

Wolkersdorf, 15. Oktober 2026



Welttag der Gewürze am 24. Oktober

Der Kotányi Gewürzreport 2026: Die Zukunft auf der Zunge

- Mitten im Herbst auf dem Vormarsch: **Ingwer ist Newcomer 2026** – für 7,3 % der Befragten ist er die persönliche Neuentdeckung des Jahres und im Ranking von Platz 8 auf Platz 3 vorgerückt.
- **4 Würztypen** bestätigen: Österreich würzt **zwischen Gewohnheit und Entdeckerlust**. Die „Routinierten“ geben mit 40,4 % den Ton an, doch fast jede:r Vierte würzt als „Entdecker:in“ (23,8 %) besonders neugierig. „Feinschmecker:innen“ stellen ein Fünftel (20,0 %), „Purist:innen“ etwa jede:n Sechste:n (15,8 %).
- **Die Küche der Zukunft wird bewusster und alltagstauglicher**: 50,5 % verbinden sie mit gesundheitsbewusstem und ausgewogenem Kochen, 45,5 % mit schnellen und einfachen Gerichten. 10,1 % holen sich Kochinspiration bereits aus ChatGPT und anderen KI-Tools.

1

145 Jahre Gewürzkompetenz treffen auf eine Küche im Wandel: Der Kotányi Gewürzreport 2026 zeigt, wie Österreich heute schon für morgen würzt – und warum Ingwer mit seinem Sprung von Platz 8 auf Platz 3 gerade im Herbst zur Entdeckung der Saison wird. Die gemeinsam mit Marketagent durchgeführte Studie gibt Einblick, was aktuell in Österreichs Gewürzregalen steht, welche Küchengewohnheiten vorherrschen und wie sich diese

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

verändern. Die Prognose steht: Kochen und Würzen wird bewusster, regionaler, schneller und alltagstauglicher, die Geschmackswahl mutiger, schärfer und rauchiger und die Inspirationsquellen digitaler. Ingwer als „Gewürzentdeckung 2026“ bestätigt die Lust auf Neues ebenso wie die Würztypen, die sich von Routiniers über neugierige Entdecker:innen bis hin zu Menschen mit Gespür für neue Aromawelten erstrecken. Die Ergebnisse zeigen zugleich, worauf es bei Kräutern und Gewürzen künftig besonders ankommt: auf natürliche Zutaten, hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft und neue, alltagstaugliche Geschmacksideen. Für Kotányi liefern diese Erwartungen wichtige Impulse für die Weiterentwicklung von Produkten und Sortiment.

Im 145. Jubiläumsjahr des Gewürzherstellers zeigt der Kotányi Gewürzreport 2026 besonders klar, worum es dem Traditionsbetrieb seit jeher geht: verstehen, wie die Österreicher:innen kochen, würzen und genießen und daraus die richtigen Impulse für die Küche von morgen ableiten. *„Der Gewürzreport bringt auf den Punkt, welche Trends hierzulande den Geschmack unserer Speisen prägen und welche Erwartungen Menschen an Kräuter und Gewürze haben. Genau diese Erkenntnisse sind für uns ein wertvoller Kompass: Sie zeigen, wo Qualität Orientierung gibt, Innovation inspiriert und neue Geschmackserlebnisse entstehen können“*, erklärt **Elisabeth Voltmer, Leitung Qualitätsmanagement & Produktentwicklung**. Diesmal ist der Blick besonders stark nach vorne gerichtet – wie die Zukunft konkret schmecken kann, zeigen die Ergebnisse der aktuellen Studie.

Zukunft auf der Zunge: Von „neu interpretiert“ bis umami

Die Top-Schlagworte für die Küche von morgen bewegen sich rund um bewusste und alltagstaugliche Routinen: 50,5 % verbinden sie mit gesundheitsbewusstem und ausgewogenem Kochen, 47,5 % mit Regionalität und Saisonalität sowie 45,5 % mit schnellen und einfachen Gerichten. Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung folgen mit 33,5 %. Auch an Gewürze werden klare Erwartungen gestellt: 49,5 % nennen natürliche Zutaten als künftig besonders wichtig, 41,8 % die Qualität der Zutaten, 28,9 % eine umweltfreundliche und ressourcenschonende Herstellung sowie 27,1 % transparente Herkunft und Nachverfolgbarkeit. Geschmacklich reicht der Blick von neu interpretierten österreichischen Klassikern (29,9 %) über scharf-pikante (27,9 %) und würzig-rauchige (27,3 %) bis zu herzhaft-umami geprägten Aromen (24,6 %). Vertrautes bleibt dabei die Basis, bekommt aber neue Akzente - etwa mehr Schärfe, Rauch, Tiefe oder eine süß-würzige Note (22,4 %).

