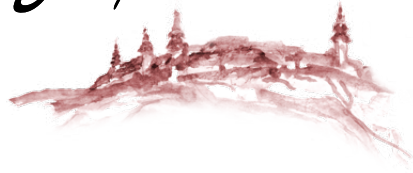


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin



- **CHARITY WEINLESE**
- **Gute Heurigen-Nachrichten**
- **Advent-Menü & Weihnachtskulinarik**
- **Joe´s Lese-Gedanken**

„Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.“

Francis Bacon (1561–1626), englischer Philosoph und Staatsmann

Weil ja so viel gejammert wird in Zeiten wie diesen, gleich zu Beginn eine Feststellung: Uns Dockners geht es gut! Sowohl gesundheitlich als auch wirtschaftlich. Als Familien-Weinbaubetrieb haben wir die Corona-Wirren bisher gut überstanden. Unsere Kunden haben uns nicht im Stich ge-

lassen, keine und keiner unserer MitarbeiterInnen musste in Kurzarbeit gehen. Grund genug, dieses Jahr voller Dankbarkeit zu beenden. Und voller Vorfreude ins neue Jahr 2022 zu starten. Wir sehen uns!

Ihre Familie Dockner

Rund 30 Promis und ein guter Zweck Dockners Weinlese-Helfer für "Hilfe im eigenen Land"

So viele bekannte Gesichter auf einmal hat man wohl noch nie in einem Weingarten gesehen: 30 Promis nutzten ein himmlisches Sonnenfenster und schritten am 6. Oktober zur Dockner Charity-Weinlese.

„Wer schnell gibt, gibt doppelt“ so das Motto des gemeinnützigen Vereins "Hilfe im eigenen Land" und seiner Präsidentin **Sissi Pröll**. Für rasches Handeln ist auch die Familie Dockner bekannt. Also bat man Anfang Oktober zur Charity-Weinlese für eben diesen Verein.

Aber was für ein Promi-Aufgebot das doch war: Rund 30 bekannte Gesichter aus Kultur, Medien, Wirtschaft und Politik waren der Einladung der Dockners gefolgt und griffen zur knallroten Weingartenschere! Da sah man Landeshauptmann a.D. **Erwin Pröll**, ORF-Mann **Rainer Pariasek** und Schauspieler **Adi Hirschal** in einer Zeile, in der anderen sorgten Volkskultur-Geschäftsführerin **Dorli Draxler**, Top-Moderator **Andi Marek**, Moderator und Autor **Wolfram Pirchner** sowie Geberit-Geschäftsführer **Helmut Schwarzl** für reiche Ernte. Dass zu diesen und vielen weiteren Prominenten noch die FußballerInnen der **SKN Männer** und **SKN Frauen** kamen, machte aus der Gruppe eine wahre "Lesemaschine": Tausende Kilo Trauben kamen in kurzer Zeit in die Kübel. "Bestes Material und pumperlg'sund", wie Kellermeister **Josef "Joe" Dockner** betonte.

Der Grüne Veltliner, der aus diesen Trauben schließlich entsteht, wird ab Anfang Dezember 2021 als fruchtbetonter "Charity-Wein" für die gute Sache zum Verkauf angeboten. Und zwar im 6-er-Karton à 50 Euro. Das ideale Weihnachtsgeschenk! "Tausend solcher Kartons werden wir auflegen und auch verkaufen", ist **Sepp Dockner** zuversichtlich. Gemeinsam mit den 10.000 Euro, die Dockner schon im Vorjahr gesammelt hat, ergibt das stolze 60.000 Euro für "Hilfe im eigenen Land". Der Name des Weines, der am 11. November bei der 30. Dockner Weintaufe gesegnet wird: "Die Ballin". Eine Gender-Anspielung von Schauspieler und Lesehelfer **Rudi Roubinek** auf die überaus erfolgreiche Damen-Mannschaft des SKN.

Alles Grund genug für die eifrigen Lesehelfer nach getaner Erntearbeit im Dockner Heurigen am Kremser Frauengrund bei Wein, Sturm, Schnitzel und Schweinsbraten auf die gelungene Charity-Aktion anzustoßen. Zu späterer Stunde stießen noch Haubenköchin **Lisl Wagner-Bacher** und ORF-Moderatorin **Barbara Stöckl** zur Runde. Dass dabei Jazz-Professor **Wolfgang Friedrich** mit seiner New Orleans Dixieland Band aufspielte und **Adi Hirschal** zum Mikrofon griff, war der perfekte Abschluss eines gelungenen Tages.



