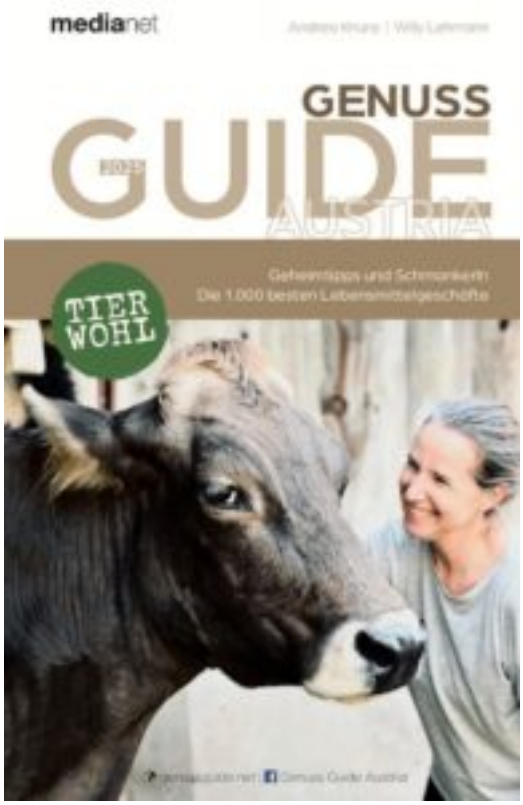
Entdecken Sie die besten Genuss-Adressen Österreichs im Genuss Guide 2025

Andrea Knura und Willy Lehmann präsentieren den Genuss Guide 2025, der über 1.000 Top-Adressen für nachhaltigen Genuss in Österreich zeigt.

Andrea Knura li. und Willy Lehmann re. sind die Herausgeber des neuen Genuss Guide. (c) Knura

Wien ist nicht nur die Hauptstadt der Kultur, sondern auch der Genuss. Der frisch erschienene **Genuss Guide 2025** präsentiert eindrucksvoll die besten Anlaufstellen für Feinschmecker und Liebhaber hochwertiger Lebensmittel in Österreich. Die Herausgeber Andrea Knura und Willy Lehmann haben über 1.000 Geschäfte sorgfältig ausgewählt, die in diesem

umfassenden Kompendium zusammengefasst sind. Ob Greißlereien, Delikatessenläden, Bäckereien, Fleischereien oder Ab-Hof-Läden, dieser Guide vereint eine Vielzahl an Anbietern, die durch Qualität und Handwerkskunst bestechen.



Der Genuss Guide 2025 geht jedoch über die bloße Auflistung von Geschäften hinaus. Er wurde mit dem Ziel konzipiert, Verbraucher zu inspirieren und zu bewussten Entscheidungen anzuregen, die sowohl Genuss als auch Verantwortung vereinen. In einer Zeit, in der immer mehr Menschen nachhaltige und handwerklich hergestellte Produkte nachfragen, bietet dieser Guide zahlreiche Anreize, die über das Gewöhnliche hinausgehen. Die ständige Suche nach hochwertigen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln zeigt sich nicht nur in der großen Vielfalt, sondern auch in dem unermüdlichen Engagement der Betriebe.

Ein Vorreiter in Fragen des Tierwohls

Ein zentrales Anliegen des Genuss Guides ist das Thema **Tierwohl**. Dieser Aspekt wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette betrachtet – von der artgerechten Haltung

über die schonende Verarbeitung bis hin zur vollständigen Verwertung aller Teile eines Tieres. Solche Standards sind nicht nur respektvoll gegenüber den Tieren, sondern führen auch zu einer reichen Palette hochwertiger Produkte, die in den Geschäften angeboten werden. Es ist ein Zeichen für die Verantwortung der heimischen Betriebe gegenüber der Natur und den Konsumenten. Ein weiterer Höhepunkt des Guides sind die jährlichen Sonderpreise, die für herausragende Leistungen im Bereich des Genusses verliehen werden. In diesem Jahr wurden gleich drei Sonderpreise vergeben: Der Lebenswerkpreis geht an Franz Aibler von **Eishken Estate**, einem Premium-Fischhandel und Manufaktur in Wien. Zudem wurde der Sonderpreis für Nachhaltigkeit an Johannes Gutmann von **Sonnentor** in Sprögnitz, Niederösterreich, verliehen. **Hermann.bio** mit seinem Produkt Fungi Pad in Ulrichsberg, Oberösterreich, erhielt den Sonderpreis für Start-Ups.

Zusätzlich zum Genuss Guide Award, der in vier Kategorien – Feinkost & Greißlerei, Spezialisten, Ab Hof und am Markt sowie Weltgenuss – vergeben wird, wird auch das beste Geschäft zum Schwerpunktthema Tierwohl ausgezeichnet. Diese Auszeichnungen dienen nicht nur der Anerkennung, sondern auch der Motivation für weitere Betriebe, sich der nachhaltigen und verantwortungsvollen Produktion anzunehmen.

Für alle Interessierten sind weiterführende Informationen sowie die vollständige Liste der Preisträger online verfügbar unter: **Genuss Guide 2025**.

Preisträger	Kategorie	Bundesland
Franz Aibler / Eishken Estate	Lebenswerk	Wien
Johannes Gutmann / Sonnentor	Nachhaltigkeit	Niederösterreich
Hermann.bio / Fungi Pad	Start-Ups	Oberösterreich

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at