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Kücheninspiration im Scroll-Modus

Wenn es um neue Ideen für Küche und Gewürzregal geht, ist der engste Kreis die wichtigste Quelle: Über alle Altersgruppen hinweg holen sich Österreicher:innen ihre Inspiration am liebsten bei Familie und Freund:innen. Gleichzeitig wandert der Blick immer stärker ins Digitale – besonders bei der Generation Z. 10,1 % beziehen ihre Kochinspiration bereits aus ChatGPT und anderen KI-Tools, bei den 18- bis 29-Jährigen sind es 16,5 %. Damit ist KI noch keine Massenquelle, aber ein klarer Zukunftsindikator. Kurze Kochvideos, Reels und KI-gestützte Ideen liefern neue Impulse für Kombinationen und einen kreativeren Einsatz von Gewürzen. Der sogenannte "Protein-Hype" zeigt, wie schnell digitale und gesellschaftliche Trends im Küchenalltag ankommen: Fast ein Drittel der 18- bis 29-Jährigen hat proteinreiches Kochen und Backen bereits ausprobiert. Für die Zukunft ist zu erwarten, dass, was junge Zielgruppen heute antreibt, die Küche von morgen offener für neue Routinen, Formate und Geschmacksideen machen wird. Das Testen von Trends wie Air Fryer (30,7 %), Simple Cooking 2.0 (25,0 %) und Meal-Prepping (23,2 %) sind bereits sichtbare Vorboten dieser Entwicklung.

Die Entdeckung 2026: Ingwer

Für 7,3 % ist Ingwer die persönliche Neuentdeckung des Jahres – und schaffte es damit im Eiltempo von Platz 8 auf Platz 3. Die frische, wärmende Schärfe des aromatischen Multitalents bringt Tiefe in den Alltag – ob in Suppen, Currys, Gemüsegerichten, Tees oder winterlichen Drinks. Für **Dominik Mattes, Director Marketing & Innovation bei Kotányi**, kommt der Erfolgslauf deshalb wenig überraschend: *„Gerade in der kälteren Jahreszeit zeigen Gewürze wie Ingwer, Zimt und Nelke, wie viel Atmosphäre sie in Gerichte bringen können. Ingwer verbindet Frische, Wärme und Schärfe und passt damit zu Klassikern ebenso wie zu modernen Drinks und international inspirierten Gerichten. Für uns ist er ein gutes Beispiel dafür, wie aus einem einzelnen Rohstoff viele alltagstaugliche Genussideen entstehen – und wie Qualität und Innovation zusammenspielen“*, betont er. Neben Ingwer bringen aber auch andere Gewürze und Gewürzmischungen Experimentierfreude ins Regal: Curcuma bleibt mit 9,7 % Spitzenreiter, Italienische Kräuter folgen mit 8,9 %, Kräuter der Provence liegen mit 7,3 % gleichauf und Zitronengras kommt auf 6,7 %.

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Salz, Pfeffer, Paprika: Die Klassiker bleiben

Bei aller Zukunftsorientierung zeigt der Kotányi Gewürzreport 2026 auch, was im heimischen Kochalltag Bestand hat: Das Gros der Österreicher:innen (92,5 %) kocht mehrmals pro Woche – ein Drittel (33,5 %) sogar täglich. Auch bei den Würzklassikern, die tief in der heimischen Kochseele verankert sind, gibt es kaum Veränderung: Salz (68,5 %), Schwarzer Pfeffer (38,6 %), Paprika edelsüß (27,7 %), Oregano (21,4 %) und Schnittlauch (21,0 %) bleiben unverzichtbar.

