



# PRESSEGESPRÄCH

mit

**Michaela Langer-Weninger, PMM**

Agrar-Landesrätin

**Mag. Franz Waldenberger**

Präsident LK OÖ

**Mag. Leo Gmeiner**

OÖ Weinbau-Präsident

**Reinhard Guttner**

Obmann der KultiWirte

zum Thema

**OÖ Wein in Bestform – echt Kulti(g)**

2025 bringt fruchtig-frische Jahrgänge & neue Kooperationen

am

**Dienstag, 7. Oktober 2025**

Rohr (Gasthof Schupf'n) um 15 Uhr

## Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger  
+43 732 7720 11146 | +43 664 600 72 11146 | [elisabeth.hasl@ooe.gv.at](mailto:elisabeth.hasl@ooe.gv.at)

## Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Kommunikation und Medien  
Landhausplatz 1 | 4021 Linz  
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
[landeskorrespondenz@ooe.gv.at](mailto:landeskorrespondenz@ooe.gv.at)  
[www.land-oberoesterreich.gv.at](http://www.land-oberoesterreich.gv.at)

**Oberösterreichs Weinbau erlebt eine dynamische Phase: Was einst ein regionaler Geheimtipp war, hat sich in zwei Jahrzehnten zu einem Aushängeschild oberösterreichischer Esskultur entwickelt. Die Winzerinnen und Winzer kombinieren Tradition, Qualität und Innovationskraft – von klassischen Rebsorten bis zu kreativen alkoholfreien Alternativen und Low-Intervention-Weinen. Auch die Ernte 2025 lässt Spannendes erwarten und hält starke Kooperationen mit dem Genussland Oberösterreich sowie den KultiWirten bereit.**

**Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger**

## **Weinbau im Aufwind: Neue Chancen durch Trends**

*„Was einst ein Geheimtipp war, ist heute ein Aushängeschild oberösterreichischer Esskultur. Mit Leidenschaft und Pioniergeist haben die **Winzer:innen den Weinmarkt** erobert. Ihre Weine überzeugen durch Qualität und Charakter. **Steigende Temperaturen** eröffnen **neue Chancen** – und mit dem Genussland Oberösterreich steht ein starker Partner an der Seite des Weinbaus“, betont **Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger** und weiter: „In nur zwei Jahrzehnten ist aus ein paar Hektar eine lebendige Weinregion geworden. Das zeigt die enorme Dynamik unserer Landwirtschaft. Der Weinbau steht stellvertretend für eine Entwicklung, die wir in vielen Bereichen sehen: Mit Mut, Innovationskraft und Zusammenhalt entsteht Zukunft und Vorsprung!“*

## **Internationale Trends: No & Low, Gesundheit und bewusster Konsum**

Neben Qualität und regionaler Verankerung spielen heute **globale Konsumtrends** eine wachsende Rolle: Alkoholfreie und alkoholreduzierte Produkte gewinnen an Bedeutung, besonders bei jungen Erwachsenen und gesundheitsbewussten Konsument:innen. Laut International Wine and Spirit Record (IWSR) wächst der globale Markt für alkoholfreie Getränke bis 2028 jährlich um rund 7 %, mit einem prognostizierten Mehrumsatz von über 4 Milliarden US-Dollar. Europa ist besonders dynamisch, da junge Konsument:innen hochwertige Alternativen mit Herkunft, Handwerk und Haltung nachfragen.

*„Unsere innovativen Bäuerinnen und Bauern, Winzer:innen und Produzent:innen liefern kreative, genussvolle Antworten auf diesen Trend. Das Genussland hat den ‚No & Say Wow‘-Trend früh erkannt und unterstützt ihn aktiv. Mehr als 30 Produkte stehen zur Auswahl – Tendenz steigend. Darunter befinden sich bereits erste entalkoholisierte Weine und Verjus von oberösterreichischen Weinbaubetrieben“, so Landesrätin Michaela Langer-Weninger.*

## **Kreative, alkoholfreie Begleitung in der Gastronomie**

Auch Foodtrend-Expertin Hanni Rützler spricht im aktuellen Food Report 2025 vom spürbaren Wandel in der Getränkekultur, besonders in der Gastronomie. Die Nachfrage nach kreativen, handwerklich hergestellten und alkoholfreien Getränken steigt stark, getrieben durch den Megatrend Gesundheit und bewussteren Alkoholkonsum junger Generationen.

