

Genuss Award 2024: Wiener wählten ihre kulinarischen Lieblingsbetriebe

- Mehr als 60 Betriebe in neun Kategorien standen zur Wahl
- Online-Voting brachte über 12.000 abgegebene Stimmen
- Sieger bei „Genuss statt Masse“-Messe gekürt



Die Gewinner des Genuss Awards 2024 in 9 Kategorien

Mehr als 12.000 Stimmen gingen beim Online-Voting für den Genuss Award 2024 ein. Gewählt wurden Wiens kulinarische Lieblingsbetriebe in neun Kategorien: Feinkost, Süßwaren, Fisch, Naturkost, Obst und Gemüse, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Vinotheken. Bild: Florian Wieser

Wien wäre ein gutes Stück ärmer ohne die vielen Lebensmittelgeschäfte, die als Grätzel-Nahversorger ihre Kunden täglich mit allem versorgen, was schmeckt. Höchste Zeit, diese Betriebe vor den Vorhang zu holen und diesen Betrieben die verdiente Wertschätzung für ihre tägliche Arbeit zukommen zu lassen.

Mehr als 12.000 Stimmen gingen beim Online-Voting für den

Genuss Award 2024 ein. Gewählt wurden Wiens kulinarische Lieblingsbetriebe in neun Kategorien: Feinkost, Süßwaren, Fisch, Naturkost, Obst und Gemüse, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Vinotheken.

Die kulinarischen Lieblingsbetriebe des Online-Votings

Fleischer aus Liesing

Der kulinarische Lieblingsbetrieb in der Kategorie „**Fleischer**“ geht an den Familienbetrieb „**Thum Schinken**“, den es seit 1860 gibt. Die Spezialität des Hauses ist der klassische Wiener Beinschinken, der in Handarbeit produziert und regional bezogen wird. Zum Sortiment gehört alles, „was zum Guten Essen dazugehört“, so Inhaber Roman Thum, der die Geschäfte in 5. Generation in Liesing führt.

Täglich frisches Brot in ganz Wien

Die **Bäckerei Ströck** wurde zur beliebtesten „**Bäckerei**“ Wiens gewählt. Mit 81 Filialen, 1600 Mitarbeitern und über 60 Lehrlingen versorgt Ströck die Wienerinnen und Wiener täglich mit frischen Backwaren und lädt zum ausgiebigen Frühstück. Miteigentümer Gerhard Ströck legt besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, weshalb 70 Prozent der Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.

Traditionseissalon in Favoriten

Das **Eissalon Tichy** ist eine Wiener Institution, bekannt für seine weltberühmten Eismarillenknödel und Eistorten. Der Salon ist nicht nur ein Ort für Eisliebhaber, sondern auch ein Stück Wiener Geschichte und Tradition. Das Besondere: Alle Produkte werden im Haus gefertigt, nichts wird ausgelagert. Dieses Familienunternehmen steht für Qualität und Tradition, was dem Tichy den Sieg in der Kategorie „**Konditor**“ eingebracht hat.

Wein aus dem Nordbahnviertel

Wein-Rudi, gegründet von Rudi Wrany im Pandemiejahr 2020 als Online-Shop, wurde zur beliebtesten Wiener „**Vinothek**“ gewählt. Inzwischen gibt es den Weinhändler auch stationär im Wiener Nordbahnviertel. Dort bietet er ein sorgfältig ausgewähltes Sortiment nationaler und internationaler Weine sowie persönliche Beratung. Beliebt sind auch seine regelmäßigen Events wie der „Donner-Schluck“ donnerstags oder „Frühshoppen“ am Samstag.

Schokoladenträume aus Rudolfsheim

„Schokolade ist mein Leben“ – so lautet das Credo von Michael Reimer, auch bekannt als **Schokomichi**. In siebter Generation führt er die Schokoladenfabrik seiner Familie weiter. Neben klassischen Kreationen wie Wiener Schichten, Wiener-Seele-Pralinen und dem Schokomichi-Gugelhupf überrascht er die Kunden im Geschäft mit ausgefallenen Sorten wie Curry-, Zwiebel- oder Speckschokolade. Diese Vielfalt brachte ihm den Sieg in der Kategorie „**Süßwaren**“.

Biofisch aus Meidling

Preisträger in der Kategorie „**Fisch**“ ist der Betrieb „**Biofisch**“, der heuer sein 30-jähriges Bestehen feiert. Das Sortiment umfasst frischen und geräucherten Fisch sowie Feinkost-Produkte. Verkauft wird im Wiener Shop in Meidling, „Ab Hof“ und auf den Wiener Märkten. Der Fisch stammt aus der eigenen Zucht im Waldviertel und wird frisch nach Wien geliefert.

Internationale Spezialitäten in Neubau und Floridsdorf

In der Kategorie „**Feinkost**“ ging das „**Prosi Exotic Supermarkt**“ bei der Online-Abstimmung als Sieger hervor. Wer „exotische Lebensmittel“ sucht, ist bei Prosi richtig: Kunden finden hier eine große Auswahl von mehr als 10.000 Produkten

aus 60 verschiedenen Ländern.

