

Weintradition mit vielen Namen: 300 Jahre Weingut Pferschy-Seper in Mödling

Das Weingut Pferschy-Seper in Mödling gehört zu den ältesten Betrieben in der Thermenregion. „Was bleibt ist der Wein und nicht der Name“, schmunzelt Birgit Pferschy-Seper, wenn sie über die bewegte Geschichte ihrer Winzerfamilie erzählt. Seit 1718 besteht das Weingut und in den letzten 4 Generationen haben Frauen kräftig mitgemischt, feine Weine produziert, den Betrieb auf BIO umgestellt und sowohl Keller als auch Heurigenlokal stetig weiterentwickelt. Was durch die liebevoll genannte - „Weiberwirtschaft“ gewechselt hat, ist der Name des Weingutes. In diesem Jahr feiern die Pferschy-Sepers das 300jährige Jubiläum ihres Betriebs. Gefeiert wird beim Tag der offenen Kellertür am 21. April.

Die Vorfahren der Familie Buchgraber stammen aus Tirol und Bayern und haben sich nach der zweiten Türkenbelagerung in Mödling angesiedelt. Die ersten Aufzeichnungen in der Chronik stammen aus dem Jahr 1718, damals wurden die Buchgraber noch „Purgkraber“ geschrieben.

Weinbau-Pionierinnen: Josephine und Maria Buchgraber

Josephine Buchgraber hat nach dem Ersten Weltkrieg den Betrieb übernommen. Sie war „Bezirksbäuerin“ und gleichzeitig die erste Winzerin in der Familie. Seit damals wird das Weingut – heute bereits in 4. Generation – erfolgreich von Frauenhand geführt. Ihre Schwiegertochter, Maria Buchgraber, war eine echte Weinbau-Pionierin in der Thermenregion. Sie hat eine der ersten hydraulischen Pressen angeschafft. In einer Zeit, als die Technik in den Weinbaubetrieben Einzug hielt, war sie eine der ersten, die in die Zukunft investierte.

Maria Buchgraber, die Großmutter von Birgit Pferschy-Seper, hat auch das Haus in der Schillerstraße in Mödling gekauft und hier ihre Weine gekellert. Ihre Tochter, Margarete Pferschy (geb. Buchgraber), war eine BIO-Winzerin der ersten Stunde. Gemeinsam mit ihrer Tochter Birgit setzt sie von Beginn an auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Mit ihrem Mann hat sie den Betrieb wesentlich ausgebaut. Weiters wurden unter ihrer Leitung Rebflächen zugekauft, sowie Keller und das Heurigenlokal erweitert.

BIO-Winzerinnen: Margarte und Birgit Pferschy

Nach Absolvierung der Weinbauschule in Klosterneuburg folgten Praktika in Kalifornien und Südafrika. Birgit Pferschy-Seper beginnt 1990 auf dem Weingut ihrer Familie in Mödling mitzuarbeiten. Seit dem Jahr 2000 beschäftigt sie sich gemeinsam mit ihrer Mutter Margarete intensiv mit dem Thema „BIO“. Das Weingut zählt dabei zu den wahren Pionieren in der Thermenregion und ist seit 2003 BIO-zertifiziert. 2004 übernimmt Birgit Pferschy-Seper den Betrieb von ihrer Mutter, Margarete Pferschy. „Für mich ist es der schönste Beruf der Welt“, schwärmt die Winzerin und Mutter von 3 Töchtern. „Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung unserer Weingärten war mir schon immer ein Anliegen. Damit bin ich aufgewachsen“, betont sie. Alle Weine tragen das BIO-Zertifikat und sind in BIO-Vinotheken und -Shops erhältlich.

Weingärten & Weine der Thermenregion:

In den rund 8 Hektar Weingärten kommt ausschließlich Naturdünger zum Einsatz. Die Weingärten liegen in Gumpoldskirchen und Guntramsdorf. Zu den besten Lagen zählen Stubenberger, Leitn, Haberl, In den Kapellen sowie Tatzen. Die ältesten Anlagen sind über 50 Jahre alt. Die Weingärten werden mit Bedacht erweitert und mit guten Lagen immer gerne ergänzt. 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.

Das Herz schlägt für Weißburgunder

Der Lieblingswein von Birgit Pferschy-Seper ist der Weißburgunder, ein vollmundiger Weißwein mit großem Lagerpotential. Eine Weinsorte, die sich in der „österreichischen Burgund“ (so wird die Thermenregion oft bezeichnet) sehr wohl fühlt. Am Weingut der Familie Pferschy-Seper wird der Weißburgunder auch gerne im großen Holz zu einer Reserve ausgebaut.

Große Leidenschaft: das Familienprojekt „Heurigen“

Zum Weingut gehört auch ein Heurigen, 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 auch 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 Mohntorte 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.

Kaiserlicher Heurigengast: Kronprinz Rudolf

Schon Kronprinz Rudolf schätzte die Weine im Süden von Wien. So machte er auf dem Weg zwischen seinem Jagdschloss in Mayerling und der Wiener Hofburg gerne Rast in Mödling. Sein Besuch beim Heurigen in Mödling, Friedrich-Schiller-Straße 6, ist durch die Tagebucheinträge seines Kutschers „Bratfisch“ belegt.

Weingut & Heuriger Pferschy-Seper, 300 Jahre Weintradition, 1718 – 2018

In Mödling bei Wien (Thermenregion) 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. Bei den Rotweinen setzt die Winzerfamilie neben St. Laurent und Pinot Noir auf Zweigelt und Merlot. In den rund 8 Hektar Weingärten in Gumpoldskirchen, Guntramsdorf und Mödling kommt ausschließlich Naturdünger zum Einsatz. Birgit Pferschy-Seper ist BIO-Winzerin aus Überzeugung. Der Betrieb besteht seit 1718 und wird in 4. Generation von einer Frau geführt. Seit 2003 ist das Weingut BIO-zertifiziert.

Rieden (Gumpoldskirchen und Guntramsdorf): Stubenberger, Leitn, Haberl, In den Kapellen sowie Tatzen

Kontakt: Birgit Pferschy-Seper, T: +43 (0) 2236 892845, Friedrich-Schiller-Straße 6, 2340 Mödling

wein@pferschy-seper.at, www.pferschy-seper.at

Medienkontakt:

Bernadette Steurer-Weinwurm, E: bsw@diezwei-marketing.at, T: +43 (0) 699 105 93 004