Die Herausforderung: In vielen Betrieben hinkt das Angebot noch hinter den Erwartungen der Gäste her. Doch exzellente Speisenbegleitung braucht keinen Alkohol. Sorgfältig komponierte alkoholfreie Getränke mit Tiefe, Spannung und sensorischer Finesse können Gerichte nicht nur gleichwertig, sondern manchmal sogar besser begleiten. Wer Pionierarbeit leistet, kann sich als Trendsetter profilieren, neue Genusswelten erschließen und zur Etablierung von **Equal Drinking** beitragen.

*„Die Nachfrage nach alkoholfreien und alkoholarmen Getränken wächst weltweit – und Oberösterreich ist mit seiner vielfältigen Land- und Lebensmittelwirtschaft bestens aufgestellt, um diesen Trend aktiv zu gestalten. Das Genussland Oberösterreich nimmt mit seinen Partner:innen eine Vorreiterrolle ein: Mit 30 innovativen Produkten und 14 spannenden Produzent:innen zeigt das Genussland eindrucksvoll, wie vielfältig, kreativ und hochwertig alkoholfreier Genuss heute sein kann. Damit setzt die Initiative ein klares Zeichen für Regionalität, Qualität, Innovation und nachhaltige Genusskultur“, so LR Langer-Weninger.*

## **OÖ Weinbaupräsident Leo Gmeiner**

### **2025 – ein rundum klassisches Weinjahr in OÖ**

Oberösterreichs Weingärten blieben heuer sowohl vom Frost als auch vor Hagelunwettern weitgehend verschont. Ein fruchtig-frischer Jahrgang kündigt sich an.

2024 verursachten Spätfröste im April teils massive Schäden an den Rebstöcken im Land. Viele Winzer konnten im Vorjahr keine einzige Traube ernten. Dieses Szenario blieb den heimischen Winzern 2025 erfreulicherweise erspart. Die Frühjahrsniederschläge kamen rechtzeitig, sodass der trocken-heiße Juni die Entwicklung der Reben nicht merklich beeinflusste. Der feucht-kühle Juli war eine kleine Herausforderung in punkto Pilzkrankheiten, aber spätestens im August und September entwickelten sich die Trauben beinahe wie aus dem Lehrbuch. Insbesondere die warmen Tage und kühlen Nächte haben in diesen beiden Monaten die Aromatik und den Geschmack der Trauben ungemein positiv beeinflusst. Selbst die Niederschläge in der zweiten September-Hälfte konnten der Traubengesundheit nichts mehr anhaben und so können sich die heimischen Winzer heuer nicht nur über besonders

aromatische Trauben mit knackigem Säurespiel freuen, sondern auch über eine leicht überdurchschnittliche Erntemenge.

*„Wir blicken auf ein sehr gutes und vor allem schadenfreies Weinjahr zurück. Es hat sich wieder einmal gezeigt: Wenn man das ganze Jahr konsequent im Weingarten arbeitet und dann zum Schluss auch noch etwas Glück mit dem Wetter hat, kann man in OÖ sehr gute Qualitäten ernten. Der Jahrgang 2025 wird ein richtiger Klassiker, trinkanimierend und unglaublich aromatisch“,* so der OÖ Weinbaupräsident **Leo Gmeiner**.

### **LK-OÖ-Präsident Franz Waldenberger**

### **OÖ Weinbau – klein, aber dynamisch wachsend**

Das Interesse am Einstieg in den Weinbau ist in OÖ ungebrochen. Die Rebfläche wächst kontinuierlich. Aktuell beschäftigen sich in Oberösterreich bereits rund 40 Winzer professionell mit dem Weinbau. Mit über 70 verschiedenen angebauten Rebsorten ist die Vielfalt in Oberösterreich besonders groß. Bei den weißen Rebsorten dominieren Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Donauriesling und Gelber Muskateller. Bei den roten Trauben stellen Muscat bleu, Zweigelt und Pinot Noir den größten Anteil.

