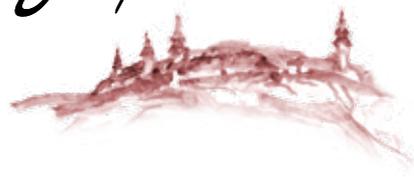


Josef DOCKNER



Das Dockner Magazin Kunden -



- SPENDENREKORD: DANKE!
- Dockner Genuss-Sommer 2022
- Sacra, Mailüfterl & Barbecue
- Die neuen Weine

„Ruck ma zam, und stoß ma an!“

Liebe Leserinnen und Leser!

In letzter Zeit ist immer wieder von der „Spaltung der Gesellschaft“ die Rede. Ja, die Krise hat Unterschiede deutlich gemacht und zu Konfrontationen geführt. Fest steht aber auch: In vielen Fällen sind die Menschen zusammengedrückt.

Und als Winzer- und Gastgeberfamilie sehen wir es als unsere schönste Aufgabe, etwas zu diesem Zusammenrücken beizutragen. Also: „Ruck ma zam, und stoß ma an!“

Ihre Familie Dockner



Spendenrekord: Danke!

Treue Dockner-Kunden sorgten für „Hilfe im eigenen Land“

Viel schwieriger hätten die Umstände in diesen Virus-Zeiten nicht sein können. Und trotzdem: Die Dockner Charity brachte die unfassbare Summe von 67.500 Euro, bewegende Momente und viel Motivation für die Zukunft.

Bereits seit elf Jahren ist Sissi Pröll Präsidentin der österreichweiten Organisation „Hilfe im eigenen Land“. In diesen Jahren organisierte sie Unterstützung für hunderte Menschen, die durch Todesfall oder Krankheit in Schwierigkeiten geraten waren. Aber so etwas hat auch sie noch nicht erlebt: „Das ist mit Sicherheit die erfolgreichste Veranstaltung und das allergrößte Projekt, das ich begleiten durfte“, zeigt sie sich begeistert von der Spendenfreudigkeit der Dockner-Kunden.

Promis griffen zur Rebschere

Die Rede ist von der Spendenaktion rund um die 30. Dockner Weintaufe, die das Familienweingut Dockner für „Hilfe im eigenen Land“ durchführte. Es begann Anfang Oktober 2021 mit einer Charity-Weinlese mit außergewöhnlich hoher Promi-Dichte: Landeshauptmann a.D. Dr. Erwin Pröll und ORF-Mann Rainer Pariasek griffen dabei ebenso zur Rebschere wie Haubenköchin Lisl Wagner-Bacher, Schauspieler Rudi Roubinek oder die nahezu gesamte Mann- und Frauenschaft des SKN.



Kapitel eins der Charity-Erfolgsgeschichte: Die Promi-Weinlese am 6. Oktober 2021. Foto v. l.: Sepp Dockner, Sissi Pröll und Wolfram Pirchner.

Fruchtbetonter Charity-Wein

Aus den von prominenten Händen geernteten Grünen Veltliner-Trauben wurde noch im Dezember 2021 ein fruchtbetonter Charity-Wein gekeltert und in 6-er Kartons für eine Spende von jeweils 50 Euro angeboten. 1.000 Stück davon wurden aufgelegt und von treuen Dockner-Kunden erstanden. Mehr noch: Viele legten eine Spende drauf und ließen die Einnahmen damit auf 57.500 Euro steigen. Eine beeindruckende Summe, die das Weingut Dockner mit 10.000 Euro aufstockte. Macht zusammen den Rekordbetrag von 67.500 Euro!

Special Needs und Patenschaft

Eine Menge Geld, aber für eine Organisation wie „Hilfe im eigenen Land“ gibt's auch eine Menge zu tun: „10.000 Euro gingen an das Special Needs Team des SKN St. Pölten“, erklärt Cornelia Kleinberger, Büroleiterin von „Hilfe im eigenen Land“, „eine Fußballmannschaft, die aus Menschen mit besonderen Bedürfnissen besteht.“ Der zweite Teil



Überragende 67.500 Euro brachte die Spendenfreudigkeit der Dockner-Kunden. Bei der Organisation „Hilfe im eigenen Land“ sind diese Gelder bestens aufgehoben.

der Spende wird an anderer Stelle bitter benötigt: Aus heiterem Himmel hat eine junge Familie die Mutter verloren, der Mann bleibt mit vier Kindern zurück. Das Geld aus der Charity-Weintaufe macht es „Hilfe im eigenen Land“ möglich, eine Patenschaft für die Kinder zu übernehmen und ihre schulische

Ausbildung monatlich zu unterstützen. Sepp Dockner zeigt sich beeindruckt: „Ich kann unseren Kunden gar nicht genug danken für ihre Großzügigkeit. Das ist Ansporn für uns, auch weiterhin Aktionen wie diese durchzuführen.“



LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf konnte aufgrund eines Kriseneinsatzes seine Funktion als dritter Weintaufpate 2021 erst einige Zeit nach der offiziellen Weintaufe wahrnehmen. Ebenfalls dabei: Dietmar Fahrafellner, Landesfeuerwehrkommandant von Niederösterreich.



