

<b>Gewürze</b>	<b>Haupt-Herkunftsgebiete</b>	<b>spezifische Eigenschaften</b>	<b>Verwendung</b>
<b>Anis</b>	Spanien, Türkei, Nahost	Geruch und Geschmack süßlich, würzig	Kuchen, Gebäck, Dessertbäckerei, Liköre
<b>Basilikum</b>	Europa, Nordamerika	scharf, würzig, nelkenartiges Aroma	wird besonders in der ital. Küche für Paradiesgerichte verwendet. Für gekochte Fische, Eintopf, Saucen; ist auch eine sehr gute Kotelettwürze
<b>Bohnenkraut</b>	Süd- und Südosteuropa	scharf, pfefferartiger Geschmack	Bohnen, Suppen, Kohl, Sauerkraut, Pilze; soll nicht mitgekocht werden, nur mitziehen lassen, macht sonst bitter
<b>Brathuhngewürz</b>	Mischgewürz aus feinsten Gewürzen	sehr pikanter, harmonisch abgestimmter Geschmack	insbesondere Brathuhn, aber auch Bratenfleisch aller Art
<b>Cayennepfeffer</b> (die ganzen Schoten heißen „Chillies“)	Westafrika, Mittelamerika, Pakistan	Geschmack und Geruch sehr scharf	für Fleischspeisen und Saucen die gern scharf gegessen werden, Mixed Pickles. Muß vorsichtig dosiert werden
<b>Currypowder</b>	indisches Mischgewürz aus 16–20 Gewürzarten (Ingwer, Pfeffer, Kurkuma etc.)	sehr schmackhaftes, pikantes Gewürz	vor allem für Reisgerichte, Geflügel, Saucen
<b>Dill</b>	ganz Europa, Nordamerika	eigentümlicher, sehr aromatischer Geruch und Geschmack	Saucen, Fischgerichte, Salate, Sandwiches
<b>Estragon</b>	in vielen Ländern	pikant, herb	für Salate, Saucen, Wildgerichte, Sauerbraten, Einmachen von Gurken
<b>Fenchel</b>	Mittel- und Südosteuropa, China, Indien	anisähnlicher Geschmack, stark riechend	Gebäck, Fischgerichte, Gemüsemayonnaisen, Salatwürze
<b>Geflügelgewürz</b>	Mischung aus Kräutern und feinen Gewürzen	harmonisch abgestimmte Mischung	eingemachtes Geflügel, Geflügelfüllungen
<b>Gewürznelken</b>	Zanzibar, Madagaskar	feurig, aromatisch, angenehm riechend	im ganzen Zustand zum Spicken, für Reisgerichte, Kompotte, Glühwein. Gemahlen für Backwaren, insbesondere Lebkuchen

<b>Gewürze</b>	<b>Haupt-Herkunftsgebiete</b>	<b>spezifische Eigenschaften</b>	<b>Verwendung</b>
<b>Glutamat</b>	Amerika, Japan, Italien	hebt den Eigengeschmack der Speisen (nicht nur der Gewürze)	für alle Speisen sowie bei der Herstellung von Trockensuppen
<b>Grillgewürz</b>	Mischgewürz speziell für Grillspeisen	sehr geschmackvolle Mischung	macht alle Grillspeisen, aber auch sonstige Bratengerichte besonders schmackhaft
<b>Gulaschgewürz</b>	Mischgewürz aus allen Gewürzen, die ein richtiges Gulasch erfordert	gibt den Gulaschgerichten den bekannten pikanten Geschmack	für alle Gulascharten sowie Gulaschsuppen
<b>Ingwer</b>	Westafrika, Südasien, Westindien	süß, brennend scharf, sehr aromatisch riechend	für Gebäck, jedoch auch für Geflügelgerichte, Reis, Kompotte, Liköre
<b>Kardamom</b>	Asien, Afrika, Mittelamerika	sehr wohlriechend	gemahlen in Pastetenfüllungen, Wurstwaren, Bäckereien, Kuchen (Lebkuchen), ganz in Marinaden und Punsch
<b>Kerbel</b>	ganz Europa	schmeckt leicht anisartig	Saucen, Suppen, Hammelbraten, soll nicht mitkochen, nur einmal kurz aufkochen lassen
<b>Knoblauch</b>	in den meisten Ländern	altbekanntes Küchengewürz, sehr intensiver Geruch und Geschmack	beliebtes Küchengewürz, auch schon als Pulver erhältlich, für Gemüse, Saucen, Salate, fette Fleischspeisen etc.
<b>Koriander</b>	Südeuropa, Rußland, Nordafrika	mild, angenehm riechend, würzig, süßer Geschmack	fettes Schweinefleisch vor dem Braten einreiben, auch für Suppen, Zuckerwaren geeignet
<b>Kümmel</b>	Holland, Polen	stark aromatisch und würzig	macht schwere Speisen bekömmlicher, wie Kohl, Hammelbraten. Für Schweinebraten, rote Rüben, Kartoffel, Käse, Liptauer
<b>Kurkuma</b>	Vorder- und Hinterindien, China	brennend würziger, etwas bitterer Geschmack	wichtiger Bestandteil von Currypulver, Worcestersauce
<b>Lebkuchengewürz</b>	Mischgewürz aus Zimt, Nelken, Piment, Kardamom etc.	charakteristischer Geschmack	Leb- und Honigkuchen
<b>Liebstöckl</b>	Europa	stark aromatisch, leichter Fleischgeschmack	Saucen, Gemüse, Eintopfgerichte, Hammel- und Rindfleisch

Gewürze	Haupt-Herkunftsgebiete	spezifische Eigenschaften	Verwendung
<b>Lorbeerblätter</b>	Mittelmeerländer	angenehm aromatisch, würzig bitterer Geschmack	ein Blattgewürz, das stets mitgekocht werden muß. Für Kartoffelsuppe, Fleischragouts, Wildgerichte, Fische, Eingelegtes
<b>Macis-(Muskat-)Blüte</b>	Indonesien, Westindien	Geschmack und Geruch wie Muskatnuß	Fleischsuppen, gekochter Fisch, Backwerk
<b>Majoran</b>	Südosteuropa, Ägypten	sehr intensives Aroma und Geschmack	Bohnen- und Kartoffelgemüse, Salate, Lebergerichte, Gulasch, Geflügel, Braten- und Würstgewürz, pikante Saucen
<b>Muskatnuß</b>	Indonesien, Westindien	fettreich, wohlriechend, kräftiges Aroma	Suppen, Knödel, Spinatgerichte, Kartoffelpüree, Braten, Füllungen, Eingelegtes
<b>Oregano</b>	Mittelmeerländer	intensiv würzig, bitter	alle Tomatengerichte, Pizza, Fleisch, Fisch, Käse
<b>Paprika</b>	Ungarn, Bulgarien, Jugoslawien	Sorten von pikant mild bis scharf	Suppen, Saucen, Fleischspeisen, (Gulasch), Geflügel (Paprikahuhn etc.), Fisch, Salate
<b>Petersilie</b>	in vielen europ. Ländern	bekanntes und beliebtes Universalgewürz	darf nie mitgekocht werden, sonst Geschmacks- und Farbverlust. Suppen, Saucen, Kartoffel, Garnierungen von Fleisch, Fisch etc.
<b>Pfeffer</b>	Indonesien, Vorder- und Hinterindien, Ceylon, Brasilien	schwarzer Pfeffer ist schärfer als der weiße	Suppen, Saucen, Gemüse, Fleischspeisen, Fischgerichte, Salate; für weißes Fleisch wird in der Regel weißer Pfeffer verwendet
<b>Piment</b> (auch Gewürzkörner, Neugewürz)	Westindien, Mexiko, Mittelamerika	Aroma wie eine Mischung von Nelken, Zimt und Muskatnuß	Faschiertes, Wildgerichte, Fisch, Saucen, Einmach, klare Suppen
<b>Rosmarin</b>	Südeuropa	herbwürziger Geschmack	wird als Würze nicht gern allein verwendet, meist mit anderen Gewürzen. Hammelbraten, Kalbfleisch, Geflügel, gekochter Fisch
<b>Safran</b>	Spanien, Griechenland	aromat. Geruch, stark würziger Geschmack	gibt klaren Fleischbrühen, Fischsuppen und Kuchen einen würzigen Geschmack sowie eine appetitanregende gelbliche Farbe
<b>Salbei</b>	Süd- und Südosteuropa	stark aromat. Geruch, würzig bitterer Geschmack	Wildgerichte, Fisch, Steaks, Geflügelfüllungen, geringe Beigabe empfohlen

<b>Gewürze</b>	<b>Haupt-Herkunftsgebiete</b>	<b>spezifische Eigenschaften</b>	<b>Verwendung</b>
<b>Sellerie</b>	in allen Ländern der gemäßigten Zone	eigenartiger, jedoch guter Geschmack	Selleriesalat, Bestandteil anderer Salate und Wurzelwerk. Selleriesalz wirkt konservierend
<b>Senfkörner</b>	Westeuropa, Polen	scharfer Geschmack	Fischmarinaden, für Einlegen von Gurken und Gemüse, Wurstzubereitung, Senf
<b>Suppengewürz</b>	Mischgewürz	dient der geschmacklichen Verbesserung von Suppen	enthält Bestandteile von Suppenkräutern und Gewürzen
<b>Schaschlik (Balkangewürz)</b>	Mischgewürz	sehr pikante, feurige Mischung	für russische und Balkangerichte, die am Spieß geröstet werden
<b>Schnittlauch</b>	in den meisten Ländern	bekanntes Küchengewürz	Suppen, Salate, Eiergerichte, Brotaufstrich
<b>Sternanis</b>	China	anisartiger Geruch, Geschmack würzig-süßlich	Backwaren (Lebkuchen), Zwetschenröster, Liköre
<b>Thymian</b>	Mittelmeerländer, Frankreich	stark aromatischer Geruch, etwas bitterer Geschmack	Kartoffelgerichte, Schweinefleisch, Wildgeflügel, Geflügelfüllungen
<b>Vanille</b>	Madagaskar und benachbarte ostafrikanische Inseln, Tahiti	feines, liebliches Aroma, angenehm schmeckend	Sauce, Süßspeisen, Kuchen, Speiseeis
<b>Wacholderbeere</b>	Italien, Südosteuropa	kräftiger Geruch, süßlich-bitterer, würziger Geschmack	Fleisch, Wildbret, Fisch, Saucen, Räuchermittel, Schnaps
<b>Wildgewürz</b>	Mischgewürz, sämtliche Gewürze im ganzen Zustand	besteht aus Lorbeerblättern, Piment, Wacholder etc.	für alle Wildgerichte
<b>Zimt</b>	China, Indonesien, Ceylon	guter Zimt ist kräftig würzig und etwas herb im Geschmack	im ganzen Zustand für Kompotte, Glühwein, Punsch. Gemahlen: Milchspeisen, Backwaren (Zimsterne etc.)
<b>Zwiebel</b>	in den meisten Ländern, insbesondere Ungarn, Holland, Italien, Ägypten	seit altersher allgemein beliebtes Küchengewürz	Suppen, Saucen, Fleisch, Gemüse etc. wie überhaupt in allen Gerichten, in welchen der Zwiebelgeschmack erwünscht ist. Zwiebel ist auch pulverisiert erhältlich.