

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Kunden - Magazin



- **War das ein Fest! – Dockner 60**
- **Hereinspaziert: „Tage der offenen Kellertür“**
- **Freut euch: „Tag des Sekts“**
- **Salonsieg und Porträt: Ried Steinleithen**

„Ein Leben ohne Feste ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr.“

Demokrit (460-370 v. Chr.), griechischer Philosoph

Liebe Leserinnen und Leser!

Ein Leben ohne Feste zu führen – das kann man der Familie Dockner wahrlich nicht nachsagen! Aber das Jahr 2023 hat es besonders in sich: Sepp wurde 60, Joes 40er steht bevor.

Macht zusammen 100. Ein perfekter Anlass, um am 3. Juni ein Fest zu feiern. Und was für eines! Danke allen, die mitgefeiert und gespendet haben!

Ihre Familie Dockner



Ein Fest für das „Phänomen Dockner“ Wo Ambros mit Kolonovits aufspielt und Herr Bischof der Landeshauptfrau zuproestet.

Wenn lebens- und feierlustige Menschen wie Sepp Dockner 60 und Sohn Joe 40 werden, dann heißt es „Bitte anschnallen!“ Das Geburtstagsfest, das die Dockners am 3. Juni im Familien-Weingut über die Bühne gehen ließen, wird unvergesslich bleiben. Und das Beste daran: 54.000,- Euro wurden gespendet!

„Das schönste Geburtstagsgeschenk macht ihr mir, wenn ihr eine Magnum vom Grünen Veltliner ‚Josef Leopold Dockner‘ kauft!“ hatte Sepp mehrfach deponiert. Und auf Dockners Kunden und Freunde

ist Verlass: Innerhalb weniger Wochen waren alle Flaschen verkauft und 50.000 Euro für die Organisationen „Herzkinder“ und „Hilfe im eigenen Land“ gesammelt.

Aufgestockt!

Und bei Dockners großem 60er-Geburtstagsfest am 3. 6. wurde noch mehr daraus: Stargast Wolfgang Ambros hatte 30 signierte CDs zum Verkauf freigegeben und damit blitzschnell 3.000 Euro aufgestellt, die von Freunden gestaltete Geburtstagszeitung brachte zusätzliche 1.000 Euro! Machte stolze 54.000 Euro für die Hilfsorganisationen. Das bescherte den 500 Freunden, Kunden, Winzerkollegen und der zahlreich erschienenen Prominenz ein Fest voll guter Laune mit gutem Gewissen. Typisch Dockner-Fest eben!



Die gesamte Formation der „Bürgermusik Lauterach“ ließ es sich nicht nehmen, zum Geburtstagsständchen aus dem fernen Vorarlberg anzureisen.



Weitgereister Gratulant: Oliver Fischer von Fischer Weine Sursee (CH).



Feines aus Dockners Sektmanufaktur zur Begrüßung für Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Diözesanbischof Alois Schwarz.



Aus Produktionshalle wird Festhalle: Die Alt-Landeshauptmänner Erwin Pröll und Josef Pühringer, Sissi Pröll, Diözesanbischof Alois Schwarz und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner.
Fotos: Robert Herbst



Empfang mit besonderen Emotionen: Prim. Priv.-Doz. Dr. Rudolf Mair (li.) und Prim. Univ.-Prof. Dr. Gerald Tulzer vom Kinderherz Zentrum Kepler Universitätsklinikum, in dem auch Sepps Enkelin Sarah höchst erfolgreich behandelt wurde. Weiters im Bild: Mag. Claudia Tulzer und Michaela Altendorfer, Präsidentin und Geschäftsführerin von „Herz-kinder Österreich“.



Trotz aller sonstigen Highlights: Unbestrittener Höhepunkt des Festes war das „Happy Birthday“ am Saxophon von Enkelin Sarah mit Coach Wolfgang Ambros.



Für Insidergeschichten aus der Dockner-Biographie und launige Bühnen-Interviews mit Weinbaupräsident Österreich NR Johannes Schmuckenschlager sorgte ORF-Star Rainer Pariasek.



Damen-Quartett von SPAR Österreich mit Wein-Sortimentsmanagerin Waltraud Scharnagl (re.).



