

Wolkersdorf, 16. Oktober 2025



Welttag der Gewürze am 24. Oktober

Kräuterklassiker treffen kreative Newcomer: Kotányi präsentiert den Gewürz-Report 2025

- Am 24. Oktober ist Welttag der Gewürze: Der Kotányi Gewürzreport widmet sich auch 2025 der Welt der Gewürze und Kräuter und gibt Einblicke in den kreativen Kochalltag der Österreicher:innen: Egal ob Gewohnheits-Köch:innen, Geschmacks-Enthusiast:innen oder Trend-Scouts – sie alle setzen zuhause auf Vielfalt.
- Grüne Geschmackskünstler im Ranking: Diesmal standen Kräuter im Fokus des Reports der Würzgewohnheiten. Der klare Liebling ist dabei 2025 die Petersilie (aka „Pedasü“) – nur knapp gefolgt von Schnittlauch. Außerdem sind Salz & Pfeffer unverzichtbar und Nachwuchsstars wie Curcuma, Chili und Curry-Gewürzzubereitungen weiter im Kommen.
- Einfach und rasch: Die Österreicher:innen mögen es unkompliziert und sind offen für neue Küchentrends – allen voran für die Heißluftfritteuse (25 %), für One-Pot-Rezepte (22 %) und für Meal-Prepping (20 %)

1

Der Kotányi Gewürzreport 2025¹ liegt vor und mit ihm die aktuellen Erkenntnisse zu Österreichs Gewürzvorlieben. Und diese präsentieren sich durchaus klassisch: Petersilie wurde 2025 zum liebsten Küchenkraut gekürt und Schnittlauch auf den zweiten Kräuterplatz gewählt. Bei den Gewürzen bleiben Salz, Pfeffer und edelsüßer Paprika unverzichtbar für

¹ **Quelle:** Kotányi Gewürz-Report, Befragungs- und Interpretationszeitraum Mai-Juli 2025: Marketagent Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (18-69 Jahre), n = 521

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner:innen: 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

die österreichische Küche. Im Aufwind befinden sich aber Curcuma, Chili und Curry-Gewürzmischungen, die als Neuentdeckungen des Jahres das Interesse der Österreicher:innen geweckt haben. Und beim Blick auf neueste Küchentrends zeigt sich, dass die Heißluftfritteuse, aber auch One-Pot-Rezepte und Meal-Prepping längst in den österreichischen Haushalten angekommen sind.

„In Österreich sind Gewürze und Kräuter nicht ‚nur‘ rein funktionale Zutaten, sondern mit Vorlieben und liebgewonnenen Routinen verbunden. Sie werden mit Bedacht gewählt, gezielt eingesetzt und sind ein Ausdruck von Kreativität, Individualität und Genussfreude“, weiß Dominik Mattes, Director Marketing and Innovation bei Kotányi. Er bezieht sich damit auf die aktuelle Online-Befragung, die vom heimischen Gewürzmarktführer Kotányi gemeinsam mit marketagent durchgeführt wurde und einmal mehr bestätigt, dass in Österreichs Küchen kaum einer auf den Einsatz von Gewürzen und Kräutern verzichten will. Und zwar, weil es genau die natürlichen Zutaten sind, die Gerichten Geschmack verleihen (82 %) oder ihn intensivieren (72 %), mit feinem Geruch überzeugen (37 %) und sogar die Kreativität in der Küche anregen (36 %). Außerdem findet ein Drittel der Österreicher:innen, dass die Beigabe von Gewürzen und Kräutern ihnen guttut, und sie wollen die gesundheitsfördernden Eigenschaften der Blüten, Blätter, Stängel und Samen für sich nutzen.

