

Winzerinnen und ihre Weine: Thermenregion DAC setzt auf das Know-how und die vinophile Kraft von Frauen.

In der niederösterreichischen Thermenregion bilden Frauen das Rückgrat vieler erfolgreicher Weinbaubetriebe. „Ob als Winzerin oder Heurigenwirtin – die Frauen leisten im regionalen Weinbusiness Großartiges. Und das oft zusätzlich zum Management von Familie und der Betreuung der älteren Generationen“, betont Katharina Wöhrleitner, Geschäftsführerin Weinforum Thermenregion. „Wir möchten dieses Jahr wieder bewusst Frauen vor den Vorhang bitten und Danke sagen. Gleichzeitig möchten wir auf das Berufsbild der Winzerin bei jungen Frauen und auf die zahlreichen Ausbildungsmöglichkeiten in Österreich aufmerksam machen.“, so Heinrich Hartl, Obmann Regionales Weinkomitee. Einen Blick in ihren Alltag und ihren Weintipp für den Frühling geben anlässlich des Weltfrauentags*: Dorr Sandra (Perchtoldsdorf), Gebeshuber Johanna (Gumpoldskirchen), Graner Katharina (Gumpoldskirchen), Herzog Julia (Bad Vöslau), Pferschy-Seper Birgit und Seper Anna (Mödling), Pichler-Brodl Stefanie (Perchtoldsdorf), Schachl-Uchatzi Alexandra (Bad Vöslau), Schlager Gaby (Sooß), Schwertführer Anna und Katharina (Sooß), Schwertführer Kerstin und Sigrid (Sooß) und Sulzer Claudia (Brunn am Gebirge). Kontaktinfos für einen Ab-Hof-Einkauf, Ausstecktermine beim Heurigen und die nächsten Verkostungen im Frühling in der Thermenregion gibt es online unter: www.thermenregiondac.at

*in alphabetischer Reihenfolge

Dorr Sandra, Weingut Drexler-Leeb, Perchtoldsdorf:

2018 hat Sandra Dorr den Buffetbetrieb von ihrer Schwiegermutter Monika Leeb übernommen. Die Absolventin des Studiums „Umweltmanagement“ an der TU Wien ist am Weingut Drexler-Leeb für Küche, Buffet, Personalorganisation und Büroarbeiten verantwortlich. Ihre Philosophie als Gastgeberin beim Heurigen: „Den Gästen eine angenehme Atmosphäre bieten und einen Ort der Entspannung und Ruhe, an dem sie kulinarisch und mit unseren ausgezeichneten Weinen verwöhnt werden.“ Nach wirtschaftlich herausfordernden Jahren (Corona, Neubau Produktionshalle) blickt Sandra Dorr zuversichtlich und gestärkt in die Zukunft. Ihren Gästen empfiehlt sie den Rotgipfler Ried Herzogberg.

Gebeshuber Johanna, Heurigen spaetrot, Gumpoldskirchen:

„Seit 2012 bin ich Heurigenwirtin in Gumpoldskirchen und versuche Menschen glücklich zu machen“, erzählt Johanna Gebeshuber. Der Heurigen spaetrot soll ein Ort der Begegnung sein, wo Altes weitergegeben wird und Neues Platz hat. Ihre Philosophie: „Meine Gäste zu verwöhnen und ihnen einige Stunden Genuss, Freude und Leichtigkeit zu geben. Denn Wein und Kulinarik gehören zusammen – beides ist von „Künstlerhand“. Den Heurigenbesuchern empfiehlt sie am liebsten einen Zierfandler.

Graner Katharina, Freigut Thallern, Gumpoldskirchen:

„Ich wünsche mir, für meine Leistungen geschätzt zu werden und nicht aufgrund eines biologischen Geschlechts,“ betont Katharina Graner, Geschäftsführerin vom Freigut Thallern. Neben der Leitung des Boutiquehotels und der Gebietsvinothek liegt ihr Hauptaugenmerk auf der Zusammenarbeit mit den 4 Kooperationswinzern, die die historischen Rebflächen bewirtschaften und die Weine für das Freigut produzieren. Ihr Resümee über das Weingeschäft: „Es ist zum Teil noch immer eine sehr traditionelle Branche in der einem als Frau leider immer noch zu oft nur die Rolle als Ehefrau, Schwester oder Tochter des Winzers zugetraut wird. Das muss sich ändern“, so Graner, die optimistisch in die Zukunft blickt. Ihr Weintipp für den Frühling ist die Thallern Reserve 2019 (limited Edition) – die Trauben dazu hat sie in Handlese selbst geerntet.