Generationenübergreifendes Gastgebertalent: Erika Dockner mit den Urenkerln Sarah, Johannes und Josef IV



Aus der geplanten 150-Personen-Weintaufe 2021 wurde virusbedingt eine kleine, intime Feier. V. l.: Taufpatin Lisl Wagner Bacher, Göttweig-Abt Columban Luser, Erwin Pröll, Taufpatin Sissi Pröll, Sepp Dockner mit Enkerln Johannes und Sarah, Josef Dockner jun. und Pater Udo Fischer.

Weintaufe mit Hindernissen

150 Gäste waren geladen, die Vorfreude auf die 30. Weintaufe im Hause Dockner war riesengroß. Und dann wieder wie so oft in den letzten Monaten: Die Behörde riet von einer so großen Veranstaltung ab. Also alle wieder ausladen. Das fällt schwer, vor allem einer Familie wie den Dockners, bei der Gastfreundschaft groß geschrieben wird. Die Weintaufe ließ man sich aber nicht nehmen. Im kleinen Rahmen fand sie am 11. 11. 2021 im Winzerhof der Familie Dockner statt, mit einer Handvoll Gästen, darunter die Patinnen Sissi Pröll, Präsidentin des Vereins „Hilfe im eigenen Land“ und Kochlegende Lisl Wagner-Bacher, der Abt von Stift Göttweig Columban Luser, Pater Udo Fischer und einige MedienvertreterInnen. Der durchaus ungewöhnliche Name des „Bilderbuch-Veltliners voller Trinkfreude“ (so Kellermeister Josef „Joe“ Dockner) ist eine Anspielung an die erfolgreiche Damen-Mannschaft des SKN St- Pölten: „Die Ballin“.



Sommer, Sonne, Frauengrund Kostproben vom Dockner Genuss-Sommer 2022

Man kann ihn schon förmlich riechen, den Sommer! Und als Unverbesserliche sind wir überzeugt: Bald sitzen wir wieder beisammen und genießen.

Wir sind schon eifrig am Planen, was wir unseren Gästen in der Kellergasse am Kremser Frauengrund bieten werden wenn die Sonne wieder ordentlich einheizt, und die Tage länger werden.

Laue Sommernächte

Das kleine Kellerensemble liegt mitten in den Weingärten der Riede Frauengrund, nur wenige Autominuten von der Kremser Innenstadt entfernt. Mit der bunten, historischen Fassade vorne und der sonnendurchfluteten Weingartenterrasse an der Rückseite ist der Ort wie geschaffen für genussvolle Sonnennachmittage und lange Sommernächte.



An besonderen Tagen erhält die Speisekarte eine besondere Erweiterung. Etwa beim mittlerweile legendären Steckerlfisch-Essen. Freundlichst serviert von Katrin und Barbara

Steckerlfisch und Prickelndes

Der Blick schweift weit bis zum Stift Göttweig, zur Donau, nach Krems und zu den Lössbergen des Wagram. Und in die Nase schleicht sich der Duft von Köstlichkeiten aus der Heurigenküche von Gudrun Dockner und Eva Koppensteiner. An ausgewählten Sommertagen servieren Barbara und Katrin Dockner auch Außergewöhnliches wie gebratene Ente oder Steckerlfisch. Und dazu gibt's selbstverständlich die passenden Weine – je nach Lust und persönlichem Geschmack: die aktuellen, frischen aus dem tollen Jahrgang 2021, etwas Reiferes aus besten Lagen der Umgebung oder vielleicht Prickelndes aus der Sektmanufaktur ein paar Meter tiefer.

Freuen wir uns auf den Dockner Genuss-Sommer 2022. Denn die Vorfreude kann uns keiner nehmen!

**Heurigentermine am
Kremser Frauengrund**

11.–28. Mai 2022
15.– 25. Juni 2022
13.–30. Juli 2022
7.–24. September 2022

*Halten Sie sich auf dem aktuellen Stand der Dockner
Veranstaltungen: www.dockner.at*



So soll Sommer sein: Das „Hintaus“ des Dockner Heurigen am Kremser Frauengrund präsentiert sich als chillige Location für Genießer.



Es weht ein Mailüfterl beim Sacra-Fest Dienstag, 31. Mai 2022

Sektempfang mit Fingerfood, Vertikalverkostung von 20 Sacra-Jahrgängen, eine musikalisch-kabarettistische Lesung und ein veritables 6-Gang-Menü. – Das alles steckt in der Veranstaltung „Mailüfterl beim Sacra-Fest“! Ach ja ... Geburtstag hat auch noch einer!

