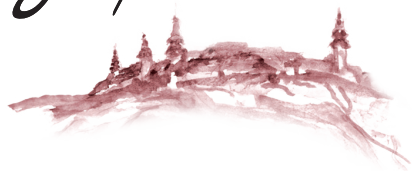


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin



- **Weintaufe wie keine andere**
- **Planen und Weichen stellen**
- **Acht Gänge und viele neue Weine**
- **Neues vom Frauengrund**

Zuversicht ist Einsicht auf Aussicht.

ERNST FERSTL österreichischer Lehrer und Dichter

Liebe Leserinnen und Leser!

Vieles von dem, was wir uns vorgenommen hatten, konnten wir im vergangenen Jahr nicht realisieren. Eine große Enttäuschung, klar, mutlos hat uns das aber nicht gemacht. Ganz im

Gegenteil: Wir bleiben zuversichtlich und unser Hunger nach kulinarischen und vinophilen Events ist jetzt umso größer. Wir hoffen, Ihnen geht es genau so, denn auch für 2021 haben wir eine Menge vor. Ob alles wie geplant stattfinden wird? Das wissen wir nicht. Was wir wissen: Wir tun alles, um es möglich zu machen!

Ihre Familie Dockner

Eine Weintaufe wie keine andere SPAR AG-Chef Dr. Gerhard Drexel stand Pate für den Dockner Taufwein 2020.

Eine Weintaufe, ungewöhnlich und berührend zugleich.



Ein „Kork-Thron“ für den Weintaufpaten 2020 SPAR-Chef Dr. Gerhard Drexel.

Er ist Nummer 29, und wie alle in der Reihe der Dockner Weinpaten und -patinnen eine herausragende Persönlichkeit: Dr. Gerhard Drexel, bis Ende 2020 SPAR-Vorstandsvorsitzender und bedeutender Verfechter der Regionalität im Handel. Auch und gerade in Zeiten wie diesen. „Regionale, ja sogar lokale österreichische Partner-Lieferanten beliefern uns schon seit Jahrzehnten in exzellenter Qualität“ stellt Dr. Drexel im Interview mit dem SPAR-Magazin „Mahlzeit!“ fest. „Diese langjährige Zusammenarbeit erlebt jetzt noch mehr gegenseitige Wertschätzung.“

Gegenseitige Wertschätzung

Von Wertschätzung ist auch das Verhältnis zwischen der SPAR-Familie und der Familie Dockner seit Jahren getragen. Deshalb lag es auch auf der Hand, Dr. Drexel, der Ende 2020 seinen Vorstandsvorsitz nach 31 Jahren im SPAR-Vorstand abgab und in den Aufsichtsrat wechselte, als Pate für den Taufwein 2020 anzufragen. Die Zusage kam prompt. Und rasch stand auch fest, wer den Nettoerlös der

Die Weintaufe im engsten Kreis, ein hochklassiger Pate und eine rekordverdächtige Charity-Aktion: Die Dockner-Weintaufe 2020 mit SPAR-Vorstand Dr. Gerhard Drexel als Pate wird wohl für immer einen besonderen Platz in der langen Geschichte der Weintaufen in Höbenbach einnehmen.

Charity-Aktion erhalten sollte, die stets mit der Dockner-Weintaufe verbunden ist: „Rettet das Kind Österreich“.

Stille statt Ambros

Nicht verwunderlich, dass bei der Weintaufe im November 2020 alles anders war als bei den 28 Feiern davor. Kein ausgelassenes Fest, keine Gästeschar, keine hochklassigen musikalischen Darbietungen (Marianne Mendt und Wolfgang Ambros wären schon engagiert gewesen!). Stattdessen eine schlichte Feier, an der neben Taufpaten Dr. Gerhard Drexel und Ehefrau Mag.a Andrea Drexel nur Columban Luser, Abt des Stift Göttweig, und die Familie Dockner teilnahmen. Eine besondere Feier mit einer ungewöhnlichen Ausstrahlung, wie Sepp Dockner betont: „Erstmals nach all den Jahren keine Musik, alles sehr ruhig und natürlich nicht so turbulent wie sonst. Aber diese Ausnahmesituation hat eine feierliche, berührende Stimmung geschaffen, die mir immer in Erinnerung bleiben wird.“

