

Josef DOCKNER



Das Kunden - Dockner Magazin



- **EISIGE LESE**
- **LASK Wein ist da!**
- **Nostalgieheuriger „nach Opas Art“**
- **Rieden-Porträt: Ried Frauengrund**

Foto: Robert Herbst

„Die Dinge haben nur den Wert, den man ihnen verleiht.“

Jean Baptiste Moliere, franz. Dramatiker

120 Jahre wäre heuer unser (Ur-ur-)Opa Engelbert geworden. Ihm zu Ehren wird es im Juni einen Nostalgieheurigen geben. Mit Wein, Sardinen aus der Dose und selbst gebackenem Brot. Einfache Dinge, nicht teuer, aber für uns sehr kostbar. Weil wir der Familie und der Erinnerung einen hohen Wert geben. Einen Wert, den uns keiner nehmen kann.

Eure Familie Dockner

Eiswein-Lese

Der Wein, der aus der Kälte kam



Weingartenbilder, wie sie der Winter schreibt. Gespenstisch-schön: Ried Herrentrost zur frühen Stunde. Beste Stimmung trotz Kälte: Josef IV.



Ein gutes Gefühl: Viel erledigt und erst früher Morgen (v.l.): Sepp Dockner, die Enkelsöhne Josef IV und Johannes sowie Petra und Joe Dockner. Fotos: Robert Herbst

Nach jahrelanger temperaturbedingter Pause wird es ihn wieder geben, den Eiswein aus dem Hause Dockner. Diesmal ein Traminer.

Montag 4. Dezember, 4 Uhr früh. Eisweinlese in der Ried Herrentrost. Eine Szenerie wie aus einem Fantasy-Film: Dunkelheit ringsum, die nur vom Strahl eines Scheinwerfers durchbrochen wird. Die gefrorenen Weintrauben funkeln im Licht, auf den Drähten hängen Schneebeizen. Es ist kalt, sehr kalt. Minus 12 Grad. Eine Herausforderung für die Lesemannschaft der Familie Dockner, optimal für die Eisweinlese. Gar nicht so leicht für die Leserinnen und Leser, so dicke eingemummt durch den Weingarten zu stapfen und die Traminer-Trauben mit Ski-Handschuhen an den Händen abzuschneiden. Aber man ist routiniert und die Vorfreude auf einen

tollen Eiswein macht die Arbeit gleich leichter. Als die Sonne aufgeht und sich die Winterlandschaft bei Thallern in ganzer Pracht zeigt, ist alles erledigt: Rund 2.000 kg Trauben mit stolzen 34° Zuckergradation nach Klosterneuburger Mostwaage waren geerntet!

Aromatisch und fruchtintensiv

„Die gesamte Ernte mit den noch gefrorenen Trauben kamen in die Presse und wurden drei Tage lang nach und nach gepresst.“, erzählt Kellermeister Joe Dockner. Für den Traminer als diesjährige Eiswein-Traubensorte hat man sich entschlossen, weil damit ein „aromatischer und fruchtintensiver“ Wein zu erwarten ist. Erst im Jänner 2025 kommt der Eiswein in die 0,375-l-Flaschen. Rund 1.700 wird es davon geben. Dann sollte man schnell zugreifen, denn der „Wein aus dem Eis“, ist eine Rarität: den letzten Eiswein im Hause Dockner kelterte man im Jahre 2017!

Kremstaler Weinfrühling

Im Frühling blüht der Weingenuss

Der Jahrgang 2023: Für Sepp Dockner der beste überhaupt. Ideale Gelegenheit zur Verkostung bietet der Kremstaler Weinfrühling am 27. und 28. April.

Diesmal lohnt es sich ganz besonders, sich beim Weinfrühling Kremstal auf den Weg in den Winzerhof Familie Dockner zu machen. „Einen Jahrgang mit solch großartigen Voraussetzungen wie den 2023er hab ich noch nicht erlebt!“, ist Sepp Dockner überzeugt. Und immerhin hat Sepp ja schon einige Weinsaisons hinter sich.