Grätzel-Greißler aus Hernals

Das große Ziel der Inhaber Elli Dietmaier und Michael Kerzendorfer ist es, die Tradition des **Grätzel-Greißlers** wiederaufleben lassen. Ihre Kunden schätzen das und wählten sie zur Nr. 1 in der Kategorie „**Naturkost**“. Das Sortiment umfasst regionale Produkte wie frischen Fisch, Obst, Gemüse, Käse sowie Alltagsartikel wie Seifen und Waschmittel.

Obst und Gemüse aus dem Alsergrund

„**Thefruitfather**“ wurde in der Kategorie „**Obst und Gemüse**“ ausgezeichnet. Seit 2016 verkauft der Betrieb eine große Auswahl an Obst- und Gemüsesorten, darunter auch viele Spezialitäten wie exotische Früchte, Südfrüchte und Flug-Obst. Juniorchef Hamiza Canli legt dabei großen Wert auf die hohe Qualität und den Geschmack der frischen Produkte.

Fachkundige Jury vergab Sonderkategorie „Lebenswerk“

Die Auszeichnung für sein „**Lebenswerk**“ nahm **Karl Inführ**, Senior Chef der Wiener Wein- und Sektkellerei Inführ, entgegen. Er hat das Familienunternehmen, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1859 zurückreichen, mit Stolz weitergeführt und mittlerweile an die jüngere Generation übergeben. „Das Herz liegt an Österreich“, so Inführ, deshalb verarbeitet der Betrieb weitgehend österreichische Produkte. Hergestellt wird Sekt, Frizzante und weiteren Produkten. Die jährliche Produktion umfasst 2,5 Millionen Flaschen, sowohl für eigene Marken als auch für andere Unternehmen.

Die Branchen hinter dem Genuss Award 2024: Wiens Lebensmittelhändler,

Lebensmittelproduzenten und Vinotheken

Ali Celik, Obmann des Wiener Lebensmittelhandels freut sich, den Wiener Lebensmittelhändlern mit dem Genuss Award eine Plattform zu geben: „Der Genuss Award wurde ins Leben gerufen, um jene Unternehmerinnen und Unternehmer aus der Lebensmittelbranche vor den Vorhang zu holen, die einen ganz wesentlichen Stellenwert im Grätzel haben und ihren Kundinnen und Kunden tagtäglich Freude bereiten. Mit dem Genuss Award setzen wir ein starkes Statement für die Nachhaltigkeit und Regionalität in der Lebensmittelbranche.“

Josef Angelmayer, Innungsmeister des Wiener Lebensmittelgewerbes, betont die Bedeutung der rund 700 Wiener Lebensmittelherzeugerinnen und -erzeuger für die Genusshauptstadt Wien: „Ich bin stolz auf die Originalität, die Vielfalt und die herausragende Qualität der Betriebe. Genuss hat in Wien einen hohen Stellenwert: Für diesen Genuss braucht es Menschen, die durch ihre tägliche Begeisterung und Liebe für ihren Beruf dazu beitragen, dass unsere Stadt diese Vielfalt an Schmankerln, Produkten und Spezialitäten bieten kann.“

„Hinter jeder Weinhandlung stehen Menschen, die mit viel Wissen und Gespür ein ausgewähltes Sortiment zur Freude der weinbegeisterten Wienerinnen und Wiener präsentieren. Es ist eine schöne Gelegenheit diese Freude mit dem Genuss Award als Zeichen der Anerkennung zurückzugeben“, ergänzt der **Obmann des Wiener Agrarhandels, Ewald Schwarz**. „Die persönliche Beratung bei nationalen und internationalen Weinen machen unsere 92 Wiener Vinotheken zu beliebten Treffpunkten im Grätzel.“

Über den Genuss Award

„Wählen Sie Ihren kulinarischen Lieblingsbetrieb!“ Auf diesen von der Wirtschaftskammer Wien gestarteten Aufruf folgten bei einem Online-Voting auf www.genussaward.wien mehr als 12.000 Stimmabgaben. Insgesamt 60 Betriebe aus dem

Lebensmittelhandel, dem Lebensmittelgewerbe sowie dem Agrarhandel reichten ihre Bewerbungen ein und standen in neun Kategorien (Feinkost, Süßwaren, Fisch, Naturkost, Obst und Gemüse, Fleischer, Bäcker, Konditoren, Vinotheken) zur Wahl.

Die Preisverleihung fand am 22. September 2024 im Rahmen der B2B-Fachmesse „**Genuss statt Masse**“ für Produzenten und Händler im Messe Wien Exhibition & Congress Center am Austria Campus statt. Mehr als 100 Ausstellerinnen und Aussteller aus ganz Österreich präsentierten ihre Produkte. Alle Preisträger sowie weitere Teilnehmer und Infos auf **www.genussaward.wien**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at