Her mit den Trauben: Sepp Dockner, Sissi Pröll und Wolfram Pirchner.



Sissi Pröll mit "Die Ballin"-Namensgeber Rudi Roubinek.



"A guat's Lesen" für Sepp Dockner, Sissi und Erwin Pröll sowie Adi Hirschal.



Sportlich mit Kübel unterwegs: ORF-Sport-Moderator Rainer Pariasek.



"Pumperlg'sundes Traubenmaterial", so Kellermeister Josef Dockner.

Hilfe im eigenen Land

Die 60.000 Euro, die aus der Charity-Weinlese und dem darauf folgenden Weinverkauf lukriert werden sollen, gehen an den Verein "Hilfe im eigenen Land". Er unterstützt seit 1965 ÖsterreicherInnen, die durch Krankheit, Schicksalsschläge oder Naturkatastrophen unverschuldet in Not geraten sind. Und zwar tut er das "rasch, menschlich und unbürokratisch", wie Präsidentin Sissi Pröll betont.
www.hilfeimeigenenland.at



Im Dienste des Vereins "Hilfe im eigenen Land" (v.l.): Elfriede Straßhofer (Bundesleiterin u. Landesleiterin NÖ), Haubenköchin Lisl Wagner-Bacher, Sissi Pröll (Präsidentin) und Dorli Draxler (Schriftführerin)

Anerkennung für Dockner Heurigen Erfreuliche Ergebnisse bei der Wahl der "Besten der Besten"

Schön, wenn man unter den Top-Heurigen des Landes einer der "toppesten" ist.

Im Zuge der NÖ Landesweinprämierung werden auch immer die Besten der Besten unter den 132 Top-Heurigen des Landes prämiert. Wer ein Top-Heuriger sein will, zeichnet sich durch prämierte Weine aus eigener Erzeugung, eine vielfältige, kreative und regionale Speisenauswahl sowie individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie aus.

Beeindruckende 50 Kriterien werden insgesamt geprüft und regelmäßigen Mystery Checks unterzogen. Umso erfreulicher, dass aus diesem illustren Qualitätszirkel einmal mehr der Winzerhof Familie Dockner als Sieger für das Weinbaugebiet Kremstal hervorging.

Eine erfreuliche Auszeichnung für Dockners Heurigenqualität gab es auch vom Gourmetmagazin "Falstaff": Im "Heurigen Guide 2021 Falstaff" erhielt der Winzerhof Familie Dockner mit 96 Zählern gleich die höchste in Niederösterreich vergebene Punktezahl.



Aus den sieben Weinbaugebieten des Landes wurden die jeweils besten Top-Heurigen 2021 ausgezeichnet. Mit dabei: Sepp Dockner

Joe's Lese-Gedanken Ernte gut, alles gut

Ernte gut, alles gut – so kann man die Lese im Herbst 2021 zusammenfassen. Auch wenn die Lese noch in vollem Gange ist, während diese Zeilen geschrieben werden: Ein großartiges Ergebnis steht bevor. Das war nicht von Anfang an klar. Zunächst gab's im Frühjahr viel Trockenheit. Dann, Ende Juli, Anfang August: Regen, Regen, Regen und die Gefahr von Krankheiten. Jetzt waren höchste Aufmerksamkeit und gezielte Pflanzenschutzmaßnahmen gefragt. Ab Ende August dann wochenlange Schönwetterperioden. Vollgesogen mit Wasserreserven konnten sich die Weinstöcke jetzt prächtig entwickeln. Eine wahre Punktlandung war es, als dann Ende September die Lese begann: die Säure-Zucker-Balance, die Fruchtigkeit – alles perfekt, und zwar bei Weiß und Rot! Die Lese wird zwar noch bis Anfang November laufen, man kann aber jetzt schon sagen: Ein großer Jahrgang wird das und auf Dockner-Kunden wartet viel Trinkgenuss ...



