

Vinophile Weibervirtschaft seit 4 Generationen: Weingut Pferschy-Seper in Mödling

Das Weingut „Pferschy-Seper“ in Mödling gehört zu den ältesten Betrieben in der Thermenregion. Laut Überlieferungen aus der Familien-Chronik besteht das Weingut seit 1718. Seit 2004 führt Birgit Pferschy-Seper den Familienbetrieb in Mödling. Das Weingut wird seit der Urgroßmutter, Josefine Buchgraber, in 4. Generation in Folge von einer Frau geführt. Birgit Pferschy-Seper ist BIO-Winzerin mit Leib und Seele. Neben Zierfandler und Rotgipfler schätzt sie vor allem den Weißburgunder. Eine echte Herzensangelegenheit ist der Heuriger in Mödling, der als „Family Business“ geführt wird.

Frauenpower seit 4 Generationen

„Unser Weingut besteht laut Familien-Chronik seit dem Jahr 1718, wie Aufzeichnungen aus diesem Jahr belegen. Das 300 Jahr-Jubiläum wollen wir kräftig feiern,“ erzählt Birgit Pferschy-Seper, die seit 2004 für die Vinifizierung verantwortlich ist. Nach dem ersten Weltkrieg hat ihre Urgroßmutter, Josefine Buchgraber, den Betrieb übernommen. Seit damals wird das Weingut von Frauenhand geführt: in 4. Generation, mit großem Erfolg und viel Leidenschaft für das Produkt „Wein“.

Thermenregion: Weißburgunder, Rotgipfler & Zierfandler

Das Weingut der Familie Pferschy-Seper liegt südlich von Wien in Mödling, einer historischen Stadt in der niederösterreichischen Thermenregion. Rund 8 Hektar Weingärten in Gumpoldskirchen und Guntramsdorf werden im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Birgit Pferschy-Seper ist Bio-Winzerin aus Überzeugung und gehört zu den Bio-Pionieren im Wienerwald. Rund 70 % der gekelterten Weine sind Weiße. Der Fokus liegt auf den regionstypischen Sorten Weißburgunder, Rotgipfler und Zierfandler. Bei den Rotweinen konzentriert sich die Winzerin – neben den regionstypischen Sorten (St. Laurent und Pinot Noir) auf Zweigelt und Merlot.

Heurigen als Familienprojekt

Zum Weingut gehört auch ein Heuriger, der mehrmals im Jahr „aussteckt“. Die ganze Familie, in Summe drei Generationen, ist dabei im Einsatz: Johannes Seper, der Mann der Winzerin, ist das kulinarische Mastermind und kümmert sich um den Social Media Auftritt. Opa „Otto“ gilt als Kommunikator und Charmeoffensive für die vielen lieben Stammgäste. Oma „Margarete“ hat in der Küche das Sagen und ist über die Ortsgrenzen hinweg für ihre legendäre Mohnorte bekannt. Die fünfte Frauengeneration ist auch bereits am Werken: die Töchter des Hauses, Kathi und Leni sind für Garten, Dekoration, Marketing und Packerlservice verantwortlich. Tochter Anna studiert internationales Weinmanagement in Krems.

BIO-Winzerin aus Überzeugung

Seit dem Jahr 2000 beschäftigen sich Birgit Pferschy-Seper und ihr Mutter Margarete intensiv mit dem Thema „BIO“. Das Weingut zählt zu den wahren „BIO-Pionieren“ in der Thermenregion und ist seit 2003 zertifiziert. „Für mich ist es der schönste Beruf der Welt“, schwärmt die Winzerin, „das Wichtigste ist es, so zu arbeiten, dass die Natur nicht geschädigt wird. Ich möchte den nächsten Generationen eine möglichst intakte Zukunft bieten“, betont sie. Alle Weine tragen das BIO-Zertifikat und sind in verschiedenen BIO-Vinotheken und -Shops erhältlich, sowie ab Hof.

Weingut & Heuriger Pferschy-Seper

In Mödling bei Wien betreibt die Familie Pferschy-Seper ein Weingut und einen gemütlichen Heurigen. Als Weißweinbetrieb liegt der Schwerpunkt neben den autochthonen Sorten Zierfandler & Rotgipfler auf dem Weißburgunder. Bewirtschaftet werden Weingärten rund um Mödling an den Hängen des Anningers und am Fuße des Römerbergs in Sooss. Birgit Pferschy-Seper ist BIO-Winzerin aus Überzeugung. Der Betrieb besteht seit 1718 und wird in 4. Generation von einer Frau geführt.

Kontakt: Birgit Pferschy-Seper, T: +43 (0) 2236 892845, wein@pferschy-seper.at, www.pferschy-seper.at