NACHRICHTEN
Österreich

PANNATURA präsentiert genussvolles Frühstück: So schmeckt die Natur!

PANNATURA lädt zum Frühstück „Die Natur schmecken“ in Wien ein, um Erfolge in Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Nachhaltigkeit zu präsentieren.

Wien, Österreich - Am 25. März 2025 veranstaltete PANNATURA das jährliche Frühstück unter dem Titel „Die Natur schmecken“ im Restaurant „Collina am Berg“ in Wien. Der Vorsitzende der Esterhazy Betriebe AG, DI Matthias Grün, präsentierte während der Pressekonferenz die Meilensteine des vergangenen Jahres in den Bereichen Land- und Forstwirtschaft, Naturschutz, Jagd und Fischerei. Laut **OTS** wurde im Jahr 2024 ein Umsatz von 42,3 Millionen erzielt, was einem Anstieg von 4 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht.

In der Landwirtschaft ernteten die Esterhazy Betriebe etwa 4.500 Tonnen Bio-Marktfrüchte, wobei die Hauptkulturen Weizen, Soja, Mais und Brau-Gerste waren. Zudem konnten in der Forstwirtschaft rund 290.000 Festmeter Holz an über 70 holzverarbeitende Betriebe produziert und vermarktet werden. Die Zusammenarbeit im Lebensmittelbereich umfasste erfolgreich Kooperationen mit dem Lebensmitteleinzelhandel, Biofachhandel und Gastronomie.

Entwicklung der Erlebnisdestination

Das Bio-Landgut Esterhazy in Donnerskirchen hat sich als Erlebnisdestination etabliert. Neben täglichen Hofführungen und Familienfesten werden auch kulinarische Angebote bereitgestellt. Das Restaurant „Zum Gogosch“ sowie die

Markthalle Kulinarium Burgenland, die seit Herbst 2024 in Betrieb sind, haben sich als gastronomische Treffpunkte etabliert. Das Restaurant erhielt anerkennende Auszeichnungen, darunter den Future Award von Gault&Millau und 2 Gabeln von Falstaff.

Im Restaurantguide 2025 wurde das Restaurant zudem als eines der mit den schönsten Gastgärten im Burgenland ausgezeichnet. Zu den Höhepunkten des vergangenen Jahres zählen die Dritten BIOFELDTAGE im Mai mit rund 10.000 Besuchern und über 1.000 Schülern sowie die Zweiten WALDTAGE im September, die über 3.500 interessierte Waldbesucher anzogen.

Nachhaltige Waldbewirtschaftung und Kooperationspartner

Ein besonderer Fokus der Esterhazy Betriebe liegt auf der nachhaltigen Waldbewirtschaftung, die sowohl wirtschaftliche als auch kulturelle und soziale Faktoren berücksichtigt. Dies geschieht unter Berücksichtigung der standörtlichen Ertragskraft, um den Wald für kommende Generationen in gutem Zustand zu erhalten. Durch ein ausgewogenes Biotop-Hegekonzept wird auch die Wildsubsidiarität gewahrt, was im Rahmen der Bemühungen um PEFC-Nachhaltigkeit besondere Beachtung findet, wie **Pannatura** hervorhebt.

Matthias Grün betonte die Bedeutung von Partnerschaften für eine effektive Marktwirkung und die Unterstützung durch Kooperationspartner. Christina Mutenthaler-Sipek von der AMA-Marketing GmbH verlieh dem Restaurant Zum Gogosch das Gütesiegel AMA GENUSS REGION. Der regionale Bezug und die Qualität der Produkte stehen dabei im Vordergrund, was sich mit den neueren EU-Vorschriften für ökologische Produktion deckt, die hohe Lebensmittelqualität sowie Umwelt- und Tierschutz anstreben, wie **Europarl** berichtet.

Zum Abschluss der Veranstaltung wurden kulinarische

Köstlichkeiten aus dem PANNATURA-Sortiment vom Küchenchef Martin Feichtinger und Geschäftsführer Tono Soravia präsentiert. Diese Initiativen und Erfolge zeugen von der engagierten Arbeit der Esterhazy Betriebe, die durch eine Kombination aus Tradition, Innovation und Verantwortung zur Stärkung des regionalen Marktes und der Nachhaltigkeit beitragen.

Details	
Ort	Wien, Österreich
Quellen	• **www.ots.at** • **pannatura.at** • **www.europarl.europa.eu**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at