

Genuss Guide Austria 2025: Tierwohl und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt

Mit ihrem Genuss Guide Austria führen Andrea Knura und Willy Lehmann die Feinschmecker zu den besten Adressen des Landes.

Mit über 1.000 Empfehlungen

aus allen Bundesländern zeigt der Genuss Guide 2025, wie Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit zusammengehen. Im Fokus steht heuer das Thema Tierwohl, das Betriebe auszeichnet, die Verantwortung und handwerkliche Spitzenqualität vereinen.



Das Herausgeberduo Andrea Knura und Willy Lehmann präsentieren mehr als 1.000 Geschäfte, die es in den im medianet-Verlag erschienenen Genuss Guide 2025 geschafft haben. © Knura

Andrea Knura und **Willy Lehmann** haben es wieder getan: Der kurzlich erschienene **Genuss Guide Austria 2025** dient erneut als Verzeichnis feiner Adressen. Mit über 1.000 Empfehlungen aus allen neun Bundesländern liefert das 356

Seiten starke Werk einen umfassenden Überblick über Greißlereien, Delikatessenläden, Bäckereien, Fleischereien und mehr. Für Feinschmecker und Entdecker gleichermaßen spannend: Der Genuss Guide führt nicht nur landesweit die besten Geschäfte, sondern vergibt in jeder Kategorie von Feinkost & Greißlerei bis Weltgenuss Preise für jedes Bundesland. So wurde etwa die **Fleischerei Hofmann aus Hollabrunn** in der Kategorie Feinkost & Greißlerei für ihre außergewöhnlichen Spezialitäten ausgezeichnet, und auch das Fleischerfachgeschäft des Kärntner Traditionsunternehmens **Frieress** freut sich über den Titel Kärntens bestes Feinkostgeschäft 2025.

Tierwohl: ein Versprechen für Konsumenten und Produzenten

Dieses Jahr führt der Guide nicht nur zu den feinsten Genussadressen des Landes, sondern inspiriert auch, bewusste Entscheidungen zu treffen. Entscheidungen, die Genuss, Qualität und Verantwortung vereinen. Immer mehr Menschen greifen zu Produkten, die abseits der Masse mit Sorgfalt und Liebe hergestellt werden. Die Vielfalt an nachhaltig und handwerklich produzierten Lebensmitteln wächst stetig. Ein Trend, der Hoffnung macht. Ebenso erfreulich ist es, dass viele Geschäfte unermüdlich auf der Suche nach neuen, spannenden Angeboten sind, welche die Wertschätzung ihrer Kundschaft verdienen. Ein Schwerpunkt liegt somit auf dem Thema **Tierwohl**. Es zeigt, wie verantwortungsvolle Landwirtschaft und sorgfältige Verarbeitung entlang der gesamten Wertschöpfungskette gestaltet werden können – von der artgerechten Haltung über die schonende Verarbeitung bis hin zur vollständigen Verwertung aller Teile eines Tieres. Dieser Ansatz beweist Respekt und bringt eine beeindruckende Vielfalt an hochwertigen Lebensmitteln hervor. Dieser Fokus macht es deutlich, dass sich Nachhaltigkeit und Genuss nicht ausschließen, sondern ergänzen. Betriebe wie die Fleischerei Passegger in der Steiermark, Sonnberg Biofleisch in

Oberøsterreich oder Biofleisch Palatin im Burgenland setzen auf artgerechte Haltung, regionale Herkunft und schonende Verarbeitung. Guide-Herausgeber Willy Lehmann betont:

Tierwohl ist kein Marketingtrend, sondern eine Verpflichtung, die Qualitæt und Verantwortung vereint. Die Tierwohl-Gewinner in jedem Bundesland zeigen zudem vor, wie nachhaltige Landwirtschaft entlang der gesamten Wertschöpfungskette umgesetzt wird.