Kaum eine Sparte der oberösterreichischen Landwirtschaft hat in nur wenigen Jahren eine derartige Dynamik entwickelt, wie der Weinbau. Vor rund 20 Jahren zählte man in Oberösterreich gerade einmal drei Hektar Rebfläche. Heute sind es schon rund 100 Hektar. Aber nicht nur flächenmäßig ist der Weinbau in Oberösterreich sprunghaft gewachsen, auch die Qualität hat binnen kürzester Zeit absolutes Top-Niveau erreicht.

Getrunken wird der Wein aus OÖ zu über 95 Prozent im eigenen Land. Auch die heimische Gastronomie setzt beim Wein immer stärker auf Regionalität und so findet sich bereits in vielen Restaurants, Gasthäusern und bei Veranstaltungen Wein aus OÖ fix auf der Weinkarte. Besonders freut sich Präsident Waldenberger über die intensivierete Zusammenarbeit der Winzer mit den Kultivirten. Diese setzen zunehmend auf oberösterreichische Weine und nehmen sie verstärkt in ihr Angebot auf.

Kaum eine Sparte der oberösterreichischen Landwirtschaft hat in nur wenigen Jahren eine derartige Dynamik entwickelt wie der Weinbau. Vor rund 20 Jahren zählte man gerade einmal drei Hektar Rebfläche. Heute sind es schon rund 100 Hektar. Auch die Qualität hat binnen kürzester Zeit absolutes Top-Niveau erreicht.

Getrunken wird der Wein aus OÖ zu über 95 % im eigenen Land. Auch die heimische Gastronomie setzt beim Wein immer stärker auf Regionalität. Besonders freut sich Präsident Waldenberger über die intensiviertere Zusammenarbeit der Winzer mit den KultiWirten.

*„Es ist uns in der Landwirtschaft ein besonderes Anliegen, dass die Gäste in der heimischen Gastronomie darüber informiert werden, woher die Speisen und Getränke, die konsumiert werden, stammen. Jede Initiative in die Richtung verstärkter Verwendung von regionalen Lebensmitteln und deren Auszeichnung auf der Speisekarte wird von uns ausdrücklich begrüßt. Oberösterreich kann zurecht stolz sein auf seine Gasthauskultur, aber auch auf die Bäuerinnen und Bauern, die Lebensmittel und Getränke in höchster Qualität herstellen. Nur wenn wir mit Stolz unsere Produkte vor den Vorhang holen und den Konsumenten auf den Qualitätsvorsprung heimischer Lebensmittel hinweisen, können wir das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten stärken und die Wertschätzung für die bäuerliche Arbeit erhöhen“*, betont **Franz Waldenberger**.

**Obmann KultiWirte OÖ, Reinhard Guttner**

## **KultiWirte setzen auf Wein aus Oberösterreich**

Unter dem Motto „Genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich“ sind Oberösterreichs KultiWirte seit mehr als 20 Jahren bemüht, die OÖ Wirtshauskultur nicht nur zu erhalten, sondern immer wieder auch neu zu beleben. Die mehr als 60 Mitgliedsbetriebe dieser mittlerweile größten Wirtekooperation sind als Orte des Genusses, der Gemeinschaft und der Kommunikation, an denen man sich wohlfühlen kann, über die Landesgrenzen hinaus bekannt und geschätzt.

Der Gast steht bei den KultiWirten im Mittelpunkt. *„Verlässlich findet dieser bei jedem KultiWirt eine Auswahl von mindestens sechs Hauptgerichten auf der Karte, ein auf Oberösterreich bezogenes regionales Speisenangebot, heimische Biere, Most aus OÖ, exquisite Edelbrände und eine breite Auswahl österreichischer Qualitätsweine – in Hinkunft vermehrt auch aus Oberösterreich“*, erläutert KultiWirt-Obmann und Schupf'n-Wirt **Reinhard Guttner**.

