

Gewürzmischung, Gewürzzubereitung, Gewürzsalz

Definitionen und Unterschiede

Dr. Sabine Hauperich - CVUA Rheinland

Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und Gewürzsalze sind Mischungen, die das Würzen von Lebensmitteln erleichtern. Sie unterscheiden sich nach den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten vor allem in ihrem Gehalt an Gewürzen und Speisesalz.

In der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)[1] ist rechtlich geregelt, wie ein Lebensmittel bezeichnet werden muss. Fehlt eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung, wie bei Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und Gewürzsalzen, wird das Lebensmittel mit seiner „verkehrsüblichen Bezeichnung“ benannt. Falls es keine verkehrsübliche Bezeichnung gibt, oder diese nicht verwendet wird, wird stattdessen eine „beschreibende Bezeichnung“ für das Lebensmittel verwendet.

Für Gewürze und andere würzende Zutaten finden sich in den entsprechenden Leitsätzen [2] Angaben zur Zusammensetzung und zur verkehrsüblichen Bezeichnung. An dieser Stelle beleuchten wir Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und Gewürzsalze:

Gewürzmischung

Eine Mischung von Gewürzen – ohne Salz oder sonstige Stoffe wie beispielsweise Geschmacksverstärker oder Aromen – wird als Gewürzmischung bezeichnet. Prinzipiell besteht eine Gewürzmischung aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die aufgrund ihres Geschmacks oder Geruchs bei der Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.



Kräuter wie Petersilie, Dill oder Majoran zählen ebenfalls zu den Gewürzen. Auch Pilze gelten als Gewürze, wenn sie wegen ihrer geschmacks- oder geruchsgebenden Eigenschaften verwendet werden. Da Gewürzmischungen kein zugesetztes Salz enthalten dürfen, sorgen ausschließlich Gewürze für den Geschmack. Der geringe Salzgehalt einer Gewürzmischung kommt ausschließlich aus dem natürlichen Salzgehalt der verwendeten Gewürze.

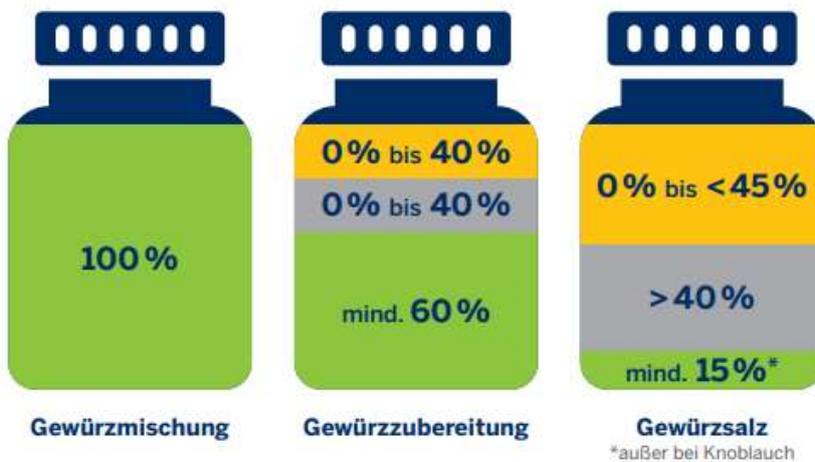
Gewürzzubereitung

Werden einem Gewürz oder einer Gewürzmischung weitere geschmacklich relevante Stoffe beigemischt und beträgt der Anteil an Gewürzen mindestens 60 %, dann spricht man von einer Gewürzzubereitung. Zusätzlich dürfen bestimmte Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Gewürzaromen verwendet werden. Oft enthalten Gewürzzubereitungen Salz oder Zucker als zusätzliche Geschmacksstoffe. Aus diesen Gründen sind die geschmacklichen Möglichkeiten bei Gewürzzubereitungen deutlich größer als bei Gewürzmischungen. Das führt zu einer viel größeren Produktauswahl.

Gewürzsalz

Ein Gewürzsalz besteht zu mehr als 40 % aus Speisesalz. Der Gewürzanteil liegt bei mindestens 15% (außer bei Knoblauch). Wie bei den Gewürzzubereitungen können auch bei Gewürzsalzen bestimmte Zusatzstoffe und Gewürzaromen eingesetzt werden. Die Verwendung von Würze ist ebenfalls möglich. Das Zusammenspiel von Salz und Gewürz sollte so ausgewogen sein, dass weder nachgesalzt noch nachgewürzt werden muss. Gewürzsalze eignen sich daher gut für Grill- oder Eiergerichte, bei denen man schnell und unkompliziert Würzen möchte und ein deutlicher Salzgeschmack erwünscht ist.

Anteile an ■ Gewürzen, ■ Salz und ■ sonstigen Stoffen
nach den Leitsätzen für Gewürze und andere würzende Zutaten



Untersuchungen und Beanstandungen

Die Abgrenzung der drei vorgestellten Produktarten scheint auch für Profis nicht immer einfach zu sein.

Auch 2025 finden sich auf dem Markt zahlreiche Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen und Gewürzsalze, bei denen die Zusammensetzung nicht den Vorgaben der Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten entspricht.

So wurden in den ersten vier Monaten bereits in 9 Fällen eine Beanstandung aufgrund einer falschen Bezeichnung ausgesprochen. Produkte wie beispielsweise „Gewürzmischung“, „Hähnchengewürz“ oder „Gewürzstreuer“ enthielten neben Kräutern und Gewürzen jeweils noch zugesetztes Salz.

Die gleichzeitige Angabe zweier verschiedener Bezeichnungen führte in 2 Fällen zur Beanstandung. Bei einer als „Gewürzsalz“ bezeichneten Probe konnte ein Kochsalzgehalt von 25 % ermittelt werden. Die Leitsätze fordern aber einen Mindestsalzgehalt von 40%.

Fazit: Es besteht weiterhin noch ein großer Aufklärungsbedarf hinsichtlich der korrekten Bezeichnung dieser Produkte.

[1] LMIV: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. Nr. L 304 S. 18.) in der jeweils gültigen Fassung

[2] Leitsätze für Gewürze und andere würzende Zutaten (Neufassung) vom 27.05.1998 (BAnz. Nr. 183a vom 30.09.1998, GMBI. Nr. 30 S. 577 vom 30.09.1998)