Prachtrosen für Mama Erika. Sie hat sich diese wahrlich verdient: Ein bewegtes Leben und dann noch den quirligen Sepp zum Sohn!



Einen so großen Blumenstrauß wie ihn sich Gudrun Dockner verdient hätte, gibt's gar nicht. Dann halt einen symbolischen Strauß für die Drehscheibe des „Dockner-Universums“.



NÖ Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Geburtstagskind Sepp, Bezirkshauptmann Mag. Günter Stöger, Krems, NR Johann Schmuckenschlager, Weinbaupräsident Österreich.
Fotos: Robert Herbst



Bejubelt nach einem fulminanten Geburtstags-Konzert im Winzerhof Familie Dockner (v.l.): Christian Kolonovits, Wolfgang Ambros, Günter Dzikowski (Keyboard) und Roland Vogl (Gitarre).



Im Sacra-Keller wartete Unglaubliches auf die Gäste: eine Verkostung von Weinen und Sekten mit 100-Falstaff-Punkten!



„Skifoan“ im Juni? – Warum nicht, wenn man Wolfgang Ambros heißt! Die Geburtstagsgäste waren begeistert.



Treue Begleiter und Stimmungsmacher bei Dockner-Festen seit Jahrzehnten: die Life Brothers.



Live-Konzertstimmung vom Feinsten: Wolfgang Ambros mit Band und – als absolute Rarität – Top-Musiker, Arrangeur und Komponist Christian Kolonovits am Klavier.



Wenn Wein, Kulinarik und Architektur eine perfekte Einheit bilden, kann es nur ein gelungener Abend werden: Auf der Terrasse des JOE-Kellers bedienen sich die Gäste an Kochstationen von Harry's Gastrotainment. Fotos: Robert Herbst



Little JOE-Keller: perfekter Ruheplatz für Top-Weine

„Langsam“ ist ein Begriff, der im Hause Dockner selten eingesetzt wird. Außer bei jenen Weinen, die Reifezeit benötigen. Deshalb hat man jetzt mit dem neuen „Little JOE-Keller“ ein sogenanntes „Langsam-drehlager“ geschaffen.

„Er heißt ‚Little JOE-Keller‘, obwohl er eigentlich kein richtiger Keller ist“, beschreibt Kellermeister Joe Dockner den neuen Bau, der etwas oberhalb des eigentlichen JOE-Kellers liegt. Was den Dockners wichtig war: Sie benötigten einen Platz für hochwertige Weine und Raritäten, die oft jahrelang zur Reifung lagern. „Die Flaschen standen uns im Keller oft im Weg“, erzählt Joe. Also schuf man Platz. Aber nicht nur für Flaschen und Kühlraum, sondern auch für den gesamten Fuhrpark des Betriebes, der damit vollständig von der Produktion getrennt ist.

„24-Stunden-Wirt“ und Oldtimer-Traktoren

Zwei Gustostückerl hat der neue Little JOE-Keller noch zu bieten: Den „24-Stunden-Wirt“, ein einzigartiges Kostplatzerl, an dem man sich in Selbstbedienung ein Flascherl Dockner gönnen und dabei die Aussicht auf Stift Göttweig genießen kann. Im Little JOE-Keller erfüllt sich eine Leidenschaft von Sepp: die Liebe zu Oldtimer-

Traktoren. Fünf restaurierte Steyrer-Traktoren Baujahr 1947–1955 glänzen im neuen Keller um die Wette.

IFS-Zertifizierung

Apropos Keller: Im „großen“ JOE-Keller wurde auch gehörig investiert: Das Presshaus wurde erweitert und adaptiert, neue Gärtanks und eine neue Kühlung wurden installiert. Dank einer vierten Presse kann das Traubenmaterial ab der Ernte 2023 noch schonender verarbeitet werden. Joe Dockner: „Alle Maßnahmen, die uns auf neuesten Standard bringen und eine IFS-Zertifizierung ermöglichen.“ Das Weingut Dockner entspricht damit den strengen „International Featured Standards“, die Qualität und Sicherheit im Lebensmittelbereich garantieren.

