

Wolkersdorf, im März 2023



Kotányi Osterei-Umfrage 2023

Aber bitte mit Schale: Eier gehören für Österreicherinnen und Österreicher zum Osterfest

- **Kein Ostern ohne Osterei:** Für 9 von 10 Österreicherinnen und Österreicher gehören Eier zum Osterfest, so die aktuelle Kotányi Osterei-Umfrage. 43 % verzehren am Oster-Wochenende sogar 5 bis 10 Stück.
- **„Hartgekocht“ ist die klare Nummer 1:** Mit knapp 40 % ist das hartgekochte Ei der Favorit – gefolgt von den All-time-Klassikern weiches Ei (30 %), Spiegelei (7,5 %) und Eierspeise (5,8 %). Ein Drittel ist offen für vegane Ei-Alternativen.
- **Für Geschmack ist gesorgt:** Am liebsten würzen die Österreicherinnen und Österreicher ihr Osterei mit Salz (58 %) oder Kräutersalz (22 %), aber auch Pfeffer, Kräuter und Chili kommen zum Einsatz.
- **Wie wir dem Ei zu Leibe rücken:** Mehr als die Hälfte geht es klassisch-sanft an, der Rest kreativ.

1

Kein Geh-Ei-mnis: Rund um Ostern hat das Ei einen fixen Platz am Frühstückstisch – das bestätigt die Kotányi Osterei-Umfrage 2023, die sich mit den Ei-Verzehr-Gewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher auseinandersetzt. Die Umfrage verrät zudem, wie es um die Zubereitungsfavoriten der Österreicher*innen steht, informiert, wie dem Ei am liebsten zu Leibe gerückt wird und wie groß das Interesse an veganen Ei-Alternativen ist.

Rückfragehinweis

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

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

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

Sonntag, 10 Uhr in Österreich, der Frühstückstisch ist gedeckt – da darf ein kleiner, ovaler Alleskönner mit harter Schale und weichem Kern nicht fehlen: Das Wunder „Ei“ in all seinen unterschiedlichen Variationen erfreut sich gerade am Osterwochenende größter Beliebtheit und erfährt dieser Tage einen regelrechten Verzehr-Boom – für 9 von 10 Österreicher*innen gehören Eier zum Osterwochenende dazu, 43% der Österreicherinnen und Österreicher verspeisen an den drei Osterfeiertagen sogar fünf bis zehn Eier. Kotányi Gewürzexpertin **Elisabeth Voltmer**, Head of Quality Management & Product Development, kennt die Super-Power des kleinen Kraftpakets: *„Das Ei schmeckt nicht nur hervorragend, es hat auch viel zu bieten: Hühnereier sind reich an Proteinen, essenziellen Fettsäuren und Antioxidantien. Außerdem tummeln sich allerhand Vitamine wie Vitamin B2, B5 und D unter der harten Schale.“*

Hart, aber herzlich

So reich das Ei an unterschiedlichen Nährstoffen ist, ist es auch ein wahrer Allrounder und kann auf ganz unterschiedliche Weisen zubereitet werden – dabei spielen Zeit und Geschmack eine wesentliche Rolle. Die traditionellen Zubereitungsarten stehen in Österreich noch immer hoch im Kurs: 38 % lieben ihr Frühstücksei zu Ostern hartgekocht – und damit steht dem traditionellen Eier-Pecken auch nichts im Weg. Auf den zweiten Platz der Ei-Klassiker schafft es das weichgekochte Ei (30 %), gefolgt vom Spiegelei (7,5 %), der Eierspeise (5,8 %) und dem Omelett (3,9 %).

Die würzigen Begleiter

Egal ob hart- oder weichgekocht, Eierspeise oder Spiegelei: Gewürze und Kräuter dürfen einfach nicht fehlen, denn sie unterstreichen den Geschmack und geben eine ganz besondere Note. Mehr als die Hälfte der österreichischen Ei-Verzehr*innen (58 %) würzen ihr weichgekochtes Ei am liebsten mit purem Salz. Aber auch Gewürzsalze wie Kräutersalz erfreuen sich größerer Beliebtheit (22,2 %). *„Kräutersalz liegt momentan voll im Trend – die intensiv-würzige Mischung aus Speisesalz und Kräutern von Basilikum bis Zitronengras gibt dem Frühstücksei das gewisse Etwas“*, so Elisabeth Voltmer. Ein Fünftel der Ei-Fans mag es noch würziger und bevorzugt Pfeffer. Auch Kräuter (10 %) und Chili (6 %) kommen zum Einsatz, wobei mehr Männer zur feurigen Variante greifen.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Barbara Schwarz | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

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

Wie wir dem Ei zu Leibe rücken

Unter all den vielfältigen Eier-Speisen ist erstaunlicherweise das weichgekochte Frühstücksei die größte Herausforderung, sowohl für Köchin und Koch als auch für jene, die die kleine Köstlichkeit stilgerecht verzehren möchten. Die „Sanften“ unter den Österreicherinnen und Österreichern (31%) klopfen ganz behutsam mit dem Löffel oben auf die Schale und heben die Schalenteile vom Kopf ab. Ein Viertel (25%) greift zum Messer, setzt an der Eier-Seite an und „schlägt“ oder „sägt“ den oberen Teil ab. Raffinierte Schalenbändiger klopfen die Seite mit einem Hilfsmittel ein und heben den Kopf mit dem Löffel ab (11%). Die besonders Kreativen verwenden Werkzeuge wie den Eierschalensollbruchstellenverursacher (7,8%): Dabei wird die Kappe des Helferleins einfach auf das weich- oder hartgekochte Ei gesetzt und die Kugel von oben den Stab entlang fallen gelassen. Mit dem Aufprall erhält die Eierschale eine ringförmige Bruchstelle, an der der Eierkopf bequem und sauber entfernt werden kann.