Zwischen Lieblingsgewürz und Entdeckerlust

Wie unterschiedlich Österreich würzt, bestätigen hingegen die vier Würztypen, die sich im Kotányi Gewürzreport 2026 herauskristallisiert haben: Die „Routinierten“ bilden mit 40,4 % die größte Gruppe und greifen gerne zu bekannten Lieblingsgewürzen. Fast jede:r Vierte zählt sich zu den „Entdecker:innen“ (23,8 %) und bringt neue Gewürze, Küchenstile und Geschmackskombinationen ins Spiel. Die „Feinschmecker:innen“ (20,0 %) würzen bewusster – etwa passend zu Saison, Rezept oder Stimmung –, während „Purist:innen“ (15,8 %) mit wenigen Basics auskommen und auf klar reduzierte Aromen setzen. Für Kotányi ist genau diese große Bandbreite der beste Beweis dafür, wie lebendig die heimische Würzkultur ist und wie viel Zukunftspotenzial in Kräutern und Gewürzen steckt. *„Sie zeigt, wo Menschen vertraute Qualität suchen, wo sie Neues ausprobieren wollen und wo wir mit Kräutern und Gewürzen echte Alltagshelfer mit Überraschungsmoment schaffen können. Das macht Freude – und gibt Rückenwind für die nächsten Kapitel unserer 145-jährigen Würzgeschichte“*, lässt **Dominik Mattes** in die Zukunft blicken.

4

145 Jahre nach der Gründung in Szeged steht Kotányi heute für die Verbindung von langfristiger Qualitätskompetenz und kontinuierlicher Innovation. Am Standort Wolkersdorf beschäftigt das Familienunternehmen rund 600 Mitarbeiter:innen und verarbeitet mehr als 4.500 Produkte für ein internationales Sortiment. Der Gewürzreport liefert dafür ein aktuelles Stimmungsbild: Er macht sichtbar, wie sich Kochgewohnheiten, Qualitätsansprüche und Geschmacksvorlieben verändern – und schafft damit eine Grundlage für die Weiterentwicklung von Produkten und Sortiment.

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Infobox: Qualität erkennen**Ingwer**

Ingwer ist eine tropische Wurzelpflanze aus der Familie der Ingwergewächse, die ursprünglich aus Südostasien stammt und heute weltweit angebaut wird. Das aromatische Rhizom - also der unterirdische Wurzelstock - wird frisch, getrocknet oder gemahlen verwendet und zeichnet sich durch seine charakteristische Kombination aus Wärme, Frische und Schärfe aus. Ingwer enthält ätherische Öle sowie das Scharfstoff-Compound Gingerol und wird in der Küche vielseitig eingesetzt: in Suppen, Currys, Marinaden, Gebäck, Tees und winterlichen Getränken.

Qualitätsmerkmale: Hochwertiger Ingwer überzeugt durch seine hellgelbe bis goldene Farbe, einen frischen, zitronig-scharfen Duft und eine klare, wärmende Schärfe ohne muffige oder bittere Noten.

Gut zu wissen: Ingwer passt zu pikanten wie süßen Gerichten und entfaltet seine Wirkung besonders in der kalten Jahreszeit – etwa in Currys, Kürbissuppe, Tee, Gebäck oder winterlichen Drinks.

Der **Kotányi Gewürzreport 2026** ist ab sofort im Kotányi Blog unter <https://www.kotanyi.com/at/blog> abrufbar.

Passende Kotányi-Rezepte für die kalte Jahreszeit – etwa mit Ingwer, Zimt und Nelke – finden Sie hier:

<https://www.kotanyi.com/at/rezept/kichererbsensuppe-mit-karfiol/>

<https://www.kotanyi.com/at/rezept/kuerbis-cheesecake/>

und unter www.kotanyi.com

Quelle: Kotányi Gewürzreport 2026, durchgeführt im Juli/August 2026 mit Marketagent, Online-Befragung repräsentativ für die österreichische Bevölkerung (18–69 Jahre), n = 505

5

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 145 Jahren für Gewürzvielfalt in höchster Qualität. Über 4.500 Produkte zum individuellen Würzen und Verfeinern werden am Standort Wolkersdorf für ein internationales Sortiment verarbeitet - aus naturbelassenen Rohstoffen, die aus aller Welt bezogen werden. Dabei beginnt Qualität für Kotányi bereits bei der Rohstoffauswahl: Sorgfältig ausgewählte Lieferanten, klar definierte Qualitätsstandards und mehrstufige Prüfprozesse stellen sicher, dass nur Kräuter und Gewürze in die Produktion gelangen, die den hohen Anforderungen des Unternehmens entsprechen. Kriterien wie ein hoher ätherischer Ölgehalt, ein

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

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

homogener Schnitt und eine intensive, natürliche Farbe sind dabei ebenso entscheidend wie die sorgfältige Verarbeitung in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf.