„Made in Heaven“: Diesen Wein hat der Himmel geschickt

Eine der Aufgaben des Weintaufpaten besteht darin, einen geeigneten Namen für den Wein zu finden. Da haben sich die prominenten Damen und Herren in den letzten 28 Jahren schon so einiges einfallen lassen: „Glock´nhell (Marianne Mendt), „Harmonie“ (LH Johanna Mikl-Leitner), „in vino veritas“ (Wolfgang Ambros)

Der Name des Taufweines 2020: „Made in Heaven“. Pate SPAR-Chef Dr. Gerhard Drexel fand damit einen Namen, der nicht nur sehr viel Hoffnung in sich trägt, sondern auch perfekt zum Herkunftsort des Grünen Veltliner passt: „Ried Himmelreich“.



Im Weinkeller mit Kellermeister Josef Dockner jun.

Charity-Aktion 2020 für Rettet das Kind Österreich Beeindruckende 56.000,- Euro

Außerdem lässt sich der Name „Made in Heaven“ hervorragend mit der Charity-Aktion in Verbindung bringen, die seit jeher Teil der Dockner-Weintaufe ist. Zu diesem Zweck hatte die Familie Dockner ab Mitte November 2020 1.120 Stück der 6er-Geschenkkartons mit dem Taufwein für je Euro 50,- aufgelegt. Bereits zu Weihnachten waren alle verteilt und Euro 56.000,- standen für den guten Zweck bereit. Diesmal ging der gesamte Betrag an „Rettet das Kind Österreich“ und wird von dort an alle neun Landesorganisationen aufgeteilt. Diese 1956 gegründete Organisation – Mag.a Andrea Drexel ist Mitglied des Bundesvorstandes – betreut zahlreiche Projekte für Menschen in schwierigen Lebenslagen und bietet Soforthilfe für Familien und Kinder in Not. Der Soforthilfe-Fonds wird ausschließlich durch Spenden finanziert.

Besonders bemerkenswert: Die hohe Summe kam zustande, obwohl es aus bekannten Gründen Ende 2020 keine Veranstaltungen im Hause Dockner gab. „Normalerweise wurden gerade beim letzten Winzerbrunch des Jahres und bei anderen

gastronomischen Ereignissen im Haus viele Charity-Weinpakete verteilt,“ erzählt Barbara Dockner. „Wir wussten nicht, ob das ohne diese Veranstaltungen auch funktionieren würde.“ Und wie es funktionierte! Die Geschenkkartons fanden ihre Abnehmer so rasch wie selten zuvor. Barbara Dockner: **„Wir sind stolz auf unsere Kunden. Ihre Hilfsbereitschaft hat das alles möglich gemacht!“**

Sepp und Gudrun Dockner, Anne Thysell sowie Mag. Andrea Drexel und Weintaufpate Dr. Gerhard Drexel bei der Scheckübergabe für Rettet das Kind Österreich





Und trotzdem: Wir planen und stellen Weichen Mit Hoffnung, Tatkraft und Zuversicht ins Veranstaltungsjahr 2021

Winzig klein ist er, gerade mal 10 cm hoch. Und trotzdem steckt so unglaublich viel in ihm: Fröhlichkeit, Beisamensein, Genuss, aber auch Bangen, Hoffen und Zuversicht. Die Rede ist vom Dockner Veranstaltungskalender 2021!

Auch wenn es in diesen bewegten Zeiten „Planungssicherheit“ nicht gibt, das Planen wollen und dürfen wir im Hause Dockner nicht aufgeben. Also haben wir auch für das Jahr 2021 eine ganze Reihe von Terminen für Winzerbrunch, Heurigen und andere Veranstaltungen geplant und hoffnungsvoll

in unserem alljährlichen Mini-Terminkalender abdrucken lassen. Ja, und die ersten Termine, die sich darin für Jänner und Februar finden, fielen bereits der derzeitigen Situation zum Opfer. Leider. Aber wir bleiben dran! Das Jahr 2021 ist noch lange, und wir sind weiterhin überzeugt, dass im Hause Dockner bald wieder genussvolle Begegnungen möglich sein werden. **Was die Sicherheit betrifft, werden wir auf jeden Fall sämtliche Vorschriften befolgen, und auch darüber hinaus alle Maßnahmen treffen, die unseren Gästen Schutz bieten.** Für uns kommt also nichts anderes in Frage als weiterhin das Veranstaltungsjahr zu planen und vorzubereiten. Und da haben wir eine Menge vor an unseren unterschiedlichen Dockner-Genuss-Schauplätzen:

Heurige und Feste

Fixpunkte 2021 sind natürlich unsere Heurigentermine, sowohl im Stammhaus in Höbenbach als auch im Frauengrundkeller mit der Sektmanufaktur. Ein Hinweis: Wenn der Heurige im Frauengrundkeller bei Brunnkirchen am 26. Mai 2021 das erste Mal in diesem Jahr seine Tore öffnet, wird er das in neuem Gewand tun! (Mehr darüber auf Seite 8.)

Das beliebte **Höbenbacher Kellergassenfest** (23.-25. Juli) steht ebenso im Dockner-Veranstaltungskalender wie der **Kremstaler Weinfrühling** (24.-25. April), die **Tag der offenen Kellertüre** (31. Juli und 1. August) und der **Tag des österreichischen Sekts** (24. Oktober).

Voller Termine und Möglichkeiten: der Dockner-Minikalender mit Veranstaltungshinweisen für 2021.



Um Verwirrung wegen möglicher Absagen bzw. Verschiebungen zu vermeiden, haben wir in diesem Artikel ganz bewusst nur wenige exakte Termine angegeben. Ob und wann die von uns geplanten Veranstaltungen und Heurigentermine wirklich stattfinden, erfahren Sie aktuell unter: www.dockner.at



Made in Höbenbach globally inspired

Winzerbrunch

Zum Bestseller hat sich in den letzten Jahren der **Winzerbrunch** entwickelt und auch den soll es 2021 selbstverständlich geben. Jeweils an einem Sonntag im Monat wird dabei ab 11 Uhr in das Dockner Weinverkostungszentrum in Höbenbach zur feinen Küche von Eva Koppensteiner und Gudrun Dockner, zu Weinrari-

Ruhm-Brüder und Dockner-Geschwister tischen auf Für den Frühling planen wir noch eine ganz neue Sache: Unter dem Titel **„made in Höbenbach, globally inspired“** tischen vier junge erfolgreiche Menschen aus Höbenbach kulinarische Köstlichkeiten auf. Da sind zum einen Sascha und Marcel Ruhm: Das Brüderpaar aus Höbenbach ist nach Wanderjahren zu den gastronomischen Top-Plätzen dieser Welt zwischen Mautern und Shanghai wieder in Österreich angekommen. In Wien betreiben die beiden das „DiningRuhm“, ein Hauben-Restaurant mit japanisch-peruanischer Küche und dem „besten Sushi in ganz Wien“. Ihren Heimatort vergessen Sascha und Marcel, die mittlerweile auch in der Kabel eins-Sendung „Mein Lokal, dein Lokal“ zu sehen waren, aber trotz aller Internationalität nicht. So werden die zwei im Dockner wein.genuss Göttweig mit einem beeindruckenden Menü aufwarten. Ein Blick auf die Speisekarte des „DiningRuhm“ lässt Ungewöhnliches erwarten: Da liest man von Lachs-Sashimi mit Ingwer, Schnittlauch und Sesam, von Black-Tiger-Prawn-Tempura mit Yuzu-Dressing oder von getrüffeltem Shiitakepilz-Salat mit Blattspinat. Dafür, dass diese Köstlichkeiten

täten von Sepp Dockner und zu bester Musik von Prof. Wolfgang Friedrich gebeten. Der nächste Brunch ist für den 7. März geplant, wir drücken die Daumen. Nicht zu vergessen **„Gudruns Weindegustationsmenü“**, bei dem auch die neuen Dockner-Weine ins Glas kommen. (Mehr darüber auf Seite 6/7.)



Geballte kulinarische Höbenbacher Power beim Frühlings-Gourmet-event bei Dockner: Marcel und Sascha Ruhm kochen, Barbara und Josef Dockner jun. sorgen für Weine und stimmungsvolle Location.

vom passenden Wein begleitet werden und dass die Veranstaltung reibungslos und stimmungsvoll abläuft, sorgen zwei weitere junge Leute aus Höbenbach. Josef „Joe“ Dockner jun. und Schwester Barbara! Eine spannende Mischung aus Regionalität und Internationalität, auf die sich aufgeschlossene Genießer freuen dürfen.