Küchenkraut des Jahres 2025: Das Universalgenie „Pedasü“

2

Die Petersilie – auch als Peterle, Petergrün oder Silk bekannt – zählt zu den populärsten Küchenkräutern des Landes und hat es 2025 mit 54 Prozent Zustimmung an die Spitze der Kräuter-Beliebtheitsskala geschafft. Hauptverantwortlich dafür ist das würzig-frische, mild-zitronige Aroma, das vielen traditionellen Gerichten wie Semmelknödeln oder Petersilerdäpfeln ihren typischen Geschmack verleiht. Aber auch internationale Gerichte setzen auf die Beigabe von Petersilie und in Smoothies spielt das ebenso vitaminreiche wie Chlorophyll-haltige Kraut seine Greenfood-Qualitäten voll aus. Gemeinsam mit Schnittlauch, das für 52 Prozent der Österreicher:innen – unter anderem für das beliebte Butterbrot mit Schnittlauch – unverzichtbar ist, bildet die Petersilie somit das Dreamteam der österreichischen Kräuterküche. Danach folgt die breite Palette an mediterranen Kräutern: Basilikum (41 %), Oregano (38 %), Italienische Kräuter als Gewürzmischung (33 %), und Rosmarin (26 %). Sie alle sind beliebt und finden sich in Gerichten wie Pizza, Pasta sowie Speisen mit Fisch, Fleisch und Gemüse wieder. Auch, wenn es bei manchen Kräutern und

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

Gewürzen durchaus altersbedingte Unterschiede gibt. Während bei Millennials und der Generation Z (15-45 Jahre) „Frische-Booster“ wie Basilikum (46 %) und Minze (15 %) vergleichsweise hoch im Kurs stehen, sind es bei der Generation X und den Babyboomern (46-79 Jahre) eher österreichische Kräuter-Klassiker wie Majoran (33 %), Lorbeerblätter (16 %) und Liebstöckel (14 %), die hinter der Petersilie ebenfalls einen festen Platz in der Kochroutine haben.

Neu entdeckt: Das Gewürz-Triple „CCC“

Im Gesamtranking der Gewürze und Kräuter, die in Österreichs Küchen als absolut unverzichtbar gelten, sind einmal mehr die Klassiker Salz (66 %), Schwarzer Pfeffer (33 %), Petersilie (27 %), Paprika edelsüß (27 %) und Schnittlauch (22%) auf den obersten Plätzen. Darüber hinaus haben es aber auch wieder zeitgemäße Fixstarter aus der internationalen Küche ins Gewürzregal geschafft: Mit rund 10 Prozent führt **Curcuma** wie bereits 2023² die Statistik der neu entdeckten Gewürze an – gefolgt von **Chili** (9 %) und **Curry-Gewürzmischungen** (9 %). Betrachtet man die Frage nach den **Inspirationsquellen**, ist es durchaus möglich, dass sich die Vorzüge der farbenfrohen und feinaromatischen Gewürze und Gewürzmischungen herumgesprochen haben – immerhin wenden sich nahezu drei Viertel der Befragten hier an **Freunde und Familie**. Dazu kommen Ideenbringer wie große **Rezeptplattformen** (37 %) und **Kochbücher** (30 %). Auch **neueste Küchentrends** finden sich quer durch alle Plattformen im Internet – das zeigt Wirkung: Jede:r Vierte hat 2025 die Zubereitung mit der **Heißluft-Fritteuse (Airfryer)** und in etwa jede:r Fünfte **One-Pot-Rezepte** oder **Meal-Prepping** ausprobiert. Dazu wurde „**Clean the fridge**“, also das Verarbeiten von übrig gebliebenen Zutaten (19 %), **proteinreiches Kochen und Backen** (17 %) und das **Kochen mit funktionalen Gewürzen** (17 %) getestet.

3

Von altbewährt bis risikofreudig: Die Gewürz-Typen

Die Kotányi-Umfrage bestätigt, dass der Einsatz von Kräutern und Gewürzen eine höchst individuelle Angelegenheit ist. Dennoch zeigen sich dabei vier Gewürz-Typen: Die Gruppe der **Gewohnheits-Köche und -Köchinnen** ist dabei am größten (42 %). Sie lieben die Routine und bleiben gerne stets bei ihrem bewährten Repertoire an Lieblingsgewürzen. **Geschmacks-**

² Der Kotányi Gewürzreport 2024 legte den Schwerpunkt auf „süße“ Gewürze. Daher werden zu einzelnen Umfrageergebnissen die Vergleichswerte von 2023 herangezogen.