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 145 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 | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@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 klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern. Bitte beachten Sie die angegebenen Fotocredits.



Der Kotányi Gewürzreport 2026 zeigt, dass Kochen für die Österreicher:innen weiterhin einen festen Platz im Alltag einnimmt. 92,5 % kochen mehrmals pro Woche, ein Drittel sogar täglich. Dabei sind es oft vertraute Gerichte und Zutaten, die mit den richtigen Gewürzen immer wieder neu interpretiert werden.

© iStock / fcafotodigital

[Bilddownload](#)



Wie wir kochen, verändert sich und neue Trends, Technologien und Geschmacksvorlieben halten Einzug in unseren Küchen. Gleichzeitig zeigt der Kotányi Gewürzreport 2026: Klassische Gewürze wie Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano und Schnittlauch sind auch künftig aus dem österreichischen Kochalltag kaum wegzudenken.

© iStock / JulPo

[Bilddownload](#)



Ingwer ist mit seiner frischen, wärmenden Schärfe ein aromatisches Multitalent und damit der Gewürz-Newcomer des Jahres 2026.



Kürbis Cheesecake: Dieser no-bake Kürbis-Käsekuchen kombiniert die Cremigkeit von Frischkäse mit den typisch herbstlichen Aromen von Kürbis, Zimt und Ingwer.

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

© iStock / Eriz Razak

[Bilddownload](#)



Kichererbsensuppe mit Karfiol und Petersilie: Das Rezept für diese Kichererbsensuppe enthält Gewürze wie Curcuma, Ingwer aber auch Knoblauch. Diese entwickeln ein nussiges Aroma und erinnern mit ihrem mild-würzigen, süß-scharfen Geschmack an Orangen und Zimt.

Rezept:

<https://www.kotanyi.com/at/rezept/kichererbsensuppe-mit-karfiol/>

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Curcuma: Herb und aromatisch, erdig und mit einer leichten Schärfe würzt Curcuma nicht nur indische Gerichte wie Curry. Auch Fleisch, Fisch,

Rezept:

<https://www.kotanyi.com/at/rezept/kuerbis-cheesecake/>

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Ingwer: Das frisch-zitronige, aromatisch-scharfe Aroma des Ingwers ist vielseitig einsetzbar: Schmorgerichte wie Currys, Bäckereien wie Kekse, aber auch Desserts und Getränke profitieren von seinem intensiven Geschmack und seiner leuchtend gelben Farbe.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Umami: Intensiviert den natürlichen Geschmack der verwendeten Zutaten und rundet Gerichte dadurch wunderbar ab. Zum Abschmecken von Schmorgerichten,

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

Pasta, Gemüse, Reisgerichte und Suppen verleiht Curcuma einen harzig-frischen Geschmack und eine leuchtend gelbe Farbe.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Italienische Kräuter: Feine Kräuter von Oregano, über Thymian, bis hin zu Rosmarin machen diese Kotányi-Komposition typisch italienisch. Pizza, Pasta und viele andere Gerichte mit Fisch, Fleisch und Gemüse erhalten mediterran-würzige Aromen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Saucen, Suppen, Dressings, Dips, Gemüse und Salat bis hin zu Fleisch und Fisch.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Kräuter der Provence mit Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum und Estragon. Kotányi Kräuter der Provence verleiht vielen Speisen eine besondere Würze: Salate, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Wild, Gemüse und Beilagen.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)



Zitronengras: Der frische Charakter der südostasiatischen Küche. Kotányi Zitronengras mit seinem zitronigen, leicht scharfen Geschmack rundet viele Speisen wie Currys, Salate, Süßspeisen oder Suppen fein ab.

© Kotányi GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

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

Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher

E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@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](#)

Rückfragehinweis

currycom communication partners GmbH | Wallnerstraße 1 | 1010 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartnerinnen: Mag.^a Julia Burgholzer | Leona Schleicher
E-Mail: julia.burgholzer@currycom.com | leona.schleicher@currycom.com

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