

Dr. Silke Wartenberg

Ein Gewürz kommt immer seltener allein



Die richtige Mischung und Dosierung von Gewürzen macht das Geheimnis eines guten Gerichtes aus. Kräuter und Gewürze machen Speisen darüber hinaus bekömmlicher und appetitlicher. Zudem haben einige von ihnen eine pharmakologische und konservierende Wirkung. Die in Kräutern und Gewürzen enthaltenen ätherischen Öle, Harze, Bitterstoffe, organische Säuren und Phytohormone tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei und steigern durch ihre Wirkung das Wohlbefinden (aid 2009).

Definitionen

Eine allgemein verbindliche Definition für Kräuter und Gewürze gibt es nicht. Laut deutschem Lebensmittelgesetz handelt es sich bei Gewürzen um Pflanzenteile, die wegen ihres Gehaltes an natürlichen Inhaltsstoffen als geschmacks- und/oder geruchsgebende Zutaten zu Lebensmitteln bestimmt sind. Entsprechen-

de Pflanzenteile sind Blüten, Früchte, Knospen, Samen, Rinden, Wurzeln, Wurzelstöcke oder Zwiebeln, meist in getrockneter Form. Dabei unterscheidet man zwischen

- Blattgewürzen wie Lorbeer,
- Blütengewürzen wie Safran, Nelke,
- Frucht- und Samengewürzen wie Paprika, Pfeffer, Senf,
- Rindengewürzen wie Zimt,
- Wurzel- und Zwiebelgewürzen wie Ingwer, Knoblauch.

Bei den Blattgewürzen handelt es sich um getrocknete Blätter. Frische Blätter werden als Kräuter bezeichnet. Zucker und Salz zählen nicht zu den Gewürzen.

Angebot

Neben reinen Gewürzen ist im Handel eine große Vielfalt an Gewürzmischungen, -zubereitungen, Gewürzsalzen, Aromazubereitungen, Würzen und anderen würzenden Produkten zu finden (**Übersicht 1**). Im Sinne des Gesetzes handelt es sich

um Mischungen verschiedener Gewürze oder anderer Zusätze, nicht um Gewürze.

Gewürze kommen meist zerstoßen, gerebelt oder gemahlen und zum Teil als Essenz oder Extrakt zum Einsatz. Bei ihrer Herstellung werden sie nicht mehr als zu ihrer Konservierung technisch notwendig bearbeitet oder mit anderen Stoffen vermischt. Gewürze aus anderen Ländern werden häufig zur Entkeimung bestrahlt. Dies muss in Deutschland gekennzeichnet werden. Nach der Lebensmittelbestrahlungs-VO 1999/2/EG und 1999/3/EG dürfen nur getrocknete aromatische Kräuter und Gewürze bestrahlt verkauft werden. Dabei darf die Bestrahlung ausschließlich in zugelassenen Bestrahlungsanlagen erfolgen. Eine zusätzliche chemische Behandlung ist nicht zulässig (Rimbach et al. 2010).

Von der großen Vielfalt an Gewürzen sind derzeit etwa 40 weltweit von Bedeutung. Regional kommen darüber hinaus Gewürze zur Anwendung,

die überregional nur wenig Marktbedeutung haben. Gewürze mit pharmakologischer Wirkung dienen auch medizinischen Zwecken und sind in Apotheken erhältlich (Rimbach 2010).

Inhaltsstoffe

Für die Würzeigenschaften von Pflanzen sind verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe verantwortlich. Diese können physiologische Funktionen erfüllen (z. B. Transpirationsschutz, Schädlingsabwehr) oder als Duft-, Blüten- oder Farbstoffe eine ökologische Bedeutung haben. Die Palette an sekundären Pflanzenstoffen ist zwar genetisch determiniert, die Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen können aber durch Umweltfaktoren stark variieren. Bei botanisch miteinander verwandten Pflanzen ähneln sich die Muster sekundärer Pflanzenstoffe meist. Daher kommen Gewürze in einigen Pflanzenfamilien gehäuft und in anderen gar nicht vor. Besonders relevant für die Sensorik der Gewürze sind unter anderem Terpene, Phenylpropane, Diarylheptanoide, Alkaloide, Glykoside, Gerbstoffe und Fruchtsäuren. Die ätherischen Öle und Geschmacksstoffe in den Pflanzen sind die wertgebenden Komponenten für Gewürze. Nur etwa 2.300 von insgesamt 350.000 bekannten Pflanzen, das sind weniger als ein Prozent, enthalten ätherische Öle. Diese sind im Gegensatz zu „fetten Ölen“ leicht flüchtig, geruchsaktiv und für Geruch und Geschmack verantwortlich. Die Pflanzen produzieren sie als natürliche Waffe gegen Konkurrenzpflanzen, Fraßschutz gegen Insekten, Vögel und Schnecken, zur Hemmung von Bakterien- und Schimmelpilzwachstum sowie als Lockstoff für Insekten (Wendlinger 2012).

Funktionen

Die wichtigsten Funktionen von Gewürzen sind

- den Geschmack wenig aromatischer Speisen zu ergänzen, zu verstärken und zu verbessern,
- Lebensmitteln haltbar zu machen sowie
- durch Bitterstoffe den Appetit anzuregen.

Übersicht 1: Auswahl an Begriffsbestimmungen verschiedener würzender Zutaten (Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten, nach Rimbach et al. 2010)	
Bezeichnung	Beschreibung
Gewürzmischungen	Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen, ihre Bezeichnung erfolgt nach Art (Kräuter der Provence) oder Verwendungszweck (Suppengewürz).
Gewürzzubereitungen	Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen mit anderen geschmacksgebenden Zutaten (mind. 60 % Gewürze), teilweise erfolgt der Zusatz von Gewürzaromen. Ihre Bezeichnung erfolgt nach Art (Zwiebel-Pfeffer-Gewürzzubereitung) oder Verwendungszweck (Brathähnchen-Gewürzzubereitung). Bei Abgabe an einen Weiterverarbeiter handelt es sich um Gewürzpräparate (z.B. für Fleischwurst).
Gewürzsalze	Mischungen von Speisesalz mit einem oder mehreren Gewürzen und/oder Gewürzzubereitungen (mind. 15 % Gewürze und 40 % Salz), teilweise Zugabe der Würze. Ihre Bezeichnung erfolgt nach Art (Selleriesalz) oder Verwendungszweck (Brathähnchen-Gewürzsalz).
Würzen	Flüssige, pastenförmige oder trockene Erzeugnisse zur Geschmacksbeeinflussung von Suppen, Fleischbrühen oder anderen Lebensmitteln. Ihre Bezeichnungen: Würzen, Speisen- oder Suppenwürze oder Sojasoße.
Würzmischungen, Streuwürzen	Feste oder flüssige Erzeugnisse, die überwiegend aus Geschmacksverstärkern, Speisesalz, verkehrsüblichen Zuckerarten oder anderen Trägerstoffen bestehen; Streuwürzen sind streufähige Würzmischungen. Ihre Bezeichnung erfolgt nach Art (Curry-Würzer) oder Verwendungszweck (Grillwürzer).
Würzsoßen	Fließfähige oder pastenförmige Zubereitungen mit ausgeprägt würzendem Geschmack aus zerkleinerten und/oder flüssigen Zutaten. Ihre Bezeichnung erfolgt nach Art oder Verwendungszweck, übliche Verkehrsbezeichnungen sind z. B. Chutney, Grillsoße, Ketchupsoße, Sambal, Relish.

Tabelle 1: Nutzung von Ackerland für Handelsgewächse in Deutschland 2007 bis 2010 (in 1000 ha, Statistisches Bundesamt 2010)

Jahr	Hopfen	Tabak	Heil-, Duft- und Gewürzpflanzen	Hanf, Flachs und andere
2007	17,8	3,2	6,1	9,6
2008	19,2	3,3	5,7	13,0
2009	19,0	3,3	5,7	16,2
2010	18,4	2,4	6,8	7,9

Produktion und Markt

Die Erfassung von Produktion und Markt für Kräuter und Gewürze ist kaum möglich. Seit 2010 werden die Produkte nicht mehr offiziell statistisch erfasst, was eine Analyse des Marktes zusätzlich erschwert. Auch die Unternehmen äußern sich sehr zurückhaltend, wenn es um Produktion und Markt geht.

■ Kräuter

Die Erzeugung von Küchenkräutern und Gewürzen in Deutschland wurde zuletzt im Jahr 2010 mit rund 6.800 Hektar angegeben, das entspricht 1.100 Hektar mehr als in den

beiden Jahren zuvor (Tab. 1). Der Großteil der Anbauflächen für Kräuter und Gewürze befindet sich in Bayern (1.400 ha), Thüringen (1.500 ha), Sachsen-Anhalt (1.000 ha), Niedersachsen (700 ha) und Hessen (1.000 ha, Statistisches Bundesamt 2010). Mengenmäßig die größte Bedeutung haben Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Kresse und Dill.

■ Gewürze

Pfeffer ist schon seit Langem das beliebteste Trockenprodukt in Deutschland, gefolgt von Paprika, Lorbeer, Zimt, Muskat, Curry, Knoblauch, Oregano, Majoran, Basilikum und Vanille.

Tabelle 2: Importe einzelner Gewürze (2010 bis 2011* in t, Amtliche Außenhandelsstatistik nach Fachverband der Gewürzindustrie, Bonn 2013)

Gewürz	2010	2011*	% Vorjahr	Hanf, Flachs und andere
Pfeffer	29.091	25.483	-12,4	9,6
Paprika	13.685	11.991	-12,4	13,0
Zimt	3.628	3.214	-11,4	16,2
Nelken	703	712	1,3	7,9
Muskat	1.773	1.718	-3,1	
Macis	533	347	-34,8	
Cardamom	583	571	-2,0	
Koriander	4.562	4.200	-8,0	
Kümmel	3.703	2.915	-21,7	
Ingwer	8.683	10.567	21,7	
Sonstige	30.551	32.585	6,7	
Gesamt	97.494	94.303	-3,3	

*vorläufige Ergebnisse

Tabelle 3: Schärfegrade ausgewählter Chili-Sorten (Wendlinger 2012)

SHU – Scoville Heat Units	Beispiel
0–50	Sweet Bell Paprika
2.500–5.000	Guajillo
5.000–10.000	Chipotle
30.000–50.000	Tabasco
30.000–50.000	Cayenne



Im Vergleich zum Kräutermarkt lässt sich der Markt für Gewürze anhand der Importware darstellen (aid 2009). So wurden im Jahr 2011 Gewürze im Wert von insgesamt 337 Millionen Euro nach Deutschland importiert (Tab. 2). Der aus Import- und Exportmengen statistisch errechnete Inlandsverbrauch an unverarbeiteten Gewürzen bewegt sich seit 2004 zwischen 50.000 und 65.000 Tonnen. Im Jahr 2011 lag er bei 61.618 Tonnen. Das entspricht einem Rückgang um rund vier Prozent gegenüber 2010.

Etwa ein Viertel der Gewürzimporte sind Pfeffer (25 %), gefolgt von Ingwer (11,2 %) und gemahlenem Paprika (10,8 %). Knapp die Hälfte des importierten Pfeffers stammt aus Vietnam, ein Viertel aus Brasilien, der Rest verteilt sich auf Indonesien, Indien, die Niederlande, Sri Lanka, Frankreich und andere. Gemahlener Paprika stammt zu 44 Prozent aus Spanien, weitere 29 Prozent stammen aus China, der Rest aus Ungarn, Israel, den Niederlanden, Indien, der Türkei und anderen.

Trends

■ Küchenkräuter im Topf

Nach Angaben der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) liegen frische Küchenkräuter weiter im Trend. Der private Verbrauch ist im Jahr 2011 um gut fünf Prozent gegenüber dem Vorjahr gestiegen (Übersicht 2). Insgesamt erwirtschafteten die deutschen Erzeugermärkte 2011 mit Frischkräutern einen Umsatz von 58,6 Millionen Euro, davon 45,6 Millionen Euro mit Topfkräutern (+6 % gegenüber 2010) und 13,0 Millionen Euro mit anderen Kräutern (+3,8 %).

Einen regelrechten Absatzboom erlebt Basilikum, auch aus biologischem Anbau und insbesondere als Topfware. Das GfK-Haushaltspanel ermittelte, dass Petersilie und Basilikum zu den meistgekauften Kräutern zählen. Der Absatz von Petersilie stagniert (AMI 2012).

Neben Basilikum werden auch andere Küchenkräuter zunehmend als Topfkräuter vermarktet. Stark zugenommen hat ferner das Sortiment an Tiefkühl-Kräutern – einzeln oder als Kräutermischungen – sowie ein-

geschweißte Kräuter und Kräutermischungen. Ein großer Vorteil für Verbraucher und Gastronomen liegt in der längeren Haltbarkeit der Produkte.

■ Gewürze – scharf und schön

Pfeffer (*Piper nigrum* L.) ist traditionell das populärste Gewürz auf dem Markt. Es gilt als Universalgewürz, das fast überall einsetzbar ist. Längst auf dem Markt etabliert haben sich neben schwarzem Pfeffer auch weißer und rosa/roter Pfeffer. Alle kommen häufig auch als bunte Pfeffermischungen in dekorativen Klarsichtbeuteln auf den Markt.

Stark zugenommen hat auch der Verzehr von Chili. Chili ist in zahlreichen Gewürz- und Currymischungen, in Kombination mit Salz und in Süßwaren, allen voran Schokolade, zu finden. Die Pflanze, *Capsicum frutescens* L., gehört zu den Nachtschattengewächsen und hat aufgrund ihres Gehaltes an dem Alkaloid Capsaicin einen brennend scharfen Geschmack. Der Schärfegrad wird in Scoville Heat Units (SHU) angegeben und variiert je nach Sorte (Tab. 3). Als Faustregel gilt: je kleiner die Frucht, desto größer die Tränen (Wendlinger 2012).

Steckbriefe

(Wendlinger 2012)

Schwarzer Pfeffer

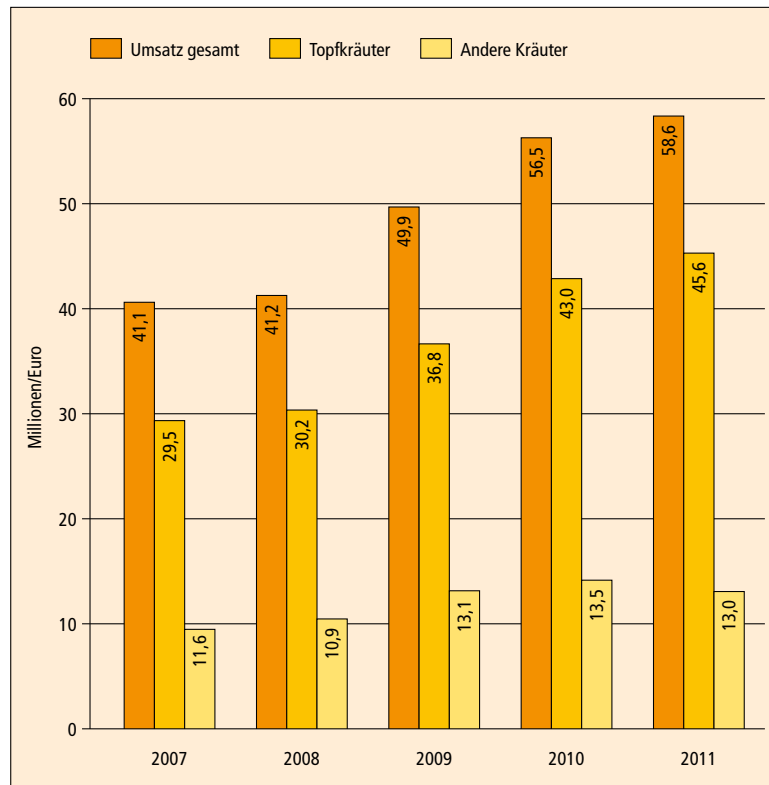
- Beeren halbreif (beginnend rot) geerntet
- Trocknung
- Schale runzelig, dunkelbraun/schwarz
- Gemahlen: helle und dunkle Partikel