Genießen Sie das
Frühlings-Gourmet-Event
mit **Marcel und Sascha Ruhm**,
begleitet von den
besten Raritäten
serviert von
Barbara und Josef Dockner

Musikalische Umrahmung

Sonntag, 2. Mai 2021
Sonntag, 30. Mai 2021
11.00 bis 16.00 Uhr
€ 159,- pro Person

Ort: wein.genuss Göttweig, Höbenbach

**RESERVIERUNG
UNBEDINGT ERFORDERLICH!**

Acht Gänge und viele neue Weine Gudrun's Weindegustationsmenü bringt seit Jahren die neuen Dockner-Weine zum Strahlen.

Unsere neuen Weine vom Jahrgang 2020 ab sofort erhältlich

So schaut's aus: GUDRUN's 8-gängiges Weindegustationsmenü 2021

Karree vom Duroc-Schwein mit Senf-Kren-Sauce,
Blutwurstrollchen, Gartengemüse
(oder Radieschen) und Vogerlsalat (hausgemachtes Brot)
Grüner Veltliner „Krems“ KREMSTAL DAC 2020
Grüner Veltliner „Ried Frauengrund“ KREMSTAL DAC 2020

Cremesuppe von Pastinaken mit Topfen-Rucola-Ravioli
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2020
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2020

Pochiertes Lachsforellenfilet auf Rieslingsauce, geschmorte
Rote Rübe und Rollgerstlrisotto mit Bärlauch
Riesling „Krems“ Kremstal DAC 2020
Riesling „Ried Gottschelle“ Kremstal DAC 2020

Geschmortes Wildschwein, Selleriepüree, Austernpilze
Grüner Veltliner „Ried Oberfeld“ KREMSTAL DAC 2020
Grüner Veltliner „Ried Gottschelle“ KREMSTAL DAC 2020

Sorbet von der Wachauer Marille

KELLERFÜHRUNG

Zartrosa gebratenes Roastbeef auf Sacra-Sauce, Spargel-
Estragonragout, Kräuterseitlinge und Rahmpolenta
Cabernet Sauvignon RESERVE 2016
SACRA 2016

Waldviertler Graumohn & Eierlikör
gebackene Praline, Crème Brûlée, zweierlei Parfait
Grüner Veltliner Auslese „Ried Leiten“ 2017

Gereifter Weinkäse mit Schalottenmarmelade
und Nußbrot
IOANNIS Strohwein 2012

Änderungen auf Grund der aktuellen Situation vorbehalten.

Alle Jahre wieder, auch und gerade 2021: das
Weindegustationsmenü by Gudrun Dockner!
Eine genussvollere Gelegenheit, die neuen Dockner
Weine zu verkosten, werden Sie wohl kaum
bekommen. Mit viel Erfahrung und jeder Menge
Innovationsfreude kreiert Gudrun dafür ein Menü,
das die Weine des aktuellen Jahrganges gebührend
begleiten soll. Auch heuer kocht Gudrun mit
Dockner-Köchin Eva Koppensteiner wieder an vier
Terminen für ihre Gäste auf. Man darf sich auf Karree
vom Duroc-Schwein, auf geschmorte Rote Rübe und
Rollgerstlrisotto, auf zartrosa gebratenes Roastbeef
auf Sacra-Sauce oder auf Kräuterseitlinge und
Rahmpolenta freuen. Eine rechtzeitige Reservierung
dieses raren Ereignisses ist dringend empfohlen.

09. und 10. April 2021
16. und 17. April 2021
Freitag ab 19.00 Uhr, Samstag ab 18.00 Uhr
€ 85,- pro Person
Ort: wein.genuss Göttweig, Höbenbach
RESERVIERUNG UNBEDINGT ERFORDERLICH!



Qualitätswein Niederösterreich: Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2020



Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus der
Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach
frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen saftige Primärfrucht
mit harmonischem Säure- Fruchtzucker Spiel.
Ein lebendiger und fruchtbetonter Aperitif- und Terrassenwein,
mit trinkanimierendem Stil.
12,0% vol · trocken

Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2020



Ein klassischer und fruchtbetonter Sauvignon Blanc aus
der Großlage Göttweiger Berg. Im Duft frische, exotische
Fruchtnoten. Am Gaumen lebendig, mit schöner, knackiger Säure
und gut eingebundener Fruchtsüße. Sehr trinkanimierender Stil.
12,0% vol · trocken

