



## Der Kopf trinkt mit

**Vor kurzem übernahm Josef Fischer das Familienweingut von seinem Vater, dem legendären „Huchen-Pepi“. Der Huchen ist als Markenzeichen erhalten geblieben, doch der Jungwinzer modernisierte den Betrieb grundlegend und setzte bereits viele neue Akzente.**

**M**it einem Glas Wein in der Hand steht Josef Fischer auf der Terrasse hinter dem Verkostungsraum seines Weinguts in Rossatz. Sein Blick wandert über seine Weinstöcke über eine Baumgruppe auf die andere Seite der Donau in Richtung Dürnstein. Ein malerisches Ambiente – einfach der perfekte Ort, um jeden Schluck des Weißweins zu genießen. Gerne teilt er diesen besonderen Platz und die Emotionen mit seinen Kunden. So auch derzeit, wenn er mit ihnen seinen aktuellen, zehnten Weinjahrgang verkostet.

### **Ein Betrieb mit Geschichte**

An seinen ersten Weinjahrgang im Jahr 2010 kann er sich noch gut erinnern – ebenso an die zahlreichen Auslandspraktika während

der Ausbildung. Nach dem letzten Praktikum 2012 in Südafrika konzentrierte sich Josef Fischer auf den Familienbetrieb. Dieser wird 1898 das erste Mal urkundlich erwähnt. Die Fischers bauten über viele Jahre neben Wein auch Obst an und betrieben Viehzucht. Vater Josef Fischer sen. entdeckte sogar die Liebe zur Fischerei. Ihm verdankt das Weingut auch sein Markenzeichen, den Huchen, der auf jeder Weinflasche zu finden ist. So kann man sich auch am Weinregal einen dicken Fisch angeln.

### **Fünf Lagen, eine Passion**

Die fünf Lagen des Fischer-Weinguts – Zanzl, Frauenweingärten, Steiger, Kirn- und Kreuzberg – haben allesamt ihre eigene Charakteristik. Das kann man im Verkostungsraum auch sehen. An der

Wand hängen fünf Bodenprofile, die aus den einzelnen Rieden ausgegraben wurden. Wenn man Josef Fischer bei der Verkostung zuhört, erfährt man, wo Vulkangestein zu finden ist, in welcher Riede der Boden in der Eiszeit angeweht wurde und welchen Einfluss die Donau hat. Besonders spannend wird es, wenn man diese Schilderungen dann in Form von Grünem Veltliner, Riesling und Gelbem Muskateller verkosten kann!

Josef Fischer betont dabei besonders, dass er sich als Winzer bei der Vinifizierung gerne zurücknimmt, um den Lageneinfluss herauszuarbeiten. „Ich bin der größte Kritiker meiner Weine“, muss der Winzer lachen. „Daher freut es mich umso mehr, dass Leute sagen, die Fischer-Weine

## WER STEHT HINTER DER ER-VOLKSSTORY? DIE VOLKSBANK KREMS.

*„Die Zusammenarbeit ist völlig unkompliziert. Ohne langes Herumreden werden Pläne besprochen und durchgerechnet, ob es finanzierbar ist. Für mich als jungen Unternehmer ist es dann auch wunderbar, wenn mir mein Berater bei der Suche nach Förderstellen behilflich ist.“*

**Josef Fischer jun. mit Partnerin Katja Pflogsch**  
und Volksbank-Kommerzkundenberater Hermann Münzberg (li.)



sind harmonisch. Da trinkt man auch gerne mehr als nur ein Glas.“

### Die nötige Balance

Sich als Winzer zurückzunehmen, heißt jedoch nicht, sich bei der Arbeit einzubremsen, denn zu tun gibt es am Weingut Fischer mehr als genug: vom Rebschnitt in der Kälte, über die Kellerarbeit sowie die Frühjahrsarbeiten im Weingarten bis hin zur Weinernte und der Verarbeitung. Dazu gilt es, die Marketingaktivitäten nicht zu vergessen. „Das Schöne am Winzer-Dasein ist die vielfältige Arbeit“, schwärmt Josef Fischer. „Dabei ist es die Kunst, die Balance zu halten. Rund um die Uhr nur Marketing zu betreiben, würde bedeuten, dass man die Weingärten vernachlässigt und die nötige Qualität fehlt. Aller-

dings hilft es nichts, den besten Wein zu haben, wenn man ihn nicht verkaufen kann.“

Aus diesem Grund ist der Winzer aus dem kleinen Rossatz jährlich auf der weltgrößten Weinmesse, der ProWein in Düsseldorf. Allerdings freut er sich auch, wenn Leute gegen Voranmeldung unter der Woche bei ihm am Hof vorbeikommen, um Wein zu verkosten und zu kaufen. Wer Glück hat, bekommt sogar eine Führung durch den eben erst modernisierten Betrieb. Hier ist vieles bestens durchdacht, sodass am Ende nur bester Wein in den Flaschen landet.

### Der edle Tropfen

Bei einem Rundgang erzählt Josef Fischer dann auch gerne, wie sich

die Arbeit im Weingarten in den letzten Jahren verändert hat: weniger Spritzmittel, mehr „gesunden Stress“ für den Rebstock und ein gelebter Nachhaltigkeitsgedanke durch die Kompostierung der eigenen Rebabfälle. Rasch kommen dann auch Themen wie der Klimawandel samt Trockenheit und Frostgefahr zur Sprache. Am Ende landet der Weinbauer dann aber doch wieder beim edlen Tropfen: „Die größte Freude für mich als Winzer ist es, wenn ich am Ende ein gutes Produkt voll Emotion geschaffen habe. Die Emotion ist wichtig, denn der Kopf trinkt immer mit.“ Das Auge jedoch ebenso, wenn man das Gläschen Wein mit dem Blick auf einen der schönsten Fleckchen der Wachau genießen kann.



### WEINGUT JOSEF FISCHER

3602 Rossatz 58  
Telefon: 0676/7563554  
[www.huchenfischer.at](http://www.huchenfischer.at)

- 1898 erstmals ukundlich erwähnt
- 5 Rieden:  
Zanzl, Kreuzberg, Kirnberg, Steiger, Frauenweingärten
- Weinproduktion 2018:  
60.000 Liter
- Ab Hof-Verkauf nach  
Voranmeldung
- Versandbestellung möglich