Traktoren-Oldtimerfahrt

NOSTALGISCHER FRÜHSCHOPPEN MIT MUSIK
WEINRIEDENFAHRT INKLUSIVE MITTAGSTISCH
IN DER KELLERGASSE AM KREMSER FRAUENGRUND

Sonntag 17. September 2023
9:00–14:00 Uhr

pro Person: € 49,-

TREFFPUNKT: LITTLE JOE-KELLER HÖBENBACH

Anmeldung erforderlich
nähere Informationen unter www.dockner.at



Einweihungs-Gäste im Little JOE-Keller (v.l.): Columban Luser, Abt von Stift Göttweig, Joe Dockner, Elisabeth Rennhofer, Sepp Dockner, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Diözesanbischof Alois Schwarz, Paudorfs Bürgermeister Martin Rennhofer und Oberösterreichs Alt-Landeshauptmann Josef Pühringer.



Der neue Little JOE-Keller mitsamt blitzblanken Steyrer-Oldtimern wurde von Diözesanbischof Alois Schwarz hochrangig eingeweiht. Fotos: Robert Herbst



Tage der offenen Kellertür – Winzerhof in Höbenbach

Unbedingt eintragen: Am 5. und 6. August kann man tief eintauchen in die Keller und Genüsse der Weinfamilie Dockner.

Tage der offenen Kellertür

VERKOSTUNGEN, KELLERFÜHRUNGEN, HÄPPCHEN,
PLAUDEREIEN

Sa. 5. und So. 6. August 2023
10:00–18:00 Uhr

WINZERHOF FAMILIE DOCKNER, HÖBENBACH

Ob Premiere oder Stammkunde: Die „Tage der offenen Kellertür“ im Winzerhof Dockner sind immer ein guter Anlass, sich nach Höbenbach aufzumachen. In diesem Jahr ganz besonders, denn es gibt Neues zu sehen: den „Little JOE-Keller“ (siehe gegenüberliegende Seite) und – erstmalig – das nagelneue Jubiläumssfass mit dem Porträt von Sepp Dockner. Eigens angefertigt zum 60er! Die „Tage der offenen Kellertür“ geben Gelegenheit, neue Weine und Raritäten zu kosten, mit der Familie zu plaudern und natürlich Weine zu kaufen. Oder Dockner-Spezialitäten wie Marillenbier, Wermut oder Fruchtsäfte. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste dabei mit kalten und warmen Häppchen.

Aktion 5 + 1 „Zwitscherweine“ nur zum Tag der offenen Kellertür am 5. und 6. August

Besonders verlockend: das „5+1-Angebot“! Wer einen

sortenreinen 6er-Karton ersteht (Rosé, Gemischter Satz, GV Göttweiger Berg, Riesling Höbenbach, Sauvignon Blanc, Muskateller oder einen der drei Sparkling-Weine von Dockner), zahlt nur 5 Flaschen. Eine top Gelegenheit, sich mit fruchtbetonten, leichten Weinen für sommerliche Runden einzudecken. „Zwitscherweine“ wie Sepp Dockner sie nennt.



Zwei Tage lang hält Familie Dockner ihre Kellertüren weit offen für interessierte Genießerinnen und Genießer.

Foto: Robert Herbst

Tag des Sekts

Sekt spielt das ganze Jahr über eine wichtige Rolle im Winzerhof Familie Dockner. Am Sonntag, 22. Oktober feiert man das prickelnde Getränk ganz besonders.

Eva Koppensteiner, Küchenchefin im Docknerschen Genuss-Universum, tüfelt bereits an der Speisenfolge ihres prickelnden Menüs, das die Gäste am Tag des Sekts erwartet. Was in den Gläsern landen wird, steht schon unverrückbar fest: Sekt, Sekt, Sekt. Und zwar von den sechs feinsten Sektproduzenten des Landes.

„Echte“ Sekthersteller only

Nur Sekte jener Betriebe werden ausgeschenkt, die jeden Produktionsschritt selbst durchführen – von der Lese über Lagerung, Rütteln, Degorgieren bis zum Abfüllen. Neben „Josef Dockner Brut“ darf man sich am 22. Oktober in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund auf Sekte aus den Langenloiser Betrieben Bründlmayer, Steininger und Schloss Gobelsburg freuen. Ebenso dabei: Sekte der Familien Harkamp (Sausal) und Malat (Furth-Palt). Dem Stillwein kann man zwischendurch natürlich auch frönen. Musikalisch begleitet wird dieses hochklassige Ereignis vom Pianisten Erich Rupp und Freunden.