Gebietswein: Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“ 2020



Ein typischer und fruchtintensiver Grüner Veltliner aus der
Großlage Göttweiger Berg. In der Nase eleganter Duft nach
grünem Apfel, unterlegt mit feinen Zitrusnoten und einem
Hauch von Wiesenkräutern. Am Gaumen würzig, mit zartem
weißen Pfeffer und mittlerer Komplexität. Ein klassischer Grüner
Veltliner mit viel Trinkvergnügen, passend für viele Anlässe.
12,0% vol · trocken

Ortswein: Grüner Veltliner „Krems“ 2020



Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren Kremser
Weingärten. Die Lehm-Lössböden die hier vorherrschen, bieten
beste Voraussetzungen für die Sorte Grüner Veltliner. Dieser
Wein ist sehr fruchtig, sortentypisch und trinkanimierend. Ein
perfekter Speisenbegleiter für die österreichische Küche.
12,0% vol · trocken

Riedenwein: Grüner Veltliner „Ried Himmelreich“ 2020



Die Ried Himmelreich in Höbenbach ist geprägt durch sehr
tiefgründige und mächtige Lehm-Lössböden mit hohem
Kalkgehalt. Die Weine die hier gedeihen sind sehr fruchtintensiv
und besitzen einen besonders typischen Sortencharakter.
12,5% vol · trocken

Grüner Veltliner „Ried Frauengrund“ 2020



Die Ried Frauengrund ist eine der größten und bekanntesten
Rieden im südlichen Kremstal. Lehm-Lössböden sind hier
vorherrschend und bieten beste Voraussetzungen für die Sorte
Grüner Veltliner. Dieser Wein ist sehr fruchtintensiv und
sortentypisch. Am Gaumen elegant und ausgewogen, mit schöner
Extrakt Süße und guter Komplexität.
12,5% vol · trocken

Grüner Veltliner „Ried Oberfeld“ 2020



Die Ried Oberfeld in Furth befindet sich direkt am Fuße des
Göttweiger Berges. Mächtige Lössböden sind hier vorherrschend.
Die Reben sind sehr tief verwurzelt und bringen Jahr für Jahr
sehr fruchtintensive und schmelzige Weine hervor. Die Trauben
für diesen Wein stammen ausschließlich von Weingärten die älter
als 25 Jahre sind.
13% vol · trocken

Heuriger im verwandelten Frauengrundkeller

Die Rückseite der Keller öffnet sich in Richtung Weingärten und bietet herrliche Heurigenplatzerl.

Die ungewöhnlichen letzten Monate boten uns auch Gelegenheit, so manches in Angriff zu nehmen. Etwa die **Modernisierung unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund**, die derzeit ins Finale geht. An der Kellergassenvorderseite wird die Fassade renoviert und in neuem Glanz erstrahlen. Der Clou des von Lukas Göbl geplanten Umbaus spielt sich aber an der Kellerrückseite ab. Das Dach zweier historischer Weinkeller wird angehoben und aufgeklappt, ein großzügiger Heurigenraum mit Weingartenblick, Holzterrasse und Sonnensegel entsteht. Wir können die lauen Sommerabende bei Wein und Schmankerln schon förmlich riechen...



Termine 2021

Heurigentermine

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

Stammhaus Höbenbach

10. - 20.03.2021 / 05. - 15.05.2021

08. - 25.09.2021 / 12. - 27.11.2021

Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

26.05. - 05.06.2021 / 16. - 26.06.2021

07. - 24.07.2021

Winzerbrunch / € 85,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.

07.03.2021 / 16.05.2021 / 06.06.2021 / 04.07.2021

05.09.2021 / 03.10.2021 / 07.11.2021 / 12.12.2021

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

Gudruns Weindegustationsmenü

€ 85,-/P. Reservierung unbedingt erforderlich.

09. und 10.04.2021 / 16. und 17.04.2021

Freitag ab 19.00 Uhr, Samstag ab 18.00 Uhr

Kremstaler Weinfrühling

24.-25. April 2021

Frühlings-Gourmet-Event mit Marcel und Sascha Ruhm

Sonntag, 02. Mai 2021, Sonntag, 30. Mai 2021

jeweils von 11.00 bis 16.00 / € 159,- /P.

Höbenbacher Kellergassenfest

23.-25. Juli 2021

Tag der offenen Kellertür

31. Juli, 01. August 2021

Tag des österreichischen Sekts

24. Oktober 2021 Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

weitere Informationen unter: 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

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at

www.dockner.at

Wir freuen
uns auf
Sie!