Sonderpreise vergeben

Drei Sonderpreise werden jedes Jahr für besonders herausragende Verdienste um den Genuss verliehen. Im Genuss Guide 2025 ergehen diese Sonderpreise an Franz Aibler (**Eishken Estate** Premium-Fischhandel und Manufaktur) in Wien für sein Lebenswerk. Der Sonderpreis Nachhaltigkeit geht an Johannes Gutmann von **Sonnentor** in Sprøgnitz, Niederøsterreich. Der Sonderpreis für Start-ups geht an **Hermann.bio** / Fungi Pad in Ulrichsberg in Oberøsterreich. Wir gratulieren allen Preisträgern und wünschen weiterhin viel Erfolg

Die Gewinner des Genuss Guide Austria 2025

Burgenland

Tierwohl: **Biofleisch Palatin**, Nikitsch

Feinkost & Greiålerei: Altes Kaufhaus, Groáhøflein

Spezialisten: Sagmeister Muhle, Litzelsdorf

Ab Hof und am Markt: Thamhesl's Hofladen, Königsdorf

Weltgenuss: Chez Paul, Eisenstadt

Kærnten

Tierwohl: **Lesachtaler Fleisch**, St. Lorenzen

Feinkost & Greiálerei: Frierss am Markt, Klagenfurt
Spezialisten: Sonnenalm, Klein St. Paul
Ab Hof und am Markt: Leitgebs Nudelspezialitäten, Friesach
Weltgenuss: Dip and More, Villach

Niederøsterreich

Tierwohl: **Schmankerlfleischer Josef Sdraule**, Melk
Feinkost & Greiálerei: **Weinviertler Fleischerei Hofmann**,
Hollabrunn
Spezialisten: Käseheldin, Krems
Ab Hof und am Markt: Mørwald Markthalle, Feuersbrunn
Weltgenuss: Kost.bar, Baden

Oberøsterreich

Tierwohl: **Sonnberg Biofleisch**, Unterweiáenbach
Feinkost & Greiálerei: Biohof Geinberg, Geinberg
Spezialisten: Brandl, Linz
Ab Hof und am Markt: Alkoven Bauernladen, Alkoven
Weltgenuss: Non Solo Vino, Linz

Salzburg

Tierwohl: **Gruhl Fischhandel**, Grødig
Feinkost & Greiálerei: **Fleischerei Auernig**, Hallwang
Spezialisten: Mattigtaler Hofkæserei, Seekirchen
Ab Hof und am Markt: Hofladen Putzhammer, Salzburg
Weltgenuss: Patisserie Fingerlos, Salzburg

Steiermark

Tierwohl: **Fleischerei Passegger**, Rosental
Feinkost & Greiálerei: Genussladen Gut Schlossberg, Graz
Spezialisten: The Cheese Artist, Riegersburg
Ab Hof und am Markt: Genussbauernhof Hillebrand, Premstæten
Weltgenuss: Bakaliko, Graz

Tirol

Tierwohl: **Fischzucht Thaur**, Thaur

Feinkost & Greiálerei: Feinkost Scartezzini, Hall in Tirol

Spezialisten: Schoko Laden Haag, Landeck

Ab Hof und am Markt: Lechtaler Naturkæserei, Steeg

Weltgenuss: Alpengarnelen, Hall in Tirol

Vorarlberg

Tierwohl: **Bio Ziegenhof Berlinger**, Au im Bregenzerwald

Feinkost & Greiálerei: Feinkostina, Dornbirn

Spezialisten: Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Lauterach

Ab Hof und am Markt: Kæsehaus Montafon, Schruns

Weltgenuss: Culinara, Bregenz

Wien

Tierwohl: Wiener Bezirksimkerei, Wien 5

Feinkost & Greiálerei: Edelgreiálerei Opocensky, Wien 4

Spezialisten: BeerLovers, Wien 6

Ab Hof und am Markt: Gegenbauer, Wien 6

Weltgenuss: **La Mehadrin** Alles Koscher, Wien 2

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at