Weißer Pfeffer

- Beeren voll ausgereift geerntet
- 3 bis 10 Tage in Wasser eingeweicht, Fermentation
- Manuelles Abtreiben von Schale/Fruchtfleisch
- Mehrere Spülschritte
- Trocknung, meist unter der Sonne

Rosa/Roter Pfeffer

- Mit Pfeffer nicht verwandt
- Getrocknete Früchte des Pfefferbaumes (*Schinus molle* L. oder *Schinus terebinthifolius*)
- Keine Schärfe (Piperin fehlt)



Umsatz der deutschen Erzeugermärkte mit frischen Küchenkräutern (in Mio. Euro, Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH, 2012)

Den größten Zuwachs verzeichnet die Gewürzbranche nach eigenen Aussagen mit Gewürzmischungen. Chili-Salz, Rosmarin-Salz und Ingwer-Salz sowie Knoblauchflocken, die an den Urlaub erinnern, liegen im Trend. Grundsätzlich wünscht der deutsche Verbraucher mehr Schärfe in Form von Chili und Curry. Auch die Senfhersteller berichten, dass die Konsumenten mehr Schärfe präferieren; daneben sind jedoch auch fruchtige Senfsorten wie Sanddorn, Apfel/Birne oder Pflaume en vogue.

Branchenkennner berichten, dass der Gesundheitstrend bei Gewürzen – Werbung mit einer pharmakologischen Wirkung – bereits „abgearbeitet“ und bei den Konsumenten nicht weiter von Interesse sei. Heute stehen bunte Blütenmischungen – in schicken Gläsern oder wertvollen

Aluminiumdosen – hoch in der Verbrauchergunst. Sie sollen vor allem ein fröhliches, buntes Bild der Speisen liefern. Passend dazu tragen die Mischungen Namen wie „Gute-Laune-“ oder „Buddha-Mischung“.

Quellen:

- Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH: Frische Küchenkräuter weiter auf Wachstumskurs. Bonn, 22.5.2012
- aid infodienst e. V. (Hrsg.): Küchenkräuter und Gewürze. Heft 1372, Bonn (2009) Fachverband der Gewürzindustrie e. V.: Marktentwicklung der Gewürzindustrie 2011. Bonn (2013)
- Rimbach G, Möhring J, Erbersdobler HF: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer (2010)
- Statistisches Bundesamt, Landwirtschaftliche Bodennutzung und pflanzliche Erzeugung. Fachserie 3, Reihe 3 (2010)
- Wendlinger G: Würzig scharfe Zutaten für „heisse“ Schokolade. Präsentation Choco Tec, Köln 5.12.2012
- WKF Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchttée e. V.: Die heißen Tee-Trends der Saison 2012/13. Hamburg, Pressemitteilung vom 13.9.2012

Die Autorin

Dr. Silke Wartenberg ist Diplom-Oecotrophologin. Nach zehnjähriger Tätigkeit als wissenschaftliche Redakteurin bei Agra-Europe Analysen arbeitet sie seit 2010 als freie Fachredakteurin und Lektorin.

Dr. Silke Wartenberg
Bachstraße 32
53115 Bonn
mail@redaktion-wartenberg.de
www.redaktion-wartenberg.de

