

Bauernhof des Jahres 2025: Tierwohl, Transparenz und Innovationsgeist aus der Steiermark

Familie Augustin aus Unterauersbach überzeugt mit artgerechter Schweinehaltung auf Stroh, direktem Kundendialog und über 300 Tierwohl-Produkten aus eigener Herstellung.



Seit vielen Jahren aufs Tierwohl bedacht. Gewinnerfamilie Augustin. © Jürgen Makowecz

Transparente Tierhaltung als Erfolgskonzept

Die Auszeichnung „**Bauernhof des Jahres 2025**“ geht an einen Vorzeigebetrieb aus der Südoststeiermark: Der Hof der

Familie Augustin in Unterauersbach bei Gnas vereint moderne Landwirtschaft mit tiergerechter Haltung, regionaler Verarbeitung und gelebter Offenheit. Die 240 Schweine des Betriebs leben auf Stroh und haben großzügigen Auslauf – ein Konzept, das nicht nur Kundinnen und Kunden überzeugt, sondern auch die Fachjury und das breite Publikum.

Über 34.000 Stimmen entfielen beim steirischen Publikumsvoting auf die Augustins, die damit klar den ersten Platz erzielten. Insgesamt nahmen 23 Betriebe an der Wahl teil, organisiert von der **Landwirtschaftskammer Steiermark** und der Fachzeitung „Landwirtschaftliche Mitteilungen“.



Gratulierten der Familie Augustin zum "Bauernhof des Jahres 2025": Präsident Andres Steinegger (l.) und Vizepräsidentin Maria Pein (r) © LK Steiermark/Richard Großschädl

Ein Familienbetrieb mit Ausstrahlung

Hinter dem Erfolg stehen Daniela, Helmut und Sohn Philipp Augustin, der als gelernter Koch nicht nur im Betrieb mitarbeitet, sondern auch regelmäßig Führungen anbietet: Rund 500 Besucherinnen und Besucher erhalten jährlich Einblick in Stall, Verarbeitung und Vermarktung. Besonders betont die Familie, dass auf ihrem Hof seit Jahrzehnten – bereits seit dem EU-Beitritt – die **stressfreie Schlachtung** vor Ort praktiziert wird. Für viele Konsument:innen ein wichtiges Zeichen für echte Regionalität und Tierwohl.

Die über 300 Produkte, die am Hof erzeugt werden, reichen von Wurstwaren über Bratwürste bis hin zu Leberaufstrichen und Selchwaren. Auch die steirische Spezialität „Klachel Suppe“ gehört zum Sortiment. Erhältlich sind die Erzeugnisse direkt im Hofladen in Unterauersbach, im Bauernladen in Halbenrain und über ausgewählte Wiederverkäufer – von Spar-Märkten über Buschenschanken bis hin zu Gastronomiebetrieben.

Nächster Schritt: Kulinarik unter freiem Himmel

Der Innovationsgeist der Familie ist ungebrochen. Geplant ist ein neuer Gastrobereich mit erweitertem Verarbeitungsraum, angeschlossenen Bauernladen und sommerlicher Fine-Dining-Erfahrung. Ab 2026 will Philipp Augustin Gäste mit Tierwohl-Gerichten unter freiem Himmel verwöhnen – mit Blick auf die Weide und akustischer Begleitung durch zufriedenes Schweinegrunzen.

Platz zwei und drei: Pferde und Wälder im Fokus

Der zweite Platz ging an Wolfgang Friedl aus Garrach bei Weiz, der als erfolgreicher Noriker-Züchter und Pferdeexperte einen hochdekorierten Betrieb führt. Platz drei erreichten Johannes und Karin Cornides aus Landl (Bezirk Liezen), die neben der Rinderzucht gezielt auf klimafitte Waldbewirtschaftung setzen – ein Thema mit wachsender Relevanz in Zeiten des Klimawandels.

Publikumsvoting mit starker Beteiligung

Der Wettbewerb „Bauernhof des Jahres“ wird jährlich als öffentliches Voting durchgeführt. 2025 beteiligten sich über 94.000 Menschen, davon mehr als 24.000 mit handschriftlicher Unterschrift. Die Aktion zeigt das wachsende Interesse an Landwirtschaft mit Haltung – im doppelten Wortsinn.

Platzierung	Betrieb	Ort	Stimmen gesamt
1	Familie Augustin (Schweine, Tierwohl)	Unterauersbach/Gnas	34.346
2	Wolfgang	Garrach/Guten	25.671

Platzierung	Betrieb	Ort	Stimmen gesamt
	Friedl (Noriker- Zucht)	berg (Weiz)	
3	Familie Cornides (Rinder, Wald)	Landl (Liezen)	14.173

Fazit: Ein Signal für die Branche

Mit der Auszeichnung an die Augustins wird deutlich: Tierwohl, regionale Verarbeitung und transparente Kommunikation sind die Schlüsselfaktoren für Vertrauen und Zukunftsfähigkeit in der Landwirtschaft. Für Fleischer, Direktvermarkter und Landwirte zeigt der steirische Betrieb, wie moderne Landwirtschaft im Einklang mit Tier und Konsument:innen gelingen kann.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at