

Bio-Weingut Hirschmugl: Neuer Markenauftritt für nachhaltigen Genuss!

Das Weingut Hirschmugl in Leibnitz setzt auf Nachhaltigkeit und modernen Markenauftritt, um biologischen Wein genussvoll zu vermarkten.



Leibnitz, Österreich - Was tut sich in der steirischen Weinlandschaft? Ein ganz besonderes Augenmerk richtet sich auf das Bio-Weingut **Hirschmugl**, das stolz auf einen neuen Markenauftritt blickt. Toni und Astrid Hirschmugl, die das Weingut Domaene am Seggauberg mit einem klaren Ziel betreiben, setzen auf Nachhaltigkeit und einen frischen Wind in der Vermarktung ihrer Bioweine. Ihr Motto „den Wurzeln treu bleiben, nachhaltig und umweltbewusst mit der Zeit gehen“ spiegelt sich in ihrem Ansatz wider, die Weingärten biologisch zu bewirtschaften.

2007 übernahmen die Hirschmugls einen traditionellen Obsthof, den sie charmant in ein Weingut umwandelten. Mit einem

vielfältigen Portfolio, das PIWI-Sorten wie Muscaris und Cabernet Blanc sowie klassische Rebsorten wie Welschriesling und Sauvignon Blanc umfasst, sind sie tatsächlich Pioniere der Nachhaltigkeit. Alexander Scherübl, an ihrer Seite als Weinbau- und Kellermeister, bringt sein Know-how in die Vinifikation ein und unterstützt den Juniorchef Anton Hirschmugl in der täglichen Arbeit.

Neuer Look, neue Kunden

Mit dem neuen Design ihrer Etiketten und einem Fokus auf dynamische Vermarktung möchten die Hirschmugls jüngere Kunden ansprechen und neue Märkte erschließen. Die Weinflaschen sind nun nicht nur leichter, sondern auch wiederbefüllbar – ein weiterer Schritt in die richtige Richtung für die Umwelt. Die gesamte Produktlinie zeigt sich mit Komponenten, die „Made in Austria“ sind und das Weingut in ein zukunftsweisendes Kapitel der Nachhaltigkeit führt. Neben biowirtschaftlicher Produktion betreiben die Hirschmugls auch eine Bio-Imkerei, bieten Apartments und haben eine Eventlocation integriert.

Ein weiterer innovativer Betrieb, der für Nachhaltigkeit im Weinbau einsteht, ist das **Weingut Galler** im Leininger Land der Pfalz. Ansgar und Katja Galler setzen seit 2012 auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten, um die umweltfreundliche Produktion ihrer Spitzenweine zu garantieren. Die Entscheidung, ausschließlich auf PIWI-Sorten zu vinifizieren, wurde 2021 getroffen und ist mittlerweile zu einem zentralen Element ihrer Philosophie avanciert.

Nachhaltigkeit als Grundpfeiler

Die Weine aus dem Hause Galler zeichnen sich durch höchsten Genuss, Qualität, Innovation und Ökologie aus. Dies ermöglicht eine Reduktion der Pflanzenschutzmittel sowie eine Minimierung des CO₂-Fußabdrucks. So fördert die natürliche Vielfalt der Böden nicht nur die Gesundheit der Pflanzen, sondern auch die

von Nützlingen, während Erosion effektiv vorgebeugt wird. Die Verkaufszahlen und positiven Erwähnungen zeigen, dass die Weine von Galler nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch einen hohen Stellenwert in der Nachhaltigkeitsdiskussion einnehmen.

Auf eine ähnliche Weise widmet sich das **Naturland**-Programm der Förderung nachhaltiger Praktiken im Weinbau. Um einen Weg zu einer noch umweltfreundlicheren Produktion zu ebnen, werden seit 2024 Betriebe unterstützt, ihre Nachhaltigkeitsleistungen klar zu dokumentieren. Dazu gehören strukturierte Managementpläne sowie regelmäßige Beratungsangebote, die auf die individuelle Entwicklung der Betriebe zugeschnitten sind.

Insgesamt zeigt sich, dass die Weinbauern in Österreich und Deutschland durch ihren Einsatz für Nachhaltigkeit nicht nur den Klimawandel bekämpfen, sondern auch den Weinliebhabern ein unvergleichliches Genusserlebnis bieten. Von den steirischen Hügeln bis zu den sanften Wellen der Pfalz – die Zukunft des Weinmarktes hat begonnen und ist mehr als aufregend.

Details	
Ort	Leibnitz, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.meinbezirk.at• weingut-galler.de• www.naturland.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at