PRESSEINFORMATION

Wolkersdorf, 17. Oktober 2024

Welttag der Gewürze am 24. Oktober

Von #CinnamonMagic bis #VanillaLove: Kotányi präsentiert den Gewürz-Report 2024

- **Der Kotányi Gewürz-Report 2024 widmet sich Gewürzen, die das Leben süßer machen: 41 Prozent der Österreicher:innen greifen mehrmals pro Woche zu Vanille, Zimt & Co, um Süßspeisen, Desserts und Getränke zu verfeinern**
- **Zimt und Vanille sind die Gewürzlieblinge 2024: Die unverzichtbaren Klassiker überzeugen mit Duft, Geschmack und Vielfalt, sorgen für ein wohliges Zuhause-Gefühl und wecken Kindheitserinnerungen**
- **Österreichs Privat-Patissiers und -Patissières wünschen sich bei Gewürzen für die süße Küche Qualität zum fairen Preis, Natürlichkeit und praktische Verpackungen**

Der Kotányi Gewürzreport 2024[1] präsentiert sich erstmals von seiner Zuckerseite und berichtet basierend auf den Angaben von 500 Befragten zu den „süßen" Gewürzvorlieben der Österreicher:innen. Im Ranking der süßen Aromen teilen sich Zimt und Vanille klar die Führung und sorgen nicht nur in österreichischen Mehlspeisen-Klassikern, sondern auch beim süßen Frühstück, Desserts, süßem Gebäck und Getränken für charakteristische Geschmackserlebnisse.

[1] **Quelle:** Kotányi Gewürz-Report, August 2024: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 553

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Gewürzlieblinge des Jahres 2024: Zimt und Vanille

Laut der diesjährigen Umfrage des heimischen Gewürzmarktführers, die bereits zum dritten Mal durchgeführt wurde, steht fest: Die Österreicher:innen versüßen sich gerne ihren Alltag. 41 Prozent bereiten mehrmals pro Woche süße Gerichte zu und verwenden dabei „süße Gewürze". Am liebsten greifen sie mit Zimt (57 %) und Vanille (48 %) zu zwei Gewürzklassikern, gefolgt von Ingwer (14 %), Muskatnuss (13 %), Zitronenschale (10 %), Kurkuma sowie Lebkuchen-Gewürz und Nelken. Deutlich seltener zum Einsatz kommen Anis, Cardamom und Safran sowie Fenchelsamen, Piment und Sternanis. Besonders gern werden sie in folgenden Gerichten verwendet: in jeder Art von Torten, Kuchen und Strudeln (59 %), Keksen und Weihnachtsbäckerei (55 %), süßen (Frühstücks-)Gerichten wie Palatschinken, Pancakes, French Toast und Waffeln (51 %) sowie Getreidezubereitungen wie Porridge, Grießkoch, Müsli und Granola (37 %). Auch in Desserts wie Puddings und Cremes (34%), süßem Gebäck von Bananenbrot bis Zimtschnecke (30 %), Obstzubereitungen wie Smoothies und Kompott (26 %), aber auch heißen Getränken wie Chai-Tee oder Matcha Latte zählen „süße" Gewürze zu den Zutaten. Eingesetzt werden sie aber auch in Marinaden und Saucen für pikante Gerichte (17 %), Eiscreme und Sorbets sowie internationalen Süßspeisen (jeweils 16 %) und etwas seltener für kalte Getränke wie Cocktails oder Mocktails (10 %). *„Die Menschen in Österreich wissen, wie man genießt. Das gilt natürlich auch besonders für die süße Küche, die mit der facettenreichen Mehlspeisentradition hierzulande einen hohen Stellenwert einnimmt und die mit viel Leidenschaft und Raffinesse zubereitet wird",* erklärt Elisabeth Voltmer, Head of Quality Management & Product Development bei Kotányi.

„Königin der Gewürze": Dem Geheimnis der Vanille auf der Spur

Die aktuelle Kotányi-Umfrage ging dabei auch dem Geheimnis der Vanille – der so genannten „Königin der Gewürze" – auf die Spur: 64 Prozent der Befragten mögen den einzigartigen Geschmack, 50 Prozent lieben den Duft. Dazu gesellt sich die außergewöhnliche emotionale Komponente: Bei rund einem Drittel der befragten Österreicher:innen löst das Aroma der Vanille ein „warmes-Zuhause-Gefühl" aus und jede/jeder Fünfte fühlt sich durch den Gewürzklassiker in die Kindheit zurückversetzt. *„Ob Vanillekipferl, Kompott oder Milchreis – mit ihrem betörend süßen, leicht würzigen Aroma veredelt die Vanille jedes Gericht. Selbst pikante Kreationen erhalten eine spannend außergewöhnlich-exotische Note"*, verrät Ernährungswissenschafterin Elisabeth Voltmer von Kotányi. *„Vanille kann aber noch mehr –*

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

das Gewürz ist für seine ausgleichende, beruhigende und stressmindernde Wirkung bekannt und kann in der Küche zum Geschmacksretter werden: Ein wenig Vanillemark entschärft mit Chili gewürzte Gerichte, mildert aber auch Speisen, in denen zu viel Säure steckt. Früchten oder Lebensmitteln mit wenig Eigengeschmack verhilft Vanille hingegen zu einem intensiveren Aroma".

