

Josef DOCKNER



Das **Dockner** Magazin Kunden -



- **Aus Krise wächst Gemüse**
- **Prickelnder Heuriger**
- **Dockner Weinshop**
- **Offene Kellertüren**
- **Riedenwanderung**

**„Die Natur feiert jeden Morgen Premiere“
Rainer Kohlmayer, deutscher Autor und Herausgeber**

Liebe Leserinnen und Leser!
Die Natur ist unser Lehrmeister. Manchmal zeigt sie uns unsere Grenzen auf, sie lehrt uns aber auch Optimismus.

In diesem Sinne gehen wir voller Kraft und Zuversicht in jeden neuen Tag. Indem wir Gemüsebeete anlegen, unsere Weingärten pflegen, unsere Keller- und Heurigentüren öffnen und unsere Gäste mit Wein und Genuss verwöhnen. Auf einen erlebnisreichen Sommer!

Ihre Familie Dockner



Gemüse statt Krise – oder: Warum der Dockner jetzt Gemüse anbaut



Sepp im Gemüsegarten



Corona ist noch lange nicht vorbei. Keine Frage. Aber die Art, wie wir als Familie und als Unternehmen die ersten Krisenmonate überwunden haben, stimmt uns optimistisch für alles, was noch kommen mag. Jeder von uns hat seine eigene Corona-Geschichte zu erzählen. Wie er oder sie als Mensch, als Mitarbeiter als Unternehmer mit der Krise umgegangen ist. Am Winzerhof Dockner haben wir es so gemacht: Wir sind noch enger zusammengerückt. Das betrifft nicht nur die Familie mit Sepp und Gudrun mit Josef jun., Katrin und Barbara, sondern auch die 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Die Mitarbeiter sind das Kapital des Unternehmens“ heißt es immer wieder. Oft ist das nur eine leere Formel. Wir

versuchen, diesen Zusammenhalt zu leben. In der Corona-Krise hieß das: Im Winzerhof Dockner gab es in den Quarantäne-Monaten keine Kurzarbeit und schon gar keine Kündigung. Was es gab, war ein neues Projekt. Eines, das unserer Küchenmeisterin Eva Koppensteiner ohnehin schon lange ein Anliegen war. „Wir brauchen unser eigenes Gemüse aus dem eigenen Garten!“, hatte sie des Öfteren gemeint. Jetzt hat sie genau das. Denn wir haben die „Corona-Wochen“ unter anderem dafür genutzt, um in Thallern in einem ehemaligen Birnengarten einen 3.000 Quadratmeter großen Gemüsegarten anzulegen. Mit allem, was Herz und Gaumen begehren: Paradeiser, Gurken, Salate, Zucchini, Radieschen, Pfefferoni, Kräuter und vieles mehr.

Wenn Sie also in Zukunft an einem der vielen Genussorte von Dockner eine Jause oder ein mehrgängiges Menü zu sich nehmen, dann steckt da drinnen höchstwahrscheinlich auch etwas vom Dockner Gemüsegarten. Für uns nicht nur ein Beitrag zu gesundem, regionalem Essen, sondern auch ein Teil des Dockner-Spirits.

Prickelnder Heuriger am Kremser Frauengrund 8.–25. Juli 2020: Sommerheurigen in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

WiefürdenWeingenussgeschaffen:MitteninderRiede Krets Frauengrund, nur wenige Autominuten von der Kremser Innenstadt entfernt, liegt eine idyllische kleine Kellergasse. Die Straße, auf der das Handvoll Kellergebäude steht, trägt den geheimnisvollen Namen „Schwerer Zapfenweg“. Sonst ist aber gar nichts „schwer“ an diesem Ensemble. Denn hier ist nicht nur die prickelnde Sektmanufaktur Kremser Frauengrund der Familie Dockner beheimatet, sondern auch ein ganz besonderer Heuriger. Weinreben, wohin man blickt, die schmucken Fassaden der Keller, prächtige Sonnenuntergänge. Besonders auch die Heurigenschmankerln, die sich Gudrun Dockner und Eva Koppensteiner einfallen lassen: Im Sommer spielt natürlich frisches Gemüse, direkt aus dem Dockner Gemüsegarten (siehe Artikel links) eine Hauptrolle. Dazu noch Klassiker wie Gudrun's Surschnitzerl, unser Winzer Hot Dog und Wildschwein Schmankerl vom Göttweiger Berg.