Offen für vegane Ei-Alternativen

Auch für die Österreicher*innen muss es zu Ostern aber nicht immer nur das herkömmliche Ei sein: Ein Drittel der Eier-Liebhaber*innen hat zwar noch keine veganen Alternativen ausprobiert, ist aber durchaus offen dafür. Ideen können sie sich auf unterschiedlichen Social-Media-Kanälen holen, denn dank Instagram und Co. gibt es jetzt auch hervorragende Rezepte für vegane Eierspeisen: *„Vegane Eigerichte können auf unterschiedliche Weise zubereitet werden. Scrambled Tofu ist etwa eine hervorragende Alternative zur klassischen Eierspeise, die mit Paprikapulver für ein intensives, natürliches Aroma und Curcuma für eine schöne gelbe Farbe geschmacklich und optisch überzeugt“*, weiß **Dominik Mattes**, der als Director Marketing & Innovation von Kotányi die neuesten Food-Trends verfolgt.

Mehr Tipps und Rezepte für traditionelle und vegane Eigerichte aus der Kotányi Entwicklungsküche gibt es auf [kotanyi.com](https://www.kotanyi.com).

Quelle: Kotányi Osterei-Umfrage, Februar/März 2023: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (14-75 Jahre), n = 1.001 Netto-Interviews

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Barbara Schwarz | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

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

DIY-SERVICEBOX: Eierfärben mit Gewürzen & Kräutern

Farbig-frohe Ostern: Das Färben von Ostereiern macht großen Spaß und schafft vor allem mit Kindern besondere und unvergessliche Momente. Wer es zu Hause selbst ausprobieren möchte, kann einfach in den Küchenschrank greifen, denn fein gemahlene Gewürze bieten hierbei eine natürliche Alternative zu herkömmlichen Eierfarben:

- **Curcuma und Curry:** Die exotischen Power-Gewürze verleihen den Ostereiern eine Vielzahl an Gelbtönen.
- **Cayenne-Pfeffer:** Das Gewürz aus gemahlenden Chilis lässt die Eier in Orange erstrahlen.
- **Paprika edelsüß:** Österreichs Lieblingsgewürz zaubert einen satten Rotton.
- **Rote Rübe:** Fein gemahlen oder gekocht liefert das Gemüse ebenfalls einen schönen Rosaton.

Tipp: Auch abseits der Welt der Gewürze gibt es viele verschiedene Naturmaterialien wie Heidelbeeren, Zwiebel- und Avocadoschalen oder Kaffee, die Eiern eine schöne natürliche Farbe verleihen.

So funktioniert das Eierfärben in fünf Schritten:

1. Die Eier gründlich reinigen und in einem Kochtopf hart kochen.
2. Wasser für die Kräuter und Gewürze kochen.
3. Kräuter und Gewürze in einzelne Schüsseln füllen.
4. Schüsseln mit kochendem Wasser aufgießen und je einen EL Essig zugeben.
5. Hartgekochte Eier in die Farb-Schüsseln legen und darin ziehen lassen, bis die gewünschte Farbintensität erreicht ist. Danach die Eier trocknen lassen. Um Glanz zu erzeugen, die getrockneten Eier mit Öl (z.B. Olivenöl) einreiben.

Tipp: Je wärmer der Farb-Sud und die Eier sind, desto besser und intensiver wird das Farbergebnis. Auch Größe und Naturfarbe der Eier tragen zur Intensität bei – kleine, weiße Eier nehmen die Farben am stärksten an.

www.kotanyi.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

Ansprechpartnerinnen: Barbara Schwarz | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

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



Kräuter-Boom: 1 von 4 Personen würzt das weichgekochte Ei am liebsten mit Kräutersalz.

© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Vegane & köstliche Rezeptidee: Vegan Scrambled Egg mit Tofu.

© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Eierfärben mit Naturmaterialien: Fein gemahlen oder gekocht liefert Rote Rübe einen schönen Rosaton.

© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Das exotische Power-Gewürz verleiht den Ostereiern einen tollen Gelbton.

© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Das Gewürz aus gemahlenden Chilis lässt die Eier in Orange erstrahlen.

© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Barbara Schwarz | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

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

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



Österreichs Lieblingsgewürz zaubert einen satten Rotton.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Mag. (FH) Dominik Mattes, MBA

Director Marketing & Innovation Kotányi GmbH

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Mag. Elisabeth Voltmer

Head of Quality Management & Product Development Kotányi GmbH

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



AUDIO PR Alle Statements von Mag. (FH) Dominik Mattes und Mag. Elisabeth Voltmer zur Kotányi Osterei-Umfrage 2023 finden Sie [HIER](#) zum Download.

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Barbara Schwarz | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA | Kathrin Sekanina, BA

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