Sweet & spicy: Food-Trends von süß bis scharf

Süßspeisen sind Gerichte mit Wohlfühlfaktor: Neben Vanille und Zimt erweitert sich mit Ingwer, Muskatnuss, Zitronenschale, Kurkuma, Nelken, Anis, Cardamom und Safran der kreative Spielraum in der süßen Küche erheblich. Und der Kotányi Gewürz-Report attestiert den Österreicher:innen jede Menge Experimentierfreude, wenn es um neue Food Trends geht: Süße Butter-Varianten mit Vanille, Nougatcreme oder Pistazien wurden von den Befragten ebenso wie „Shaved Peach" bzw. andere Desserts mit gefrorenen, geraspelten Früchten und „Swicy Food" – also die Kombination aus süßen und scharfen Aromen – bereits probiert und für gut befunden. Auch überraschende Aromafusionen wie Vanilleeis mit Olivenöl & Meersalz oder Pommes mit Vanille-Eis wurden bereits verkostet. *„Und das ist der beste Beweis dafür, dass in Österreichs Küchen die Lust am süßen Entdecken mehr als vorhanden ist",* so Dominik Mattes, Director Marketing and Innovation bei Kotányi.

Wie man Qualität erkennt und worauf die Österreicher:innen achten

Gewürze für die süße Küche sind durchaus Kostbarkeiten – dementsprechend anspruchsvoll zeigen sich die Österreicher:innen, wenn es um die Gewürzauswahl geht: 58 Prozent achten beim Kauf auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, 40 Prozent auf eine praktische Verpackung und 38 Prozent ist es wichtig, dass nur natürliche Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine gezielte Wahl treffen die Befragten auch bei der Form ihrer süßen Gewürzhelden: 70 Prozent nutzen gemahlene Gewürze, 34 Prozent ganze Gewürze, 29 Prozent Gewürzzubereitungen wie Vanille- oder Zimt-Zucker. Wie man Qualität erkennt, weiß Kotányi-Gewürzexpertin Elisabeth Voltmer: *„Nur hochwertige Produkte, die einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen aufweisen, verleihen Gerichten geschmackliche Tiefe. Bei Zimtstangen ist ein intensiver Geruch ein guter Indikator für einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Bei Vanille, einem der wertvollsten Gewürze weltweit, entsteht der charakteristische Geschmack durch Trocknung und Fermentierung der Kapselfrüchte, die umgangssprachlich als Schoten bezeichnet werden. Diese sollten nicht zu dünn, sondern dickfleischig, seidig glänzend, elastisch und lederartig sein*

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

und zudem keinen zu hohen Wassergehalt aufweisen, da anderenfalls die Gefahr der Schimmelbildung gegeben ist. Bei Vanille guter Qualität kann man kristallines Vanillin in Form von weißen, dünnen Nadeln an der Oberfläche erkennen. Diese werden übrigens oft fälschlicherweise für Schimmelpilze gehalten."

Infobox: Qualität erkennen

Zimt („Cinnamomum verum")	**Vanille („Vanilla planifolia")**
Zimt wird aus der getrockneten Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Für den typischen Geruch und Geschmack sind ätherische Öle verantwortlich – diese bestehen 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.	Als Gewürz werden die noch nicht voll ausgereiften, gelben Kapselfrüchte der Gewürzvanille-Orchidee, die auch als Schoten oder Stangen bezeichnet werden, verwendet. Die charakteristische braun-schwarze 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.
***Qualitätsmerkmale*:** Je intensiver das Gewürz riecht, umso besser ist die Qualität. Eine hohe Güte der Zimtstangen erkennt man außerdem an einer einheitlichen Farbgebung.	***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, sondern dickfleischig, seidig glänzend, elastisch und lederartig sein. Vanille darf weiters keinen zu hohen Wassergehalt aufweisen, da es andernfalls zu Schimmelbildung kommen kann.
Gut zu wissen: Manchmal findet man noch weißliche Reste der Primärrinde auf der Oberfläche der Zimtstangen, die nicht mit Schimmel zu verwechseln sind.	***Gut zu wissen:*** Vanille kann von verschiedenen Vanille-Arten stammen. Hauptsächlich gehandelt werden die Echte Vanille (Vanilla planifolia) und die Tahiti-Vanille (Vanilla tahitenis). Nur Früchte der Echten Vanille (Vanilla planifolia) dürfen als „Vanille" bzw. „Echte Vanille" vermarktet werden. Ware, die von anderen Arten der Gattung Vanilla, wie V. tahitensis stammt, muss entsprechend gekennzeichnet werden (z. B. „Tahiti-Vanille"). Als „Bourbon-Vanille" bzw. „Echte Bourbon-Vanille" darf nur Vanille (Vanille planifolia)

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

	aus La Reunion (früher „Ile-Bourbon"), Madagascar, Komoren, Mauritius und La Reunion bezeichnet werden.