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

Enthusiast:innen wiederum achten darauf, Kräuter und Gewürze abgestimmt auf Saison, Rezept oder Stimmung einzusetzen (22 %). **Basic-Fans** (20 %) besinnen sich gerne auf das Wesentliche und würzen mit einigen wenigen Standard-Gewürzen wie Salz, Pfeffer, Knoblauch & Co. Und dann gibt es die **Trend-Scouts**: Sie lieben Experimente, probieren gerne Trends aus und verwenden viele verschiedene Kräuter und Gewürze (16 %) – je nach Lust und Laune.

Frisch oder getrocknet: Eine Frage der Aromaentfaltung

Weniger vom Typ als vom Rezept abhängig ist die Entscheidung, in welcher Form Kräuter und Gewürze verwendet werden. **Frische Kräuter** kommen vor allem bei kalten Gerichten wie Käseplatten, Brettljause, Salaten und Bowls zum Einsatz. Übrigens auch sehr gerne als Dekoration, also für die optische – und wohl zunehmend Social-Media-taugliche – Inszenierung von Speisen. Für Suppen, Pfannen- und Grillgerichte werden gleichermaßen frische und trockene Kräuter verwendet, wohingegen **getrocknete Kräuter** vor allem gebratene Gerichte, Aufläufe, Gebackenes und Eintöpfe verfeinern. Kräuter in unterschiedlicher Form einzusetzen, macht absolut Sinn, weiß die Kotányi-Expertin Elisabeth Voltmer, Head of Quality Management & Product Development bei Kotányi: *„Ob man Kräuter frisch oder getrocknet verwenden sollte, hängt von der Kräutersorte und vom Gericht ab. Frische Kräuter haben ein intensives Aroma und werden für Gerichte bevorzugt, bei denen der frische Geschmack im Vordergrund steht – so zum Beispiel Salate oder Dips. Aber auch, weil sie beim Kochen ihr Aroma leicht verlieren. Getrocknete Kräuter eignen sich hingegen gut für Gerichte mit längeren Garzeiten, beispielsweise Suppen oder Eintöpfe.“*

4

Mit dem Anspruch steigt der Genuss: Qualitätskriterien bei Kräutern

Letztlich entscheidet vor allem die Qualität von Kräutern und Gewürzen über den Geschmack am Teller: Nur hochwertige Produkte, die einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen aufweisen, verleihen Gerichten geschmackliche Tiefe. Während sich die Qualität frischer Kräuter recht einfach an der Vitalität einer Pflanze erkennen lässt, muss man bei getrockneten Kräutern aus dem Handel genauer prüfen: *„Bei getrockneten Kräutern und Gewürzen braucht es ein hohes Maß an Qualität und Sicherheit“*, bekräftigt Elisabeth Voltmer. *„Frische Kräuter kann man ja recht einfach selbst (auf)ziehen – die meisten sind pflegeleicht und benötigen nicht viel Platz, um gut zu gedeihen. Bei verpackten, getrockneten Kräutern entscheiden die Qualitätsstandards eines Herstellers. Bei Kotányi legen wir daher großen Wert auf sorgfältige Auswahlprozesse, laufende Qualitätskontrollen und kontinuierliche Weiterentwicklung –*

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

sowohl bei Rohstoffen als auch bei unseren Lieferanten“. Ein Anspruch, der auch den Befragten der Kotányi-Umfrage wichtig ist: Immerhin ist es für jede:n Fünfte:n bedeutsam, dass Gewürze und Kräuter strengen Qualitätskontrollen unterzogen werden. Dabei achten 59 Prozent auf ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, 48 Prozent legen Wert auf natürliche Inhaltsstoffe, und 44 Prozent schätzen praktisch verpackte Kräuter und Gewürze.

Infobox: Qualität erkennen

Petersilie (*Petroselinum crispum*)

Petersilie ist ein zweijähriges Küchenkraut, das zur Familie der Doldenblütler gehört. Es gibt zwei Hauptsorten: krause und glatte Petersilie, wobei die glatte Petersilie oft als aromatischer gilt. Petersilie ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und wird in der Küche vielseitig verwendet, z.B. zum Würzen von Suppen, Salaten, Saucen und als Garnitur. Sie kann sowohl als Jungpflanze gekauft als auch selbst aus Samen gezogen werden.

Qualitätsmerkmale: Frische Petersilie hat leuchtend grüne, saftige Blätter ohne welke Stellen oder Verfärbungen und zeichnet sich durch ein intensives, würziges Aroma aus.

Gut zu wissen: Die Wurzel der Petersilie kann ebenfalls verwendet werden und hat einen leicht süßlichen Geschmack.

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)

Schnittlauch ist ein beliebtes Küchenkraut, das frisch, getrocknet oder tiefgekühlt zum Würzen verwendet werden kann. Die mehrjährige Pflanze mit dünnen, röhrenförmigen, grünen Blättern und violetten, rosa oder weißen Blüten enthält Vitamin C und Mineralstoffe wie Kalium und Phosphor und hat eine antibakterielle Wirkung. Schnittlauch wird vor allem als Gewürz für Salate, Aufstriche, Kräuterbutter, Suppen und Soßen verwendet.

Qualitätsmerkmale: Hochwertiger Schnittlauch von zeichnet sich durch kräftige, tiefgrüne, hohle Blätter aus, die einen intensiven, würzigen Zwiebelduft verströmen. Die Blätter sollten frisch und knackig sein.

Gut zu wissen: Die Blüten sind ebenfalls essbar und können zur Dekoration oder als geschmackliche Ergänzung verwendet werden.

5

Der Kotányi Gewürzreport 2025 ist ab sofort auf www.kotanyi.com/gewuerzreport abrufbar.

Hier sind passende **Kotányi-Rezepte** zu finden: [Knusprige Kartoffel-Wedges mit Sour Cream](#), [Linsen-Kartoffel-Eintopf mit Hähnchen](#), [Erdäpfel-Karottensuppe mit Curcuma](#), [Gebeizter Gin-Lachs mit Kräutermantel](#)

Quelle: Kotányi Gewürz-Report, Befragungs- und Interpretationszeitraum Mai-Juli 2025: Marketagent Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (18-69 Jahre), n = 521

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

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 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

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.



Kräuterklassiker treffen kreative Newcomer: Kotányi präsentiert den Gewürz-Report 2025.

© istock / TShum

[Bilddownload](#)



Fokus auf Kräuter: Der klare Liebling ist dabei 2025 die Petersilie – nur knapp gefolgt von Schnittlauch.

© istock / Aiman Dairabaeva

[Bilddownload](#)



Einfach und rasch: Die Österreicher:innen mögen es unkompliziert und sind offen für neue Küchentrends.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Die Kotányi-Umfrage bestätigt, dass der Einsatz von Kräutern und Gewürzen eine höchst individuelle Angelegenheit ist

© Pexels / alleksana

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

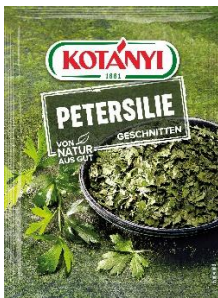
currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Johanna Fruth, BA | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | johanna.fruth@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com



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](#)



Kotányi Petersilie geschnitten
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Links: Kotányi Oregano gerebelt
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)

Rechts: Kotányi Oregano gerebelt im Glas
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Lorbeerblätter ganz
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Curcuma gemahlen
© 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



Links: Kotányi Basilikum gerebelt
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Rosmarin geschnitten
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)

Rechts: Kotányi Basilikum gerebelt im Glas
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Schnittlauch getrocknet
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Links: Kotányi Gewürzmischung Curry Crush
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)

Rechts: Kotányi Curry Powder im Glas
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Paprika Edelsüß Spezial im Glas
© Kotányi GmbH
[Bilddownload](#)



Kotányi Kräuter nach italienischer Art
© 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

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