Neben Sekt aus dem Hause Dockner wird beim „Tag des Sekts“ Prickelndes von fünf Top-Winzersekt-Produzenten kredenzt.

Foto: Robert Herbst

Tag des Sekts

*KÖSTLICHES VON 6 WINZERSEKT-
PRODUZENTEN UND EIN PRICKELNDES
SEKTMENÜ*

**So., 22. 10. 2023,
11:00–16:00 Uhr**

**Sektmanufaktur
am Kremser Frauengrund**

pro Person: € 129,-



Sorgt beim „Tag des Sekts“ für ein prickelndes Sektmenü am Kremser Frauengrund: Küchenchefin Eva Koppensteiner.

Foto: Philipp Monihart

Salonsieg für Dockner Riesling

Als „härtester Weinwettbewerb“ des Landes wird er bezeichnet, der „SALON Österreich Wein“. Schön, dass Dockner-Weine, hier bereits zum vierten Mal siegreich waren.

In den letzten Jahren dieses größten Weinwettbewerbs Österreichs konnte man erkennen: Der Fokus wird beim „SALON Österreich Wein“ weniger auf die Rebsorte, sondern mehr auf die Herkunft gelegt. Den Lagenweinen aus dem Hause Dockner kommt das natürlich entgegen. Der „Josef Dockner Riesling Ried Steinleithen 2022“ hatte es diesmal der Jury ganz besonders angetan: Bundessieg beim SALON 2023 in der

Kategorie Riedenweine!

Eine Auszeichnung, die der Winzerhof nun bereits zum vierten Mal erhält, diesmal aber einen besonderen Glanz hat. Sepp Dockner: „Ein Salonsieg genau in dem Jahr, in dem Joe seinen 40. Geburtstag feiert und ich meinen 60er – das ist eine Punktlandung, die uns glücklich macht!“



Ried Steinleithen

Dass ein Riesling Salonsieger wird, der aus der Ried Steinleithen stammt, verwundert niemanden, der diese Riede kennt.

Die Ried Steinleithen in Furth ist, wie der Name schon verrät, eine sehr steinige Lage. Im Boden finden wir über 340 Millionen Jahre alte Festgesteine. Es handelt sich dabei um Granulit, das aus Quarz,

Feldspat und Glimmer zusammengesetzt ist. Der Boden bietet beste Voraussetzungen für den Riesling. Die Weine entwickeln hier besondere Mineralität und Identität.



Ein Neuzugang unter den Dockner-Weingärten und schon Quelle eines Siegerweines: Ried Steinleithen

Fotos: Robert Herbst

UNSERE RIEDEN –
UNSER SCHATZ



Exakt am Tag von Sepps 60er – am 31. Mai – feierte die „erweiterte Dockner-Familie“ im Seminarhotel Lengbachhof im Wienerwald schon mal vor. Gute Gelegenheit für ein Gruppenfoto der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Weinguts. Foto: Robert Herbst

Termine

**Heurigentermine:
Stammhaus Höbenbach**
08.–25.11.2023
MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

**Heurigentermine:
Kremser Frauengrund**
12.–29.07.2023 / 06.–23.09.2023
MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Weinverkauf ab Hof
MO–SA von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr &
von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Tage der offenen Kellertür
05. & 06.08.2023
von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Winzerbrunch € 89,- pro Person
Reservierung unbedingt erforderlich.
03.09.2023 / 08.10.2023 / 05.11.2023
10.12.2023
jeweils Sonntag von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Höbenbacher Kellergassenfest
28.–30.07.2023

Riedenoldtimerfahrt € 49,- pro Person
17.09.2023, 9:00 – 14:00 Uhr

Sekt-Menü zum Tag des Sekts € 129,- pro Person
So., 22.10.2023, 11:00 – 16:00 Uhr
in der Kellergasse am Kremser Frauengrund
Reservierung unbedingt erforderlich.

Wir freuen
uns auf
Sie!

**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, www.gillingerschreibt.at | Layout: Angela Groiss, www.pov.at
Fotorechte Philipp Monihart und Robert Herbst

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH
Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach
Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at
www.dockner.at