Regionalität hat für Oberösterreichs KultiWirte seit jeher absoluter Priorität. Das gilt vor allem auch für den Bezug von Rohstoffen für ihre Gerichte, die sie Tag für Tag ihren Gästen servieren. Wo immer möglich, stammen Lebensmittel und Getränke aus der näheren Umgebung, oftmals sogar aus eigener Produktion.

Das regionale Denken und Handeln soll künftig auch bei Weinen aus unserem Bundesland noch stärker in den Mittelpunkt rücken – insbesondere durch die intensivierete Zusammenarbeit mit den oberösterreichischen Winzern. Mehr edle Tropfen aus Oberösterreich sollen auf die Tische der OÖ KultiWirte kommen. Diese Partnerschaft lässt sich durch kreative Ideen wie gemeinsame Veranstaltungen der KultiWirte mit ihren Partner-Winzern oder durch attraktive KultiWirte-Genusspakete zu Weihnachten, Ostern oder anderen Anlässen vielversprechend weiterentwickeln.

## **ADDENDUM**

### **Eckpunkte zur Weinernte 2025**

- Sehr gutes Weinjahr: Oberösterreichs Weingärten blieben 2025 sowohl von Spätfrösten als auch von Hagel verschont.
- Klassischer Jahrgang: Warm-kühle Witterung in den Sommermonaten sorgte für ideale Reife. Ergebnis: fruchtig-frische Weine mit klarer Aromatik und trinkanimierendem Charakter.
- Überdurchschnittliche Erntemenge: Nach dem Ausfalljahr 2024 endlich wieder eine stabile und erfreuliche Ernte für die Winzer:innen.
- Vielfalt: Über 70 Rebsorten kultiviert. Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller prägen die Weißweine; Muscat bleu, Zweigelt und Pinot Noir die Rotweine.
- Wachstum: Rund 40 Winzer:innen arbeiten heute auf knapp 100 Hektar Rebfläche – früher nur ca. 3 Hektar.
- Regionalität: Über 95 % des Weins aus OÖ wird im eigenen Land getrunken. Gastronomie und KultiWirte setzen verstärkt auf heimische Weine.

### **Internationaler Weinmarkt im Umbruch**

Laut Internationaler Organisation für Rebe und Wein (OIV) sank die weltweite Weinproduktion 2024 um 4,8 % auf 225,8 Mio. Hektoliter. Gründe dafür sind Klimawandel, wirtschaftliche Lage und ein sinkender Weinkonsum infolge veränderter Lebensstile.

In Österreich wurden im Wirtschaftsjahr 2023/24 pro Kopf 26 Liter Wein getrunken – um 0,7 Liter weniger als im Jahr davor. Diese Entwicklung zeigt: Auch bei Qualitätsprodukten wie Wein beeinflussen gesellschaftliche Trends, bewusster Konsum und wirtschaftliche Faktoren die Nachfrage zunehmend.

## Rebsorten in Oberösterreich (ab 1 ha Anbaufläche)

Rot	Fläche	Weiß	Fläche
<b>Muskat Bleu</b>	6,02 ha	Grüner Veltliner	13,06 ha
<b>Zweigelt</b>	4,29 ha	Chardonnay	7,05 ha
<b>Blauer Burgunder</b>	3,41 ha	Sauvignon Blanc	4,88 ha
<b>Concord</b>	2,37 ha	Donauriesling	4,51 ha
<b>Blauer Wildbacher</b>	1,14 ha	Gelber Muskateller	4,43 ha
<b>Roesler</b>	1,09 ha	Muscaris	3,91 ha
		Donauveltliner	3,63 ha
		Souvignier gris	3,40 ha
		Müller-Thurgau	2,52 ha
		Blütenmuskateller	2,45 ha
		Solaris	2,37 ha
		Bronner	1,84 ha
		Gemischter Satz Weiß	1,73 ha
		Grauer Burgunder	1,70 ha
		Rheinriesling	1,60 ha
		Hibernal	1,35 ha
		Weißer Burgunder	1,35 ha
		Bouvier	1,31 ha