Kotányi: Alles für den #VanillaHeaven

„Wir reagieren auf Trends und erweitern etwa noch vor der Vanillekipferl-Saison unser Vanille-Sortiment um weitere Varianten", so Dominik Mattes von Kotányi. Zu den Vanille-Neuheiten des heimischen Traditionsunternehmens, das am Produktionsstandort in Wolkersdorf (Niederösterreich) hochqualitative Rohstoffe aus aller Welt verarbeitet, zählen Vanillepaste in der Tube und Bourbon Vanille, gemahlen im Glas. Sie gesellen sich zu beliebten Kotányi Klassikern wie Bourbon Vanilleschote im Ganzen, Vanillezucker Bourbon im Brief, der Karamell Vanille Mühle sowie der Vanillepaste in der Glasphiole.

Der Kotányi Gewürzreport 2024 ist ab sofort auf https://www.kotanyi.com/at/gewuerzreport2024/ abrufbar.

Quelle: Kotányi Gewürz-Report, August 2024: Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (15-59 Jahre), n = 553

Infobox: Welttag der Gewürze am 24. Oktober

Der Welttag der Gewürze (World Spice Day) findet alljährlich am 24. Oktober statt und soll unter anderem Wertschätzung von Gewürzpflanzen und der damit verbundenen Arbeit, ihren Wert für die Ernährung und ihren Beitrag zur Kultur ins Bewusstsein rücken. Der heimische Gewürzmarktführer Kotányi nimmt dies seit 2022 zum Anlass, um die Österreicher:innen zu ihrem Würzverhalten zu befragen und mit dem Kotányi Gewürzreport einen Einblick in die Welt der Gewürze zu geben.

Infobox: 100 % Natürlichkeit und Qualität bei Kotányi

Der Name Kotányi steht seit über 140 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität: Über 4.500 Produkte zum individuellen Würzen und Verfeinern werden heute am Standort Wolkersdorf für ein internationales Sortiment verarbeitet – aus naturbelassenen Rohstoffen, die aus fast allen Ländern der Welt bezogen werden. In Sachen Qualität setzt der Gewürzexperte seit jeher auf das einfache, aber höchst anspruchsvolle Motto: Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Denn, auch wenn Kriterien wie ein hoher ätherischer Ölgehalt, ein homogener Schnitt und eine intensive, natürliche Farbe bei Gewürzen und Kräutern grundsätzlich auf eine hohe Güte verweisen, ist Vorsicht geboten: Es lässt sich nicht mit dem freien Auge erkennen, ob Gewürzpflanzen unverfälscht und vor

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

allem frei von Keimen und Pestiziden sind. Weil Verunreinigungen nie ausgeschlossen werden können, braucht es strenge mikrobiologische, chemische und physikalische Qualitätskontrollen sowie mehrstufige Sieb- und Reinigungsprozesse, ehe diese in der hauseigenen Produktion weiterverarbeitet und letztendlich abgefüllt werden.

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.

>> Bildmaterial zum Download auf den nächsten Seiten >>

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Bildmaterial zum Download

Zum Download von Bildmaterial in druckfähiger Auflösung (zur Verwendung für redaktionelle Zwecke) klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.

Der Kotányi Gewürz-Report 2024 legt in diesem Jahr den Fokus auf „süße" Gewürze und gibt einen umfassen Einblick in die Würzvorlieben der Österreicher:innen.
© istock / lilechka75
Bilddownload
(Downloadlink für Auflagen über 500.000 Stück: hier)

Die Österreicher:innen wählten Zimt und Vanille zu den „süßen" Gewürzen des Jahres 2024.
© istock / lilechka75
Bilddownload
(Downloadlink für Auflagen über 500.000 Stück: hier)

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

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Zimt und Vanille sind die Gewürzlieblinge 2024.
© Pexels/Daria Yakovleva
Bilddownload

Zimt und Vanille sind die Gewürzlieblinge 2024.
© Pexels/Karolina Grabowska
Bilddownload

Einer der beliebtesten süßen Food-Trends 2024: fermentierte Früchte.
© Pexels/Roman Odintsov
Bilddownload

„Süße“ Gewürze kommen auch bei der Zubereitung von Heißgetränken zum Einsatz.
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Kotányi Bourbon Vanilleschote
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Bourbon Vanillepaste
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Bourbon Vanillezucker
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Bourbon Vanille gemahlen
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Caramell Vanille Mühle
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Zimt Zucker Mühle
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Kotányi Zimt gemahlen
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Zimt ganz
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Zimt ganz im Pouch
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Kotányi Zimt gemahlen im Pouch
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Zimtstangen Freisteller
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Vanilleschote Freisteller
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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

Sternanis Freisteller
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Cardamom Freisteller
© Kotányi GmbH
Bilddownload

Rückfragehinweis
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.ª Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

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