PRESSEMITTEILUNG

Chili als Botschafter für Wien:
Die Chili-Werkstatt bringt Österreich unter die Top-10 weltweit

Wien schmeckt scharf! Der renommierte Online-Guide TasteAtlas hat Wien unter die Top-10 der besten Food-Reiseziele der Welt gewählt – vor internationalen Metropolen wie New York oder Madrid. Doch hinter diesem Erfolg steckt mehr als das berühmte Wiener Schnitzel und die altehrwürdige Kaffeehauskultur: Eine scharfe Revolution aus der Chili-Werkstatt hat Wien auf die internationale Gourmet-Landkarte katapultiert.

Wien, 30. Jänner 2025 – Wien hat Geschmack – und das auf ganz neue Weise. Die Chili-Werkstatt, ein Paradies für Liebhaber von Schärfe und Aroma, wurde in der TasteAtlas Kategorie „Best Food Products" 2025 ausgezeichnet und hat damit Maßstäbe gesetzt. Das heimische Familienunternehmen hat mit Produkten wie dem „Austrian Style Chutney", einem pikant-scharfen Apfel-Paprika-Chutney, oder der Hot-Sauce „Oh Carolina!", die mit der schärfsten Chili, der Carolina Reaper, hergestellt wird, internationale Aufmerksamkeit erregt. Nicht nur Feinschmecker sind begeistert, sondern auch das Bild der Wiener Küche wird dadurch nachhaltig geprägt. Beide Produkte haben auch in UK beim Great Taste Award Auszeichnungen erhalten.

„Wir freuen uns, dass wir mit unserer Leidenschaft für Chilis einen Teil zu Wiens Erfolg beitragen konnten. Es macht uns stolz, die Vielfalt und Kreativität unserer Stadt auch auf internationaler Ebene zu präsentieren, denn Wien ist quasi die europäische Hauptstadt der Chili-Kultur", so Simone Julia Taschée, die Gründerin und Geschäftsführerin der Chili-Werkstatt. Mit handgemachten Chili-Produkten, spannenden Workshops und kuratierten Büchern rund um die scharfe Frucht ist das Unternehmen in Naschmarktnähe im 5. Wiener Gemeindebezirk vom Geheimtipp zur ersten Adresse für Schärfe avanciert, ganz nach dem Motto „Always look on the spicy side of life".

„Chili ist so viel mehr als einfach nur scharf. Es gibt unzählige Sorten mit unterschiedlichsten Geschmacksnoten – von süßlich paprikaartig, röstig über geräuchert, zitrusartig, schokoladig bis hin zu kirschig. Mit unseren Produkten wollen wir zeigen, wie toll Chili die Küche bereichern kann", erklärt Taschée, die bereits seit fast zehn Jahren Hobbyköche, Gourmets und Touristen aus aller Welt begeistert.

Wien ist bekannt für Tradition, aber die Chili-Werkstatt zeigt, dass die Stadt auch Innovation und Experimentierfreude bietet. Die internationale Auszeichnung durch den TasteAtlas hebt hervor, dass die Wiener Kulinarik mehr kann. Die Chili-Werkstatt setzt aber nicht nur auf Geschmack, sondern auch auf Nachhaltigkeit und Qualität. Alle Produkte werden in Wien mit viel Liebe handgemacht. Und die Mission geht weiter: *„Wir wollen noch mehr Menschen – vor allem Frauen – für die Chili begeistern und zeigen, wie viel Spaß und Genuss diese unterschätzte Zutat in der Küche bringt*", erklärt die Schärfepionierin Taschée.

Mit dem Beitrag zur Platzierung Wiens unter den Top-10 Food-Reisezielen der Welt hat die Chili-Werkstatt jedenfalls bewiesen, dass Schärfe nicht nur den Gaumen, sondern auch die Herzen der Menschen erobern kann.

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