, die sich eher als Gewürz Weltenbummler*innen sehen und sehr gerne neue Geschmackswelten erkunden und mit exotischen Gewürzen und Kräutern experimentieren. Die steigende Lust auf neue Kreationen in der Küche, bestätigen auch die Experten. Es zeichnet sich bereits ab, dass „Food-Pairing“ zu den spannendsten Trends für 2023 zählen wird. Dabei werden Lebensmittel, die völlig konträr erscheinen, aber gemeinsame Hauptaromakomponenten aufweisen zu neuen Geschmackscompositionen zusammengefügt. So passt z.B. Paprika perfekt zu Mango, Basilikum zu Feige oder Petersilie mit Banane. Ein weihnachtliches Beispiel dazu: Garnelen, die in Knoblauch und Chili angebraten werden, vertragen sich ausgezeichnet mit einer Prise Vanille und Zimt. Serviert mit Pasta entsteht daraus ein außergewöhnliches Wintergericht.

www.kotanyi.com

Quellen:

Kotányi Gewürz-Report, September 2022: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-69 Jahre), n = 500, Stakeholder-Umfrage, September 2022: Online-Befragung, n=92

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@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. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.



Vanillekipferl, Lebkuchen und Mürbteigkekse gewinnen das Keks-Ranking des Kotányi Gewürz-Reports.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)[Bilddownload](#)



Vanillekipferl sind die beliebteste Weihnachtsbäckerei der Österreicher*innen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Lebkuchen belegt den zweiten Platz der beliebtesten Weihnachtsbäckerei der Österreicher*innen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi-Winterrezept mit wärmenden Gewürzen: Cranberry Spice Mimosa

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Rezept](#)

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com



Mürbteigkekse zählen zur dritt-beliebtesten Weihnachtsbäckerei der Österreicher*innen.
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Wärmende Gewürze für den Winter.
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



An erster Stelle der beliebtesten Weihnachtsgewürze rangiert der Allzeit-Klassiker Zimt.
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)
[Bilddownload](#)
[Bilddownload](#)



Bourbon-Vanille belegt Platz zwei der beliebtesten Gewürze in der Weihnachtsbäckerei.
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)
[Bilddownload](#)
[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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



Kotányi Sternanis

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)

Kotányi Nelken

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)



Kotányi Cardamom

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)

Kotányi Neugewürz Piment

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com



Kotányi Honiglebkuchen Gewürzmischung
© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



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

[Bilddownload](#)



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

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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



Paprika Edelsüß, Pfeffer und Curcuma – die Favoriten der Österreicher*innen beim Würzen zuhause.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Der Kotányi Gewürz-Report 2022 verrät Koch- und Würzgewohnheiten der heimischen Köch*innen und fasst die Würztrends 2023 zusammen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

[Link zum online Gewürz-Report](#)



Der Kotányi Gewürz-Report 2022 berichtet umfassend über die bunte und vielfältige Welt der Gewürze und Kräuter.

© Unsplash

[Bilddownload](#)



Der Kotányi Gewürz-Report 2022 berichtet umfassend über die bunte und vielfältige Welt der Gewürze und Kräuter.

© iStock

[Bilddownload](#)



AUDIO PR Alles Statements von Mag. (FH) Dominik Mattes und Mag. Elisabeth Voltmer zum Kotányi Gewürz-Report finden Sie [HIER](#) zum Download.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartner: Kathrin Sekanina, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: kathrin.sekanina@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs und beschäftigt mit Sitz in Wolkersdorf im niederösterreichischen Weinviertel rund 600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Weitere Informationen auf www.kotanyi.com.

Rückfragehinweis

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