Sepp und Josef Dockner freuen sich über gesunde Trauben, und Genießer dürfen sich auf feine 2021-er Weine freuen.

Gudruns Gansln gern genießen Martini-Genüsse von 12. bis 27. November

Knuspriges Gansl, saftiges Rotkraut, flaumige Knödeln, ein Glaserl vom Heurigen ... mmmh!



Schade, dass wir es hier mit keiner Duft-Zeitung zu tun haben: Bald schon werden Gudruns Gansln wieder im Dockner Heurigen im Stammhaus in Höbenbach serviert.

Wann wird's richtig November? – Ganz einfach: Immer dann, wenn wieder Gudrun Dockners Gansln auf dem Speiseplan stehen! Ab 12. November ist es wieder soweit: Gudrun wird gemeinsam mit Dockner-Kochkünstlerin Eva Koppensteiner auf Vorbestellung frische Gansln zubereiten.

Unglaubliche 29 Jahre ist es her, dass Gudrun ihre Gansln zum ersten Mal servierte. 1992 war das, bei der ersten Dockner-Weintaufe mit Willi Gruber als Paten, dem damaligen Bürgermeister von St. Pölten. Das Geheimnis von Gudruns Gansln damals wie heute: Dass es kein Geheimnis gibt! "Ich mach' die Gansln ganz klassisch, mit Majoran und Salz und Äpfeln als Fülle. Dazu Erdäpfelknödel und Rotkraut aus dem eigenen Garten mit Apfel oder Birne verfeinert. Das war's."

Ja, so ist das mit den "einfachen Rezepten", die nur so lange einfach sind, bis man sie selbst nachzukochen versucht. Ist aber auch nicht notwendig, schließlich gibt's ja auch heuer wieder Gudruns Gansln im Heurigen im Stammhaus in Höbenbach.

Achtung: Die Gansln gibt's nur gegen Vorbestellung! Für alle, die Alternativen wünschen, stehen natürlich eine Reihe weiterer feiner Speisen aus regionalen Produkten auf dem Speiseplan. Dass dazu beste Weine von Dockner – aktuelle und reifere, je nach Wunsch – kredenzt werden, versteht sich zwar von selbst, wollen wir aber dennoch erwähnen!



Gansl und mehr

**Freitag 12.11. bis
Samstag 27.11.2021**
Jeweils Mittwoch bis Samstag
ab 15:00 Uhr

DOCKNER HEURIGER IM STAMMHAUS
ORTSTRASSE 30, 3508 HÖBENBACH

Gansln nur gegen Vorbestellung:
Tel. 02736/7262

Programmänderungen und Terminverschiebungen vorbehalten.
Aktuelle Termine: www.dockner.at



Freuet euch auf den Advent: Roastbeef, Karpfen und Vanillekipferl

Es ist wieder soweit: Die beiden Küchen-Zauberinnen Eva Koppensteiner und Gudrun Dockner haben sich zusammengesetzt und ihr Adventmenü 2021 ausgetüftelt. Nachzulesen auf dieser Seite, zu genießen am Samstag, 4. Dezember, dem Tag vor dem zweiten Adventsonntag 2021. Um 13 Uhr geht's los, die musikalische Untermalung dieser kulinarischen und vinophilen Genüsse wird Erich Rupp mit seinem dezent-swingenden Piano liefern.

Zartrosa gebratenes Roastbeef auf Rotkrautsalat mit Nüssen

Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2020
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Gottschelle“ 2020

Maroni-Selleriesuppe

Chardonnay „Göttweiger Berg“ 2020
Weissburgunder Reserve „Alte Reben“ 2020

Gebackener Weihnachtskarpfen in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Riesling Kremstal DAC „Ried Rosengarten“ 2020
Riesling Kremstal DAC Reserve „Ried Leiten“ 2018
Privatfüllung Sepp

Glasierte Entenbrust mit Preiselbeersauce, Polenta und Kohlsprossen

SACRA 2017

Vanillekipferlmousse mit gefülltem Bratapfel und Zimteis

Grüner Veltliner Auslese „Ried Leiten“ 2017

Adventmenü 5 Gänge

Samstag 4.12.2021

13:00–17:00 Uhr

€ 85,- pro Person

Bitte unbedingt reservieren: Tel. 02736/7262
oder winzerhof@dockner.at
wein.genuss.Göttweig



Am Tag vor dem zweiten Adventsonntag kann man Dockners Adventmenü in 5 Gängen genießen.