Besonders ist natürlich auch das vinophile Angebot. Da sind die Dockner Weine – von sommerlich-leicht bis gehaltvoll-reif. Und natürlich spielt auch der Umstand eine Rolle, dass nur wenige Meter von den Heurigengästen entfernt die besten Dockner Sekte reifen. Für prickelndes Heurigenvergnügen ist also gesorgt

NEU

DOCKNER WEINSHOP

Während des Heurigen in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund eröffnet zum ersten Mal der neue Dockner Weinshop (15–21 Uhr).

BONUS für Heurigengäste:
5 + 1 AKTION auf alle Weine!

Mehr zum Dockner Weinshop auf der nächsten Seite!

Heurigen in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

MI, 8.–SA, 25. Juli 2020, MI–SA ab 15 Uhr
Schwerer-Zapfen-Weg
3511 Krets an der Donau



Neues am Frauengrund

Architekt Lukas Göbl hat den Winzerhof Dockner mit der Planung und Umsetzung von Weinzentrum und Weinkellerei entscheidend geprägt. Jetzt schafft er in der Kellergasse am Frauengrund ein einzigartiges Ambiente für unser Heurigengäste.

Lukas Göbl lässt in der historischen Kellergasse am Frauengrund südlich von Thallern Neues entstehen. Göbl: „Durch die Anhebung und Aufklappung des Daches zweier historischer Weinkeller wird ein zu den Weingärten orientierter Heurigenraum mit großzügiger Holzterrasse und Sonnensegel geschaffen.“ Wichtig ist dem erfolgreichen Architekten, die gewachsene Struktur sichtbar zu erhalten. Bemerkenswertes entsteht an der Rückseite der beiden Keller: Die Dächer werden zum Weingarten

hin aufgeklappt, die Gäste können sich so auch bei Schlechtwetter im Weingarten-Ambiente kulinarisch verwöhnen lassen. Ein neues Projekt ganz im Sinne der Winzerfamilie Dockner „Das Alte respektvoll behandeln, aber mit Mut und Visionen in die Zukunft zu blicken!“ In einem der beiden Keller ist auch der neue Dockner Weinshop untergebracht, in dem man zu den Heurigenzeiten Sekt und Wein zu Ab-Hof-Preisen erstehen kann.



Familien Edition im Doppler

Familie ist ein ganz zentraler Begriff im Hause Dockner. Deshalb hat man sich für eine „Familien Edition“ auch Besonderes einfallen lassen: Die Trauben aus einem 90 Jahre alten Weingarten in der Riede Leiten (Tiefenfucha) wurden zu einem Grünen Veltliner Auslese 2019 gekeltert. Um das Lagerpotenzial zu erhöhen und um das Außergewöhnliche zu betonen, kam der Wein in das gute alte Doppler-Gebinde. Für die jungen Leser: Der Doppler, eine 2-Liter-Flasche, war früher die gängigste Flaschengröße in Österreich. In dieser Hochblüte des Dopplers, nämlich 1966, entstand auch das Foto, das das Etikett der Familien Edition „Es wird a Wein sein“ ziert. Familie Dockner bei der Weinlese (v.l.n.r.): Sepp Dockner (3 Jahre), Mutter Erika, Cousine sowie Sepps Schwestern Annemarie und Elisabeth. Eine absolute Rarität, dieser Wein, mit nur 1.000 Flaschen limitiert und mindestens 50 Jahre lagerfähig!

Tage der offenen Kellertüren: FR, 31.7.–SO, 2.8.2020

Allerlei Verkostungszonen, feinstes fliegendes Buffet, chillige Grillereien, Sacra Vertikale ... und der Friedrich spielt dazu!



