PRESSEMITTEILUNG

10 Jahre Chili-Werkstatt: Die Wiener Antwort auf die Welt der Chili

Wien, 14. Jänner 2026 – Zehn Jahre. Wenn man zurückblickt, fragt man sich: Wie viele Chilis passen eigentlich in ein Jahrzehnt? In der Chili-Werkstatt lautet die Antwort ganz klar: sehr viele. 2026 feiert die Chili-Werkstatt ihren 10. Geburtstag – und startet mit genau jener Energie in die neue Lebensdekade, mit der alles begann: feurig, lebensbejahend und mit einer großen Portion Herz.

Angefangen hat alles – wie so oft – mit einer guten Idee und noch besseren Saucen. *„Wir haben damals scharf-feurige Hot Sauces aus den USA importiert, direkt aus dem BBQ-Mekka*", erinnert sich die Gründerin und Geschäftsführerin der Chili-Werkstatt, Dr. Simone Julia Taschée, schmunzelnd. *„Die waren zwar beeindruckend scharf – aber geschmacklich oft eindimensional. Viel Hitze, wenig Seele.*" Sehr rasch war klar: Das können wir hier besser. Und vor allem ehrlicher.

Vom Schärfekult zur Chili-Philosophie

Gemeinsam mit Mitbegründer Dr. Klaus Postmann, ihrem Mann, begann Taschée umzudenken. Und umzupflanzen. Statt reiner Schärfe rückte der Geschmack in den Mittelpunkt. Die Chili wurde angebaut – in Wien und Umgebung, gemeinsam mit ausgewählten Partnern. Es wurde experimentiert, verkostet, verworfen und neu gedacht. *„Wir haben uns gefragt: Wie schmeckt die Chili, wenn sie nicht nur laut, sondern auch fein sein darf?*"

So entstand über die Jahre ein unverwechselbares Sortiment: geschmackvolle Hot Sauces mit Tiefe, aromenreiche Gewürzmischungen, intensive, reinsortige Chilipulver, köstliche Chili-Öle, freche Spices für Erdäpfel, Gulasch, Kebab oder Wok – aber natürlich auch sauer eingelegtes, scharfes Zeug für die pikante Jause

oder den Salat. Salziges, Süßes, Flüssiges, Festes – und dabei stets mit dem gewissen Chili-Touch. Alles familientauglich, alltagstauglich – und immer mit Pfiff.

Doch die Chili-Werkstatt war nie nur ein Geschäft. Sie war immer auch ein Spielplatz für Ideen. *„Wenn man auf zehn Jahre zurückblickt, staunt man schon, was wir alles gemacht haben*", sagt Taschée lachend. Da gab es etwa eine exklusive Chili-Sachertorte, das sogenannte „Chilophon" – eine Schärfe-Selektion von mild bis wild –, glühende Chili-Ostereier oder ein tückisch scharfes Chili-Wurstschweinderl. Auch Chili-Bier, Chili-Spaghetti oder ein Chili-Eierlikör sorgten für Aha-Momente – viele davon blieben fix im Sortiment.

Zur Festtagszeit begeistert die Community alljährlich der Chili-Adventkalender ebenso wie die chilligen Geschenkboxen, darunter das „Chili-Schärfetraining". Der ursprünglich nebenbei gestartete Chili-Orangen-Punsch ist inzwischen so legendär, dass selbst Chili-Neulinge kaum widerstehen können. *„Unserem Punsch erliegen die Meisten schon nach wenigen Schlucken*", schmunzelt Taschée. Auch die Chili-Literatur, mehrere Bücher stammen von Taschée und Postmann selbst, wird hochgeschätzt.

Heute ist die Chili-Werkstatt in Wien 5, nahe des Naschmarkts, längst mehr als ein Laden. Fans reisen extra an, Touristen steuern sie gezielt an – fast wie eine kleine Wiener Sehenswürdigkeit. *„Wir haben uns in die Herzen der Chili-Fans und Würz-Freunde bis über die Grenzen hinaus etabliert*", sagt Taschée glücklich.

Ein wesentlicher Teil dieser Erfolgsgeschichte sind auch die Workshops rund um die Chili. Vom Anbau über das Verkosten bis zur richtigen Verwendung in der Küche wird Wissen geteilt, ausprobiert und gelacht. Denn die Chili-Werkstatt versteht sich als Ort der Begegnung – zwischen Menschen, Aromen und Ideen.

Die Chili als Lebenssymbol

Passend zum Jubiläum startet das neue Jahrzehnt mit dem großen Thema der Saison: der Chili-Jungpflanzen-Zeit. Schon jetzt im Jänner beginnt das Vorziehen, Pflegen und Wachsenlassen. *„Chilis anzubauen ist Leben pur*", sagt Taschée. *„Es steht für Wachstum, Freude und Hoffnung. Es ist Balsam für die Seele – und am Ende auch ein wohltuendes, aromatisches Gewürz.*" Die Chili ist Glücksbringer, Hoffnungsträger und Lebenssymbol zugleich.

Der Anspruch dabei ist klar formuliert – und typisch Chili-Werkstatt: *„Wir wollen mit unseren Chilipflanzen auf jedem Wiener Balkon stehen*", sagt Taschée. Wer die Chili wachsen sieht, versteht schnell, warum sie mehr ist als nur scharf.

Dass Wien 2026 übrigens auch 250 Jahre Chili feiert – seit Nikolaus Joseph von Jacquin die Chili einst in die Stadt brachte – passt da fast poetisch ins Bild.

Zehn Jahre Chili-Werkstatt bedeuten zehn Jahre Mut, Experimentierfreude und Lebenslust. Und eines ist sicher: Diese Geschichte ist noch lange nicht zu Ende. Sie wird weitergehen – feurig, aromatisch und mit ganz viel Herz.

Über die Chili-Werkstatt

Die Chili-Werkstatt mit Standort in Naschmarktnähe in der Pilgramgasse 16 im 5. Wiener Gemeindebezirk wurde 2016 von Dr. Simone Julia Taschée und Dr. Klaus Postmann gegründet. Seitdem hat sich der Familienbetrieb in der Kulinarik-Szene vom Wiener Geheimtipp zur ersten Adresse für Liebhaber von Schärfe und Aroma entwickelt. Das Unternehmen ist auf handgemachte Chili-Produkte von mild bis wild, inspirierende Kochbücher und Chili-Workshops spezialisiert. Einzigartige Geschmackserlebnisse „Made in Austria", Qualität, Kreativität und Nachhaltigkeit stehen dabei im Fokus.
Weitere Informationen: www.chiliwerkstatt.com

Presserückfragen
Public Relations Atelier, Mag. Eva Nahrgang
Kaasgrabengasse 109/2, 1190 Wien
0664/5348400, en@pr-atelier.at
www.pr-atelier.at