Winzerbrunch: Rasch reservieren!

So weit ist es gar nicht mehr weg, das Jahr 2022. Höchste Zeit also, schon die ersten Winzerbrunch-Daten für das kommende Jahr in den persönlichen Kalender einzutragen. Denn Dockner-Stammkunden wissen es: Diese Termine sind immer rasch ausgebucht. Sehr rasch!

Es gibt wie immer Sekt und Weine vom Feinsten, kulinarische Brunch-Köstlichkeiten, wohin man schaut, und dazu spielt der legendäre Klarinettenprofessor Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band.

Dockner Winzerbrunch: So. 9.1.2022 / So. 13.2.2022/ So. 6.3.2022

Bitte unbedingt reservieren: Tel. 02736/7262

Preis: € 85,00



Das kulinarische Weihnachtserlebnis Genießen, verkosten, shoppen

Ist doch praktisch: Bei Dockners Weihnachtlicher Weinkulinarik kann man nicht nur beste kalte und warme Schmankerln und feine Tropfen genießen, sondern so nebenbei ganz gemütlich seine Weihnachts-Shoppingtour absolvieren.



In Dockners Verkostungszone im wein.genuss Göttweig kann nach Herzenslust verkostet, geschmaust und gesoppt werden.



Weihnachtliche Weinkulinarik



Samstag 18.12.2021

9:00–18:00 Uhr: Verkauf und
Verkostung

11:00–16:00 Uhr: Verkauf und
Verkostung + Kulinarik

€ 30,- pro Person

Bitte unbedingt reservieren: Tel. 02736/7262



Der junge Dock ist da! Frischer Herbstgenuss

Sie wünschen einen ersten Eindruck vom Weinjahr 2021? Bitteschön, da ist der "Junge Dock"! Ein knackiger gemischter Satz aus Grünem Veltliner, Riesling, Gelbem Muskateller und Müller Thurgau. Geerntet im September und ab Ende Oktober bereit zum Genuss. Jugendlich, frisch und fruchtig. Passt hervorragend zu den typischen Herbstgenüssen wie Gansl, Wild oder Maroni. Mit einem Wort: "Zwitscherwein"!

alc. 12 % vol.



Bei einer Abnahme von
12 Flaschen 0,75 lt
Lieferung frei Haus mittels
DPD in Österreich

Wenn das kein Angebot ist!

Die Zeit der winterlichen Feiern und Feiertage naht, und da ist es ratsam, festlich-Prickelndes und weitere vinophile Köstlichkeiten zur Hand zu haben. Passend dazu folgendes Angebot: Beim Dockner (W)einkauf gibt es ab 150,- Euro Einkaufswert eine Magnum-Flasche Josef Dockner Brut Klassik gratis dazu. Und das den ganzen Dezember 2021 lang! Na? Ist das ein Angebot?

1 Flasche
Magnum Sekt*
gratis
bei einem Einkauf
ab € 150,-



* im Wert von 24 €

Termine

Heurigetermine:

Stammhaus Höbenbach

12. - 27.11.2021

MI-SA ab 15.00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

Winzerbrunch € 85,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

9.1.2022 / 13.2.2022 / 6.3.2022

jeweils von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Weinverkauf ab Hof

MO-SA von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr &

von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Adventmenü € 85,- pro Person

4.12.2021

13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Weihnachtliche Weinkulinarik € 30,- pro Person

18.12.2021

9:00-18:00 Uhr: Verkauf und Verkostung

11:00-16:00 Uhr: Verkauf und Verkostung + Kulinarik

Programmänderungen und Terminverschiebungen vorbehalten. Aktuelle Termine: www.dockner.at

IMPRESSUM. Für den Inhalt verantwortlich:

Winzerhof Familie Dockner GmbH, www.dockner.at | Redaktion und Text:

Fritz Gillinger, fritz.gillinger@icloud.com | Layout: Robert Herbst, www.pov.at

Fotorechte Philipp Monihart und Robert Herbst

Wir freuen
uns auf
Sie!

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at

www.dockner.at