Verkostungsstationen und Kellerführungen

Die Weinfrühling-Gäste im Hause Dockner können an zwei Stationen zur Verkostung schreiten: im wein. genuss Göttweig und im Joe Keller. Dort werden neben den jungen natürlich auch reifere Weine und Raritäten kredenzt. Auch regelmäßige Kellerführungen sind geplant. Für kulinarische Leckerbissen wird in bewährter Weise Gudrun Dockner sorgen.

Höbenbach bietet mehr

Weinfrühling-Reisende können in Höbenbach nicht nur im Winzerhof Familie Dockner vorbeischaun. Wenige Minuten Fußweg entfernt, halten auch Winzerhof Heinz Fink, Weinhof Etenauer, Winzerhof Wolfgang Fink und Weingut Martin Rennhofer ihre Tore offen. Übrigens: Zum Weinfrühling 2024 soll es wieder Gratis-Busse geben, die die drei Weinbaugebiete verbinden.



Kremstaler Weinfrühling im Winzerhof Familie Dockner

Samstag 27. April
Sonntag 28. April

10:00–18:00 Uhr

WINZERHOF FAMILIE DOCKNER, HÖBENBACH

Eintrittsband € 25,- (Vorverkauf € 20,-) gültig für Besuch und Verkostung in den Weingütern im Kremstal, Traisental und Kamptal

Bei einem Gewinnspiel werden Kurzurlaube in den drei Weinbaugebieten verlost.



Taufwein 2023 bereit zum Genuss LASK Wein ist ein Volltreffer

Am 11. 11. wurde er in einem Fußballstadion getauft, jetzt ist er in der Flasche und bereit für Genießer: der LASK Wein aus dem Hause Dockner.

Bei dieser Mischung kann ja nur etwas Gutes rauskommen: Auf der einen Seite die Trauben aus den besten Lagen des Winzerhofs Familie Dockner: Frauengrund, Oberfeld und Lusthausberg. Auf der anderen Seite die Top-Sportlerinnen und -Sportler des legendären Fußballvereins LASK. Das Ergebnis ist eine feine Rieden-Cuvée der Sorte Grüner Veltliner, die im vergangenen November ihre Taufe erhielt. Und zwar nicht, wie sonst gewohnt, in Höbenbach, sondern im supercoolen „Business Club 2“ des brandneuen LASK Stadions in Linz.

2 Euro pro Flasche ans Frauenteam

Als Pate fungierte der damalige LASK Präsident und heutige CEO Siegmund Gruber. Er gab dem Wein den Namen „Waltraud“. Ein Wein, der sich nicht nur schmecken, sondern auch sehen lassen kann: Als Etikett prangt deutlich sichtbar das kultige LASK Wappen auf der Flasche! Und nicht nur über einen eigenen Vereins-Wein darf sich LASK jetzt freuen, 2 Euro pro verkaufter Flasche (Preis: € 10,-) gehen an das Frauenteam des LASK!

Erhältlich ist der LASK Wein beim Linzer Weingroßhändler „Weinturm“, im Fan-Shop des LASK Stadions und natürlich ab Hof im Winzerhof Dockner. Außerdem wird der LASK Wein bei jedem Heimspiel im Business Club ausgedient. Darüber hinaus gibt's den Wein ab sofort auch glasweise im neuen Restaurant des LASK Stadions!



Der LASK hat bei Sepp Dockner immer ein Leiberl.



Joe Dockner bei der Weintaufe im Business Club 2 des LASK Stadions.



Da staunten die Gäste der Weintaufe nicht schlecht, als Dr. Siegmund Gruber das LASK Stadion in helles Flutlicht tauchte.

Per Handy!