Wir lassen uns das Feiern nicht nehmen! Auch wenn im Frühjahr so manche Veranstaltung dem leidigen „C-Wort“ zum Opfer fiel, hindert uns das ja nicht daran, den Sommer für genussreiche Events zu nutzen. Also starten am Samstag, 1. und Sonntag 2. August die Tage der offenen Kellertüren. Schauplätze sind das „wein.genuss Göttweig“ im Obergeschoss unseres Weinverkostungszentrums in Höbenbach und der Joe Keller inklusive Terrasse. Die Tage der offenen Kellertüren bieten die seltene Gelegenheit, verschiedenste Jahrgänge des legendären „Sacra“ Weines zu verkosten, eine Rotwein-Cuvée mit künstlerisch gestalteten Etiketten. Im Joe Keller warten außerdem noch Dockner Raritäten auf die Weinfreunde. Dazu werden laufend kleine Köstlichkeiten serviert. Für die musikalische Begleitung sorgt Klarinetten-Professor Wolfgang Friedrich mit seiner New Orleans Dixieland Band.

Der Heuriger ist dieses Mal nicht geöffnet.

TAGE DER OFFENEN KELLERTÜREN

FR, 31. Juli ab 13 Uhr, SA, 1. August
10–19 Uhr & SO, 2. August 10–15 Uhr

Winzerhof Familie Dockner
Ortsstraße 30 | 3508 Höbenbach



Feinster Genuss von Riede zu Riede: SO, 13.9.2020

Ein ganzer Tag voller Naturerlebnisse und kulinarisch-vinophiler Gustostückeln

Ein ganzer Sonntag voller Naturerlebnisse und kulinarisch-vinophiler Gustostückeln.

„Zu schön um wahr zu sein!“, denken sich die Dockners und ihre Mitarbeiter oft, wenn sie in einem ihrer Weingärten am Arbeiten sind und sich umschaun: Reben, soweit das Auge reicht, Weinberge in sanften Wellen oder steil abfallend, die unerschütterlich Präsenz von Stift Göttweig, die Sonne, die alles in rotgoldenes Licht taucht. Ist aber

alles wahr und viel zu schön, um es seinen treuen Kunden vorzuenthalten. So dachte Sepp Dockner und entwarf die Idee für eine Riedenwanderung. Und jetzt wird es ernst: Am Sonntag, 13. September geht die Riedenwanderung mit Sepp über die Bühne. Gleich 6 Stationen hält diese Veranstaltung im Laufe eines ganzen Tages für die Gäste bereit. Und immer wird dabei genau jener Wein kredenzt, dessen Trauben in der jeweiligen Rieden-Station gewachsen sind.

STATION 1: RIEDE KREMSE FRAUENGRUND, KREMS-THALLERN

Es beginnt um 11 Uhr in der Dockner Sektmanufaktur. Dort an der Riede Kremser Frauengrund steigen die Riedenwanderer vergnüglich mit einem Gläschen Sekt und Häppchen in den Tag ein. Es darf dabei auch die eine oder andere Auster geschlürft werden.



STATION 3: HOLLENBURGER LUSTHAUSBERG, HOLLENBURG

Wenn das nicht Lust auf Genuss macht: Am Hollenburger Lusthausberg hat man von der neuen Aussichtsplattform einen Panoramablick zur Donau und noch viel weiter. Hier erleben Sie, wie Konglomerat und Donauschotter die Mineralität der Dockner Weine prägen.



STATION 5: RIEDE HIMMELREICH, HÖBENBACH

Na ja, was soll man schon über eine Riede sagen, die den Namen „Himmelreich“ trägt? Die, die ihr vor langer Zeit diesen Namen gegeben haben, haben sich sicher etwas dabei gedacht. Auf dieser vorletzten Station der Riedenwanderung mit Sepp kann man verkosten, wie wohlschmeckend sich mächtige Lehm-Lössböden mit hohem Kalkgehalt auf Dockners Grüne Veltliner auswirken.

STATION 6: WEIN.GENUSS, HÖBENBACH

Im Stammhaus angekommen, geht es in das Obergeschoss des Dockner Verkostungszentrums „wein.genuss“. Dort wartet als „Grande Finale“ nicht nur ein Menü in 4 Gängen mit würdiger Weinbegleitung auf die Riedenwanderer, sondern auch die Band „The Unterlagsreben“ mit einer ungewöhnlichen Mischung aus Jazz, Blues, Pop und weinseligen Mundarttexten.



STATION 4: RIEDE ROSENGARTEN, TIEFENFUCHA

Hier erklärt Sepp Dockner, warum ihm gerade diese Riede eine Herzensangelegenheit ist. Dazu gibt's die vor Ort beheimateten Weine, Schmankerln aus der Küche von Gudrun Dockner und Eva Koppensteiner sowie – fast selbstverständlich hier – Stift Göttweig-Blick.

**Musikalische Unterhaltung:
DIE UNTERLAGSREBEN**



STATION 2: RIEDE GOTTSCELLE & OBERFELD, FURTH

Weitläufige, ebene Lagen, die sich vom Fuße des Göttweiger Berges ausdehnen. Wie wohl sich der Grüne Veltliner hier fühlt, kann man vor Ort, umgeben von Weinreben nachempfinden. Dazu gibt's natürlich – wie an allen Riedenwanderung-Stationen – kalte bzw. warme Imbisse.



Die Fortbewegung zwischen den Stationen erfolgt je nach Entfernung und persönlicher Vorliebe zu Fuß oder mit dem Shuttle-Fahrzeug. Selbstverständlich ist es auch möglich, sämtliche Stationen mit dem Shuttle-Dienst anzusteuern.

Schlechtwetterprogramm vorgesehen!
Details zu Wanderung und Speisenbegleitung:
www.dockner.at

Riedenwanderung mit Sepp auf 6 Genuss-Stationen

SO, 13. September 2020, 11–22 Uhr | Start: Sektmanufaktur Josef Dockner | Preis: € 149,- p.P.
Schwerer-Zapfen-Weg | 3511 Krems an der Donau

Winzerbrunch 2020

„Der besondere Sonntag“
von 11:00–16:00 Uhr

Termine 2020

5. Juli
6. September
4. Oktober
8. November
13. Dezember

Preis pro Person € 84,-
Reservierung unbedingt erforderlich.

**ROSÉ TO SPRITZ,
0,75 l, € 7,-**

Erhältlich im Weingut
Familie Dockner, sowie in
allen Interspar- und Eurospar-
Märkten



Termine 2020

Heurigentermine

MI–SA ab 15:00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

Stammhaus Höbenbach

9.–26. September • 12.–28. November 2020

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

17.–27. Juni 2020 • 8.–18. Juli 2020

Weinverkauf ab Hof

MO–SA von 9:00 bis 12:00 Uhr & von 13:00 bis 18:00 Uhr
(weitere Informationen unter: www.dockner.at)

Durch das Corona Virus ist die momentane Situation für uns alle nicht einfach. Trotzdem möchten wir euch ein sehr attraktives Angebot machen: Wir liefern unseren Wein zu euch **frei Haus**. Zusätzlich bekommt jeder Privatkunde für den nächsten Einkauf einen **Gutschein von 10%** vom Rechnungsbetrag. Diese Aktion ist gültig bis 30.4.2020

Veranstaltungen

Sommermenü in unserer Sektmanufaktur

28. Juni • 12. Juli • 19. Juli 2020

€ 49,- / Person

Höbenbacher Kellergassenfest

24.–26. Juli 2020

Tag der offenen Kellertür

31. Juli, 1. und 2. August 2020

Riedenwanderung mit Sepp Dockner

SO, 13. September 2020, 11.00–22.00 Uhr

Tag des österreichischen Sekts

25. Oktober 2020 • Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

Wir freuen
uns auf
Sie!

ABSENDER

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