

Viktor Fischer – der „Bionier“ aus dem Traisental

Wagram ob der Traisen - Seit 2019 führt Winzer Viktor Fischer (28) das *Bioweingut Viktor Fischer* in Wagram ob der Traisen unter seinem Namen. Davor war er am elterlichen Betrieb - dem Biohof Fischer - bereits seit 2012 für den Wein verantwortlich. In den letzten Jahren konnte sich der junge Traisentaler bereits einen Namen machen: Ob beim Falstaff Traisental DAC Cup oder dem Internationalen Bioweinpreis, die Bioweine vom Fischer können überzeugen. Bereits seit 2009 werden Viktor Fischers Weine biologisch hergestellt, für ihn eine Herzensangelegenheit. Die Modernisierung seiner Produktion und die Weiterentwicklung seiner Weine – alles immer im Hinblick auf Natur und Umwelt – sind die weiteren Ziele des Traisentaler „Bioniers“.

Modernisierung und Ausbau

Viktor Fischer baut gemeinsam mit seiner Frau Julia seinen Betrieb nach seinen Vorstellungen um und aus, so hat er bereits 2017 neue Etiketten entworfen und die Flaschen Großteils auf umweltfreundliche Leichtflaschen, die 350g leicht sind und aus 80% Altglas bestehen, umgestellt. 2019 hat er die Traubenverarbeitung modernisiert und konzentriert sich seither auch vermehrt auf den Weinvertrieb in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. Zusätzlich werden die Bioweine vom Fischer weiterhin Ab Hof verkauft und bis über Österreichs Grenzen hinaus verschickt.

Boden als Grundlage

Wichtig bei seiner Arbeit ist dem jungen Biowinzer so wenig wie möglich und so viel wie nötig in die natürlichen Abläufe einzugreifen. Bei der biologischen Bewirtschaftung spielt im Weingarten der fruchtbare Boden eine besondere Rolle, dieser wird beispielsweise mit selbst erzeugtem Kompost gedüngt, zudem werden Pflanzenauszüge und Tees zur Stärkung der Pflanzen ausgebracht. Handarbeit und die gezielte mechanische Bearbeitung der Weingärten sind ein weiterer wichtiger Erfolgsfaktor. Durch Begrünung und die Pflege des Unterstockbereichs und der Zeilen, werden Nützlinge gefördert, die einen gesunden Kreislauf erhalten.

"Ich arbeite immer mit Hinblick auf die Schonung und Unterstützung der Natur und will Bioweine kreieren, die meine Handschrift tragen und so unverkennbar sind", erklärt Winzer Viktor Fischer. Jährlich kontrolliert und zertifiziert wird das Bioweingut Viktor Fischer von der Austria BIO Garantie, so kann Fischer seinen Kundinnen und Kunden Beste Bio-Qualität garantieren. „Nur wo Bio zertifiziert wird, ist auch Bio drinnen“, ist der junge Winzer überzeugt.

Klassisch und kreativ

Der Grüne Veltliner ist – so wie für das Traisental typisch – auch im Bioweingut Viktor Fischer die Hauptsorte. Neben den klassischen gebietstypischen DAC-Weinen, die durch ihre Lage und den Boden charakterisiert werden, hat Viktor Fischer auch Grüne Veltliner in kreativer Ausbauart wie beispielsweise den Grünen Veltliner Spielwiese oder den Grünen Veltliner Maischevergoren im Sortiment. Neben den unterschiedlichen Grünen Veltlinern, finden sich auch Riesling, Muskateller, Zweigelt und St.Laurent in Fischers Weinangebot. „Es bereitet mir eine immense Freude mit den Weinen zu arbeiten und neben den klassischen Ausbauarten, immer wieder auch meine Kreativität spielen zu lassen und etwas Neues auszuprobieren“, so Fischer.

Bioweingut Viktor Fischer

www.fischer-abhof.at

bio@fischer-abhof.at

0699 111 300 79 (Viktor Fischer)