Fotos: POINT OF VIEW

Kaiserfleisch und ein Vierterl Weißgipfler Nostalgieheuriger „nach Opas Art“

„Es war einmal“, sind die ersten Worte so vieler Märchen. Beim Nostalgieheurigen der Familie Dockner kommt noch was dazu: „Es war einmal ... und es wird wieder sein!“

Engelbert Göbl, Opa von Sepp, ist sozusagen der Erfinder der Docknerschen Gastfreundschaft. Bereits 1947, zwei Jahre nach Kriegsende, startete er im heutigen Stammhaus in Höbenbach mit seinem Heurigen. Enkel Sepp Dockner: „Wie viel Zuversicht und Mut man damals für so ein Vorhaben gebraucht hat, kann man sich heute nicht mehr vorstellen.“

Weißgipfler und Nuri-Sardinen

Was sich Sepp Dockner aber auf jeden Fall vorstellen kann: zu Ehren des Opas, der am 30. Juni 2024 120 Jahre alt geworden wäre, einen 4-tägigen Nostalgieheurigen im Stammhaus in Höbenbach auszurichten. Und wie sieht ein Nostalgieheuriger aus? „Wir wollen genau das servieren, was Opa und Oma damals auf die Tische gebracht haben: Zu trinken

gibt's Weißgipfler, Spezi und Gemischten Satz, zu essen Kaiserfleisch, Grammeln, Blunzen, Liptauer, a Kranzl Dürre und Nuri-Sardinen aus der Dose mit Butterbrot, selbst gebacken!“ Eine ganz spezielle Auswahl, die aber zwei Fragen aufwirft: Was ist ein Weißgipfler und was ein Spezi? Sepp: „Weißgipfler war damals eine übliche Bezeichnung für den Grünen Veltliner und der Spezi war ein Neuburger, der ein Jahr im Holzfass gelegen ist.“

Der Nostalgieheurige wird am 27. Juni starten und am 30. Juni, dem Geburtstag von Engelbert Göbl, enden. Zum Finale gibt's ab 10:30 Uhr einen Frühschoppen im Stammhaus Höbenbach. Dann geht's munter mit dem Nostalgieheurigen weiter. Opa Engelbert hätte seine Freude daran ...



Ausgeschenkt wird aus der Nostalgieheurigen-Edition des legendären Dopplers. „Gerebelt“ war damals noch ein besonderes Extra!

Nostalgieheuriger „nach Opas Art“

Zum 120. Geburtstag von Engelbert Göbl

**Donnerstag 27.6. bis
Sonntag 30.6.2024**

ab
15:00 Uhr

STAMMHAUS HÖBENBACH

Schmankerln und Wein wie zu Opas Zeiten
Mit Frühschoppen am 30.6.2024 ab 10:30 Uhr

Oben: Ebenso legendär wie Opa Engelberts Heuriger, waren auch die Kellerpartien, die er mit seinen Freunden in der Höbenbacher Kellergasse unternahm. Hier v.l.: Engelbert Göbl, Winzer Hans Fink und zwei Wirtsleute, die eigentlich nur zum Weinkaufen gekommen waren ...

Fotos: © privat

Frauengrund: der Treffpunkt für Genießer

„Frauengrund“ steht bei den Dockners für vieles: Für die Riede dieses Namens, selbstverständlich (*siehe rechts*), aber auch für den Genuss und das Feiern in der Kellergasse am Frauengrund.

Einige bunte Keller, eng aneinandergereiht, als würden sie sich zusammenkuscheln. Rundherum nichts als Weingärten. Und ganz hinten Stift Göttweig. So der Eindruck, wenn man sich der Kellergasse Frauengrund bei Krems Thallern nähert. Hier hat die Familie Dockner neben Höbenbach eine zweite Genuss-Basis errichtet. Durch umfangreiche Umbauarbeiten hat man aus einer verwitterten Kellergasse ein Schmuckkasterl gemacht, das auch funktionell alle Stückeln spielt.

Traum-Heuriger und sprudelnde Sekt-Quelle

Da gibt's zum einen den „Heurigen am Frauengrund“ mit modernem Innenraum, überdachter Terrasse und Sitzmöglichkeiten bis in die Weinreben. Wenn hier ausgsteckt ist, dann spielt sich's ab. Besonders



Entspannung pur: Auf der Terrasse des Heurigen am Frauengrund.



Innerhalb weniger Jahre ist Dockner zu einer führenden Sektmarke des Landes geworden. Ursprungsort von „Josef Dockner Brut Große Reserve“ & Co. ist die Sektmanufaktur am Frauengrund.

bei Schönwetter genießen die Gäste Schmankerln von Backendl bis Schmalzbrot, Dockner-Weine und so manches Gläschen Sekt. „Sekt“ ist auch ein gutes Stichwort am Frauengrund. Denn gleich neben dem Heurigen in der „Sektmanufaktur am Frauengrund“ entstehen und reifen Dockner Sekte. Bei diesen Voraussetzungen ist es nur logisch, dass an diesem Ort auch außerhalb der Heurigen-Tage gefeiert und genossen wird. Für Geburtstagsfeste und andere Events ist man in der Kellergasse am Frauengrund am richtigen Platz.



Aus der Kellergasse hat Familie Dockner eine Genuss-Oase gemacht. Fotos: Robert Herbst

UNSERE RIEDEN -
UNSER SCHATZ

Frauengrund: die Riede für Kenner

Für den Winzerhof Familie Dockner ist die Ried Frauengrund etwas ganz Besonderes. Kein Wunder, aus dieser Lage stammen die wichtigsten Weine des Hauses.



Ried Frauengrund: Eine der größten und bekanntesten Lagen des Kremstales und ein Herzstück der Weingärten des Hauses Dockner. Foto: Robert Herbst

Ried Frauengrund: Wer sich mit Kremstaler Weinen beschäftigt, kennt diese Lage. Die Weingärten sind flach geneigt zur Donau hin ausgerichtet. Die Böden mit ihrem hohen Lehm- und Lössanteil bringen mineralische und fruchtige Weine hervor. Besonders der Grüne Veltliner mag diese Bedingungen und gedeiht prächtig. Dem „Grünen Veltliner Kremstal DAC Ried Frauengrund 2022“ zum Beispiel wird

„feine Säurestruktur und hohes Reifepotenzial“ attestiert. Auch Burgundersorten fühlen sich hier wohl. Woher die Ried Frauengrund ihren Namen hat? Die einen verweisen auf die erste urkundliche Erwähnung 1518 als Schwestern des Frauenklosters Schloss Wolfsberg bei Angern die Weingärten bewirtschafteten. Vielleicht nimmt der Name Frauengrund aber auch Bezug auf Gottesmutter Maria.

Heuriger am Frauengrund & Sektmanufaktur am Frauengrund

SCHWERER-ZAPFEN-WEG 3506 KREMS/THALLERN

Heurigentermine 2024:

01.-11.05. / 12.-22.06. / 10.-20.07. / 04.-14.09.

MI-SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Ab sofort bereit zum Genuss!



Kremstal DAC - Gebietsweine

Sortenvielfalt

Termine

Heuriger

im Stammhaus Höbenbach

10.–20.04.2024 / 06.–16.11.2024
MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Heuriger

am Kremser Frauengrund

01.–11.05.2024 / 12.–22.06.2024
10.–20.07.2024 / 04.–14.09.2024
MI–SA ab 15.00 Uhr geöffnet

Nostalgieheuriger im Stammhaus Höbenbach

(Mehr zum Nostalgieheurigen siehe Seite 5!)

27.–30.06.2024
Geöffnet ab 15.00 Uhr
So.: Frühschoppen ab 10:30 Uhr

Weinverkauf ab Hof

MO–SA von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr &
von 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Winzerbrunch € 89,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

14.01.2024 / 18.02.2024 / 03.03.2024 / 05.05.2024
02.06.2024 / 07.07.2024 / 22.09.2024
06.10.2024 / 03.11.2024 / 08.12.2024
jeweils Sonntag von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Gudruns Degustationsmenü:

15.+16.03.2024 / € 89,- pro Person

Kremstaler Weinfrühling

27.+28.04.2024

Höbenbacher Kellergassenfest

26.–28.07.2024

Tag der offenen Kellertür

03.08.+04.08.2024

Tag des Sekts Kremser Frauengrund

20.10.2024

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 www.pov.at

Ausreserviert!

Ausreserviert!

*Wir freuen
uns auf
Sie!*

ABSENDER

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