

„Ich bin froh, Quereinsteiger zu sein.“

Anders als die meisten unserer hier vorgestellten Winzer ist Martin Preisberger aus Zwentendorf nicht den direkten Weg zum Haupterwerbwinzer gegangen; zwar war er schon als Bub im Weingeschehen mit dabei, doch seine Eltern führten den Weinbaubetrieb immer nebenberuflich.

So dachte auch Martin Preisberger zuerst gar nicht daran, den Winzerberuf zu erlernen, stattdessen besuchte er die HTL für Maschinenbau in Hollabrunn und war danach fast zwanzig Jahre als Konstrukteur im technischen Innendienst bei verschiedenen Firmen in Wien und Tulln tätig.

„Ganz losgelassen hat mich der Weinbau jedoch nie. Im Jahr 2011 holte ich in Abendkursen die Gesellenprüfung im Keller- und Weinbau“ nach. 2013 folgte die Ausbildung zum Traisentaler Weinbegleiter*. Dann hat mich die Begeisterung richtig gepackt: Ich habe 12 Wochen Urlaub für die Kurse zum Weinbau- und Kellermeister aufgebraucht“, schildert Martin Preisberger. 2015 hat er diese mit ausgezeichnetem Erfolg absolviert und sich entschlossen, den Betrieb hauptberuflich zu führen. Trotzdem hat er die Brücken zum früheren Job noch nicht ganz abgebrochen: „Meine ursprüngliche Arbeit hat mir ebenfalls großen Spaß gemacht. Deshalb arbeite ich weiterhin in meinen freien Zeiten selbstständig als technischer Zeichner.“

Dass er erst später zum Weinbau gefunden hat ist für Martin Preisberger kein Problem, im Gegenteil, er sieht es als Bereicherung: „Ich bin sehr froh, Quereinsteiger zu sein weil man den Weinbau dadurch vielleicht auch aus einer etwas anderen Perspektive sieht, als wenn man direkt einen Betrieb übernimmt, der schon seit vielen Generationen besteht. Mir ist es wichtig, den betriebswirtschaftlichen Aspekt zu sehen – dabei hilft mir die Ausbildung der HTL auf jeden Fall.“

Doch schon viele Jahre zuvor hatte sich Martin Preisberger mit seiner Familie zum Ziel gesetzt, die Weine – damals noch im Nebenerwerb – als Qualitätsweine auszubauen und die Qualität kontinuierlich zu steigern. Sukzessive wurde auch die Betriebsfläche erweitert. „Ich habe mich immer an den Rat etlicher Experten gehalten“, erklärt Martin Preisberger. „Zuerst die Qualität steigern, dann die Betriebsfläche.“ Das Betriebsmotto „Schritt für Schritt“ wird dabei konsequent gelebt: „Wir verstehen uns gerne als kleine Manufaktur, deren vorrangiges Ziel es ist, authentische Weine in hoher Qualität herzustellen.“



Und das gelingt: Obgleich der Betrieb vergleichsweise „jung“ ist, erlangten Preisbergers Weine bereits etliche Auszeichnungen: 2x Gold bei der AWC Vienna, jeweils mit einem Grünen Veltliner Eiswein (2011 & 2015), eine Silbermedaille für den Zirbenlikör bei der Ab Hof-Messe in Wieselburg 2015, Preis-Leistungs-Sieger und 88 Punkte bei wein.pur mit dem Riesling Traisental – um nur einige wenige zu nennen. Martin Preisberger ist stolz, dass es gelingt Qualität auch in einem kleinen Betrieb zu

erzeugen: „Obwohl ich mich über solche Bestätigungen natürlich freue, waren und sind solche Auszeichnungen nie das Ziel, auf das ich hinarbeite. Sie dienen dem Imageaufbau, trotzdem habe ich nicht das Gefühl, dass unsere Kunden einen unserer Weine aufgrund einer Auszeichnung kaufen. Ihnen sind - wie mir selbst auch – zusätzlich auch noch andere Dinge viel wichtiger: Liefertreue, Freundlichkeit, ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und Handschlagqualität.“



Außerdem finden die Kunden noch etwas anderes bei Martin Preisberger: Spaß und Freude am Beruf, die man deutlich spürt. Die Leidenschaft, mit der Martin Preisberger das Winzerhandwerk ausübt, gibt er weiter. Egal ob an interessierte Personen, die bei der Ernte aushelfen, an Personen, die seinen Keller und die Verkostungen genießen oder an die Familie, die gerne bei den unterschiedlichsten Arbeiten mithilft.. Sie alle teilen die Begeisterung, dabei zu sein, ein Teil dieser nie stillstehenden Manufaktur des Genusses zu sein.

„Wie sagte schon Konfuzius: Wähle einen Beruf den du liebst und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten“, verrät uns Martin Preisberger seinen persönlichen Schlüssel zu einem erfüllten (Berufs-)Leben.

Schön, wenn man das Ergebnis eines solchen Enthusiasmus kosten darf!

*Eine Besonderheit des Traisentials. Angeboten werden rund 1,5-stündige Touren, auf denen man Wissenswertes zu Geologie und Geschichte des Traisentials erfährt. Weiters gibt es spannende Einblicke in die Weinerzeugung, eine Erklärung, was sich hinter dem „Traisental DAC“ verbirgt und kleine Kostproben von Traisentaler Weinen oder Fruchtsäften.

WEINbau 01/2017

Ersblöh zum Thema Kristallstabilisierung:

Stabile Weine!

VinoStab®

Flüssiges CMC für langfristige Kristallstabilisierung im Weißwein, gut filtrierbar

MetaGum®

Spezialprodukt für kristallfreie Weiß- und Rotweine

Zusätzliche Informationen finden Sie unter www.ersbloeh.com

Generalvertretung/Vertrieb:

