

Genuss Guide Austria 2026



Copyright: Medianet Verlag

Am 25.11.2025 wurde im Wiener Restaurant Zum Leupold der im medianet Verlag erschienene Genuss Guide Austria 2026 der Öffentlichkeit vorgestellt. Er ist ein Kompendium der besten Delikatessenläden, Bäckereien, Fleischereien, Geschmackswerkstätten und Lebensmittelmanufakturen in Österreich. Award Sieger im neuen Guide u.a. Staud's Pavillon, Mohrenbrauerei, Käseland, Pilzzucht Pfister, Café Fingerlos...

EXZELLENT PRODUKTGRUPPEN

Das Herausgeber-Duo ANDREA KNURA und WILLY LEHMANN widmen sich jenen Menschen, Geschäften, Produktgruppen und Geschichten, die Österreichs kulinarische Vielfalt ausmachen. Der Genuss Guide bleibt dabei seinem Grundgedanken treu, Qualität sichtbar zu machen und genussvollen Lebensmittel-Einkauf in seiner besten Form zu würdigen.

Neu ist in diesem Jahr der Fokus auf die Exzellenz innerhalb der Kategorien, nicht mehr nach Bundesländern, sondern nach Produktgruppen. Zwei Auszeichnungen pro Kategorie – von Käse über Brot, Wurst & Fleisch bis zu Feinkost, Essig & Ölen, Süßem oder Getränken – rücken jene in den Mittelpunkt, die mit Leidenschaft, Wissen und Respekt vor dem Produkt arbeiten. Besonders inspirierend sind auch die tiefgründigen Genuss Talks etwa mit Christian Ruetz über Brotkultur und die Bedeutung regionaler Getreidesorten in Tirol oder mit Roman Thum, von Thum-Schinken, der von Tradition, Handwerk und der Kunst, beständige Werte in die Zukunft zu tragen, erzählt.

GENUSSLAND BURGENLAND

Ein kulinarisches Kapitel im Guide gilt dem Burgenland, einem Landstrich, der zeigt, wie eng Genuss, Landschaft und Menschen verbunden sind. Zwischen Weinbergen, Gemüsevielfalt, Steppenrind, Mehlspeisküche sowie kreativen Manufakturen entstehen dort Produkte, die Regionalität auf höchstem Niveau verkörpern und die es hier in seiner besonderen Art, wie nirgendwo im Land, zu kaufen gibt.

Über diese Schwerpunkte in der gedruckten Version des Genuss Guide hinausgehend, findet man unter www.genuss-guide.net über 2000 der besten Geschäfte Österreichs, in denen genussvoller Einkauf abseits der Masse zum Erlebnis wird. So ist der Genuss Guide 2026 gemeinsam mit seinem tagesaktuellen Web-Auftritt nicht nur ein Wegweiser für Feinschmecker, sondern auch eine Hommage an jene, die tagtäglich beweisen, dass echter Genuss Zeit, Wissen und Leidenschaft braucht.

GENUSS GUIDE AWARDS

Die Genuss Guide Jury bestehend aus Experten und Genießern hat in neun Genuss-Warengruppen und in der Zusatzkategorie Nachhaltigkeit Betriebe bewertet, die sich durch besondere Qualität und Engagement auszeichnen. Dabei wurden jeweils zwei Geschäfte pro Kategorie ausgewählt, die durch Innovation, besondere Kompetenz oder konsequente Regionalität überzeugen. Vier Sonderpreise, für Start Up, Nachhaltigkeit, Familienbetrieb und Traditionsbetrieb wiederum holen Unternehmen und Unternehmerpersönlichkeiten vor den Vorhang, die ihre Branche entscheidend formen und beeinflussen.

Ob knuspriges Brot, fein gereifter Käse, ausgesuchte Feinkost, in allen Genuss-Kategorien wurden die wahren Meister ihres Faches entdeckt. Menschen, die Verantwortung übernehmen, Regionalität leben und dabei immer den Blick für das große Ganze behalten. Sie zeigen, dass der Lebensmittelhandel mehr ist als Verkauf: Er ist Begegnung, Kultur, Emotion.

WARENGRUPPEN-SIEGER (AUSZUG)

Brot & Gebäck: Langer Mühle, Bäckerei Finder

Fleisch, Wurst: Metzgerei Stierschneider, Frieress Feines Haus

Fisch: Fisch Peter, Grill Fischhandel

Bier, Spirituosen: Mohrenbräu Brennerei Guglhof

Hrg.: Knura/Lehmann

Genuss Guide Austria 2026

260 Seiten

ISBN 978-3-903254-87-9

Preis: € 19,90

(mst)

gleich bestellen bei Amazon.de: <http://www.amazon.de/exec/obidos/ASIN/3903254878/lifestyle-21>