Ingwer als Saisonentdeckung im Kotányi Gewürzreport 2026

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. Für 7,3 Prozent der Befragten ist Ingwer die persönliche Neuentdeckung des Jahres.

Copyright: iStock / Eriz Razak

REGIONALER UND SCHNELLER

Die gemeinsam mit Marketagent durchgeführte Studie gibt Einblick, was aktuell in Österreichs Gewürzregalen steht, welche Küchengewohnheiten vorherrschen und wie sich diese verändern. Die Prognose steht: Kochen und Würzen wird bewusster, regionaler, schneller und alltagstauglicher, die Geschmackswahl mutiger, schärfer und rauchiger und die Inspirationsquellen digitaler.

Im 145. Jubiläumsjahr des Gewürzherstellers zeigt der Kotanyi Gewürzreport 2026 besonders klar, worum es dem Traditionsbetrieb seit jeher geht: verstehen, wie die ÖsterreicherInnen 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.

DIE AUFSTEIGER UND SIEGER 2026

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 KOTANYI, 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 Prozent Spitzenreiter, Italienische Kräuter folgen mit 8,9, Kräuter der Provence liegen mit 7,3 Prozent gleichauf und Zitronengras kommt auf 6,7 Prozent.

VON NEU ' INTERPRETIERT ' BIS UMAMI

Die Top-Schlagworte für die Küche von morgen bewegen sich rund um bewusste und alltagstaugliche Routinen: Jeder zweite verbindet sie mit gesundheitsbewusstem und ausgewogenem Kochen, (47,5 %) mit Regionalität und Saisonalität sowie 45,5 Prozent mit schnellen und einfachen Gerichten. Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung folgen mit 33,5 %. Auch an Gewürze werden klare Erwartungen gestellt: 49,5 Prozent nennen natürliche Zutaten als künftig besonders wichtig, 41,8 Prozent die Qualität der Zutaten, 28,9 Prozent eine umweltfreundliche und ressourcenschonende Herstellung sowie 27,1 Prozent 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 herzhaftumami 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 %).

Die Küche der Zukunft wird bewusster und alltagstauglicher: 50,5 Prozent verbinden sie mit gesundheitsbewusstem und ausgewogenem Kochen, 45,5 Prozent mit schnellen und einfachen Gerichten. Zehn Prozent holen sich Kochinspiration bereits aus ChatGPT und anderen KI-Tools.

(mst)

Kotanyi {https://www.kotanyi.com/at/}

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet