PRESSEMITTEILUNG

Warum Wien die europäische Hauptstadt der Chili-Kultur ist

Wien ist nicht nur die Stadt der Sachertorte und des Wiener Schnitzels, sondern auch die heimliche Hauptstadt der Chili-Kultur in Europa. Die traditionsreiche Verbindung der Stadt mit der feurigen Frucht reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück und setzt sich bis heute fort.

Wien, 19. Februar 2025 – Chili hat sich zu einem festen Bestandteil der Wiener Küche entwickelt. Während in Ländern wie Mexiko oder Thailand hohe Schärfe oft selbstverständlich ist, geht es in Österreich eher um die geschmackliche Tiefe. *„Der Wiener Gaumen schätzt Chili vor allem für sein vielfältiges Aroma. Die feinen Nuancen von fruchtig-süß über rauchig und paprikaartig bis hin zu schokoladig oder zitronig stehen dabei im Vordergrund. Auch skeptische Chili-Neulinge lassen sich zunehmend begeistern*", erklärt Simone Julia Taschée, Gründerin und Geschäftsführerin der Chili-Werkstatt in Wien. Nicht zuletzt tragen Kochshows und soziale Netzwerke sowie der Trend zu Urban Gardening und die kulturelle Vielfalt der Stadt zur stetig wachsenden Popularität von Chili bei.

250 Jahre Chili-Kultur in Wien

Die Geschichte der Chili-Pflanze in Wien reicht bis ins Jahr 1776 zurück, als der Wiener Botaniker Nikolaus Joseph von Jacquin erstmals Chilis aus der Karibik mitbrachte. *„Im Rahmen einer Weltreise erhielt er von einem chinesischen Händler auf der Insel Martinique die ersten Chili-Schoten, die er nach seiner Rückkehr in Wien als „Capsicum chinense" klassifizierte. Das ist eine Bezeichnung, die noch heute für einige der schärfsten Chilisorten wie Habanero oder Carolina Reaper verwendet wird*", weiß Taschée. 2026 feiert Wien somit 250 Jahre Chili-Kultur.

Während der Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gewann Chili in der Region weiter an Bedeutung. Die sogenannte „Beißbeere" wurde fester Bestandteil

der Küche, insbesondere in herzhaften Gerichten wie Gulasch. Die Schärfe galt damals sogar als eine Art Mutprobe.

Neugierde und Experimentierfreude

In der Chili-Werkstatt in Naschmarktnähe steht das persönliche Erlebnis im Mittelpunkt: Verkostungen, Beratung und der Austausch mit anderen Chili-Fans machen die feurige Welt für alle zugänglich. *„Wir lieben es, unsere Begeisterung weiterzugeben. Wer einmal die perfekte Chili-Sorte für sich entdeckt hat, kommt immer wieder. Außerdem erkennen immer mehr Frauen, wie viel Spaß und Genuss diese unterschätzte Zutat in der Küche bringt*", so Taschée, die mit ihrem Geschäft seit bald zehn Jahren Hobbyköche, Gourmets und Touristen aus aller Welt entflammt. Die Schärfepionierin verkauft Chilis in allen kulinarischen Facetten – vom Saatgut bis zur Sauce. Kürzlich wurde die Chili-Werkstatt vom renommierten Online-Guide TasteAtlas in der Kategorie „Best Food Products" ausgezeichnet – eine Ehre, die nur wenigen österreichischen Spezialitäten zuteilwird. In gewisser Weise reiht sich die Chili-Werkstatt damit neben Wiener Wahrzeichen wie dem Stephansdom, der Hofburg oder dem Prater ein – quasi als kulinarische Sehenswürdigkeit.

Die beliebtesten Chilisorten der Wiener

Wenn es um Chili geht, zählt für die Wiener nicht die Schärfe – es ist vielmehr die geschmackliche Tiefe, die den besonderen Reiz ausmacht. Statt blindlings nach dem schärfsten Exemplar zu greifen, wird Wert auf feine Aromen, facettenreiche Nuancen und eine raffinierte Balance zwischen Würze und Geschmack gelegt. Drei Chilisorten erfreuen sich dabei besonderer Beliebtheit:

Die Lemon Drop ist ein Paradebeispiel für fruchtige Frische. Mit ihrer leuchtend gelben Farbe erinnert sie nicht nur optisch an eine Zitrone, sondern besticht auch geschmacklich mit einer spritzigen, zitronigen Note, begleitet von Anklängen an

Grapefruit, grünem Paprika und einem Hauch von Wacholder, ähnlich wie bei Gin. Die knackig-saftige Textur und die elegante, ausgewogene Schärfe machen die Lemon Drop zu einer idealen Wahl für alle, die ihr Essen mit einer lebendigen, hellen Würze verfeinern möchten.

Wer es dunkler, tiefer und komplexer mag, greift gerne zur Chocolate Habanero. Ihre schokoladenbraune Färbung gibt einen ersten Hinweis auf das, was sich im Aroma verbirgt: intensive Kakao-Noten treffen auf überreife Mangos, Kirschen und Brombeeren – eine Geschmacksexplosion, die von der charakteristischen, saftig-frischen Habanero-Schärfe getragen wird. Die Chocolate Habanero gilt als Pionierin unter den sogenannten „Chocolate Chilis" und hat sich mit ihrer einzigartigen Kombination aus Süße und Schärfe einen festen Platz in der Wiener Chili-Kultur erobert.

Ein absoluter Klassiker, der besonders wegen seiner rauchigen Note geschätzt wird, ist die Chipotle. Streng genommen keine eigene Sorte, sondern aus geräucherten mexikanischen Jalapeños hergestellt, bringt sie ein markantes Aroma mit sich: Rauchsüße trifft auf Noten von Tabak, Nüssen, Schokolade und gebratenem Speck, die sich hervorragend für vegetarische und vegane Gerichte eignet und jeder Speise eine warme, tiefe Würze verleiht.

Wien hat sich also über Jahrhunderte hinweg zu einem Zentrum der Chili-Kultur entwickelt – durch Vielfalt und Neugier. *„Ich möchte, dass Menschen ihre Scheu vor der feurigen Frucht verlieren und die zahlreichen Aromen entdecken, die über bloße Schärfe hinausgehen. Chili ist kein Mutproben-Gewürz, sondern eine Bereicherung für jede Küche. Wer sich darauf einlässt, kann ganz neue Geschmackserlebnisse entdecken – und das ohne Angst vor der Schärfe*", resümiert Taschée.

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