Herzog Julia, Weingut Herzog, Bad Vöslau:

Mit dem Zitat „Alles sollte so einfach wie möglich sein – aber nicht einfacher“ von Albert Einstein beschreibt Julia Herzog ihre Philosophie als Bio-Winzerin. In Keller und Weingarten versucht sie gemeinsam mit ihrem Mann Abläufe und Vorgänge zu verstehen und so z.B. auf natürliche Weise Nährstoffe für die Rebe zu mobilisieren. Die Absolventin der Weinbauschule Klosterneuburg hat Praktika in Neuseeland und Südafrika absolviert. Seit 2020 ist sie für Weingarten und Keller am Familienweingut verantwortlich. Als ihre größte Herausforderung im Betrieb sieht die Allrounderin das Abgeben von Aufgaben. Im Frühling genießt sie am liebsten ihren Pinot Noir Selektion 2020.

Pferschy-Seper Birgit und Seper Anna, Weingut Pferschy-Seper, Mödling:

Das BIO-Weingut in Mödling ist seit Generationen in Frauenhand und zählt zu den BIO-Pionieren der Thermenregion. Seit 2004 leitet Birgit Pferschy-Seper, Absolventin der Weinbauschule Klosterneuburg, den Betrieb. Unterstützung bekommt sie dabei bei der Vinifizierung im Keller sowie bei der Arbeit im Weingarten seit 2020 von ihrer Tochter Anna Seper. Die Jungwinzerin hat in Krets „International Wine Business“ studiert und ist seit 2022 geprüfte Kellermeisterin. „In einer von Männern geprägten Arbeitswelt ist es wichtig für seine Anliegen einzustehen und sich durchzusetzen“, betonen die Winzerinnen. „Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf erfordern oft viel Diplomatie und Koordination. Das bringt auch die Vielfältigkeit der Aufgaben mit sich: Winzerin, Kellermeisterin, Heurigenwirtin, Arbeitgeberin und dazu noch Büro und Marketing“, so Anna Seper. Für den Frühling empfehlen die BIO-Winzerinnen ihren Weißburgunder Reserve 2022 Ried in den Haberln.

Pichler-Brodl Stefanie, Weinbau Brodl, Perchtoldsdorf:

Während der Karenzzeit hat sich Stefanie Pichler-Brodl, die Politikwissenschaften studiert hat, dazu entschlossen einen FacharbeiterInnenkurs in Weinbau und Kellerwirtschaft zu absolvieren. Vor zwei Jahren hat sie den elterlichen Betrieb, der bis damals im Nebenerwerb geführt wurde, gemeinsam mit ihrem Mann übernommen. Ihr Motto lautet: Wir l(i)eben Wein. Ein offenes, gastfreundliches Haus mit hoher Weinkultur wird beim Heurigen der Familie Pichler-Brodl geführt. Beim ursprünglich eingerichteten Heurigen wird viel gesungen und musiziert: „Wir pflegen Wienerlied und Volksmusik“, betont die

Winzerin. Die Vielzahl an Herausforderungen, die dieser Beruf an Frauen stellt, sind ihr bewusst: „Du bist Winzerin aus Leidenschaft, begnadete Köchin, umsichtige Chefin und leutselige Wirtin. Von meiner Rolle in der Familie gar nicht zu reden“, erzählt sie. Trotzdem möchte sie die vielen Facetten, die der Beruf mit sich bringt, nicht missen. „Ich bin jeden Tag aufs Neue gefordert und stelle mich unbekanntem Herausforderungen. Das gefällt mir“. Im Frühling genießt sie am liebsten ihren Weißburgunder 2022 Exklusiv.

Schachl-Uchatzi Alexandra, Weingut Schachl, Bad Vöslau:

Nach der Vitalakademie in Wien hat Alexandra Schachl-Uchatzi 2018 gemeinsam mit ihrem Mann an der Weinbauschule die Facharbeiterprüfung für Weinbau und Keller abgelegt. Auch den Traktorführerschein hat die Winzerin gemacht, die neben Heurigen, Weinverkauf und Keller auch im Weingarten aktiv mitarbeitet. Ihre Philosophie: „Wir haben für jeden Kunden den passenden Wein im Sortiment. Und beim Heurigen lege ich besonderen Wert drauf, dass sich unsere Gäste wohl fühlen und gerne wiederkommen. „Im Beruf als Winzerin muss man sich als Frau erst recht beweisen und hat immer noch mit Vorurteilen zu tun“; so Alexandra Schachl-Uchatzi. Sie weiß, dass es Tätigkeiten im Keller und Weingarten gibt, bei denen sich Frauen aufgrund von Größe und Körperbau schwerer tut. „Im Gegenzug gehen wir Frauen oft mit einer anderen Denkweise an Problemstellungen heran. Das ist bereichernd!“. Ihr aktueller Lieblingswein ist der Cuvée Schlosskeller (Blauer Portugieser mit etwas Merlot), der 2023 zum Champion du Monde gekürt wurde.

Schlager Gaby, Weingut Schlager, Sooß:

Die Absolventin der Weinbauschule Klosterneuburg arbeitet seit 1997 im Weinbaubetrieb ihrer Eltern mit und hat vor allem in der Arbeit mit Barriquefässern (sie zählte damit zu einer der ersten) für ihre Rot- und Weißweine ihre Leidenschaft entdeckt. 2007 hat Gaby gemeinsam mit ihrem Mann das Weingut übernommen. Im Betrieb ist die Arbeit klar aufgeteilt: Im Keller trägt Gaby die Verantwortung für die Vinifizierung und Herbert kümmert sich um die Bewirtschaftung der Rebflächen. Beim Heurigen arbeitet schon die nächste Generation, Töchter Sophie und Anna, mit. Sohn Johannes besucht die Weinbauschule. „Alle meine Weine sind Lieblingsweine“, schmunzelt die Winzerin und empfiehlt für den Frühling ihren Orpheus (Zweigelt, St. Laurent, Cabernet Sauvignon).

Schwertführer Anna und Katharina, Weingut Schwertführer 47er, Sooß:

Die Schwestern sind Absolventinnen der HBLA Klosterneuburg und arbeiten seit der Matura am Familienweingut in Sooß mit. Im Fokus ihrer Philosophie steht die sorgfältige, nachhaltige und stete Optimierung der Weinqualitäten. „Als Winzerinnen sind wir im Betrieb bei allen Arbeitsschritten der Weinproduktion involviert: vom Rebschnitt bis zur Ernte im Weingarten bis zur Verarbeitung unserer Trauben im Keller zu erstklassigen Weinen“, betonen Anna und Katharina Schwertführer. Weinprämierungen sowie jüngst die Auszeichnung zum „Top Heuriger der Thermenregion“ sind für die Winzerinnen eine großartige Bestätigung ihrer Arbeit in der heimischen Weinszene. Am liebsten genießen die beiden aktuell den St. Laurent Top Edition Ried Römerberg 2021.

Schwertführer Kerstin und Sigrid, Die Schwertführerinnen, Sooß:

Dieses Jahr feiern die beiden Winzerinnen aus Sooß das 10jährige Jubiläum ihres Weinguts „Die Schwertführerinnen“. „2014 haben wir unsere ersten Weine in den Keller gebracht“,

berichtet Kerstin, die mit 18 Jahren damals die jüngste Kellermeisterin Österreichs war, sie hat die Weinbauschule in Krems absolviert. Sigrid Schwertführer ist Absolventin der Tourismusschule Semmering und des Weinmanagement-Lehrgangs in Krems. „Wir haben es super hinbekommen und an uns geglaubt. Viele Leute waren skeptisch als sie „von den zwei jungen Mädchen“ hörten. Es wurde viel geredet, aber das war für uns und unsere Weine die beste Werbung“, erinnern sich die beiden und freuen sich über den großen Schwertführerinnen-Fanclub. 10 Jahre später blicken die Winzerinnen auf viele Erfolge, Auszeichnungen zurück. „Ein Job, der viel Herz, Fleiß und viele Stunden Arbeit bedeutet“, so die Schwertführerinnen. Ihre Lieblingsweine sind der Rotgipfler Ried Saxerln (Kerstin) und der TOP Sigrid aus Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot (Sigrid).

Sulzer Claudia, Weingut Sulzer-Boos, Brunn am Gebirge:

Nach der HBLA Biedermansdorf und dem Studium der Biologie in Wien zog es Claudia Sulzer unter anderem in die Hotellerie nach Norddeutschland. Schon in ihrer Jugend hat sie ihre Eltern beim Heurigenbetrieb in der Küche unterstützt. 2020 hat sie das elterliche Weingut gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten übernommen. Neben dem Heurigenbetrieb gehört die Administration des Weinbaubetriebes sowie Weinverkauf und das Lagermanagement (Etiketten, Flaschen, Drehverschlüsse) zu ihrem Hauptaufgabengebiet. Ihre Philosophie beim Weinmachen: Dem Wein seine individuelle Charakteristik lassen und so wenig wie möglich am Wein „herumdoktern“. Im Frühling genießt Claudia Sulzer gerne ihren Rheinriesling.

Im Frühling stehen zahlreiche Verkostungen in der Thermenregion auf dem Programm:

Jungweinpräsentation Brunn/Gebirge | 4. April 2024 | www.weinbauverein-brunn.at
Tag der offenen Kellertür Leobersdorf | 6. April 2024 | www.leobersdorfer-heurige.at
Weinstieg in den Frühling Gumpoldskirchen | 13. April 2024 | www.weinstieg.at
Geh'ma Hauer schau'n Pfaffstätten | 13. April 2024 | www.heurigendorf.at
Tag der offenen Tür Tattendorf | 20. April 2024 | www.tattendorf.at

Medienkontakt: diezwei marketing, Bernadette Steurer-Weinwurm, bsw@diezwei-marketing.at, T: 0699.105 93 004

Foto Credits: diverse – siehe Bilddateien

Foto-Link: <https://www.dropbox.com/sh/g1xeyz9kh6vzau5/AAAlvP7SLB7yEtUn1WjeT4ra?dl=0>