Es ist das Zusammenspiel verschiedener Anlässe und Talente, das in Summe eine Veranstaltung ausmacht, die es so nur einmal gibt: „Mailüfterl beim Sacra-Fest“:

Halbzeit für Rotweinzklus „Sacra“

Da ist zum einen der Umstand, dass das Langzeitprojekt „Sacra“ in die Halbzeit geht: Genau 20 Jahre ist es her, da beschlossen Sepp Dockner und Sohn Josef einen Rotweinzklus der Extraklasse zu starten und gemeinsam 40 Jahrgänge Sacra-Cuvée zu vinifizieren. „Unglaublich, dass wir unsere Vision Sacra bereits zur

Hälfte verwirklicht haben!“, kann Josef Dockner jun. über die rasende Zeit nur den Kopf schütteln.

Geburtstag und 6-Gang-Menü

Den jeweils aktuellen Sacra-Jahrgang lässt man um den 31. Mai bei einer Feier hochleben. Kein Zufall, denn an diesem Tag feiert Sepp seinen Geburtstag. Damit wird das Sacra-Fest immer auch zur Geburtstagsparty mit Freunden und Kunden. Entsprechend hingebungsvoll ist auch das vinophile und kulinarische Angebot: Neben der Verkostung der Sacra-Cuvées der letzten 20 Jahre zaubern Gudrun Dockner und Eva Koppensteiner ein 6-gängiges Festmenü auf die Teller.

Kabarett-Programm mit Kellergassen-Combo

Davor warten auf die Besucher aber noch prickelnde Geburtstagswünsche: Die Autorin und Kabarettistin Mag. Katharina Grabner-Hayden kredenzt heitere Anekdoten aus dem ganz „normalen Alltagswahnsinn“ – pffiffig gewürzt und satirisch aufbereitet. Die kongeniale musikalische Begleitung übernimmt die top besetzte Kellergassen-Combo.

Mailüfterl beim Sacra-Fest

Dienstag, 31. Mai 2022

KELLERGASSE AM KREMSEMER FRAUENGRUND

**17 Uhr: Sektempfang und
Fingerfood**

**18 Uhr: "Mailüfterl" –
kabarettistische Lesung
mit Kellergassen Combo**

**20 Uhr: 6-Gang Menü und
Sacra-Vertikale**

pro Person: € 125,-



Kellergassen-Combo



Kremstaler Weinfrühling am 23. April & 24. April 2022

Am letzten April-Wochenende öffnen sich zwischen Krems, St. Pölten und Langenlois nicht nur die Blüten, sondern auch die Türen zu zahlreichen Weinkellern. Zum zehnten Mal rufen das Kamptal, Kremstal und Traisental den gemeinsamen Weinfrühling aus, bei dem über 200 Weingüter zur ersten spannenden Verkostung der 2021er-Weine einladen.

Bei allen teilnehmenden Winzern erhalten Sie um EUR 25,- ein Eintrittsband, das an diesen zwei Tagen gültig ist. Der Weinfrühling ist die perfekte Gelegenheit, die frischen, neuen Weine zu verkosten. Besichtigen Sie an diesen zwei Tagen unser Weingut. An beiden Tagen haben wir eine Verkostungszone im wein.genuss Göttweig mit unserem gesamten Sortiment für alle Weinbegeisterten aufgebaut.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch beim Kremstaler Weinfrühling im wein.genuss Göttweig von 10:00-18:00 Uhr.



Grillgenuss mit den Hauben-Brüdern

Das wird eine coole Sache: Die kulinarischen Weltenbummler Sascha und Marcel Ruhm laden mit Familie Dockner zum Barbecue mit musikalischer Umrahmung.

Was da am Sonntag dem 26. Juni abgeht, ist schnell erklärt: Schauplatz ist die bunte Kellergasse am Kremser Frauengrund. Um 11 Uhr geht's los mit Sekt und Co., ab 12 Uhr legen dann Sascha und Marcel Ruhm mit einem Brunch-Buffer vom Grill los. Sascha und Marcel teilen mit den Dockners nicht nur den Geburtsort – Höbenbach – sondern auch die Leidenschaft für Genuss. Das brachte die beiden nach Wanderjahren zwischen Mautern und Singapur nach Wien wo sie das „DiningRuhm“, ein Hauben-Restaurant mit japanisch-peruanischer Küche betreiben. Schön, dass die beiden ihr Höbenbach nicht vergessen und Dockners Genussgäste damit zu einem ganz besonderen Kulinarik-Erlebnis kommen. Dass der Brunch auch musikalisch groovt, dafür sorgen „Erich Rupp & Friends“ mit Keyboard, Sax und Drums.

Feine Weine, Köstlichkeiten vom Grill und ein swingendes Trio: Der „Barbecue-Brunch“ mit den Brüdern Sascha und Marcel Ruhm weckt Sommer-Sehnsucht

**Barbecue
mit Ruhm & Dockner**

**Sonntag 26. Juni
11:00-18:00 Uhr**

KELLERGASSE AM KREMSER FRAUENGRUND

**Barbecue vom Grill, inklusive Weine
Live-Musik mit
„Erich Rupp & Friends“
€ 99,- pro Person**



Besser geht's nicht: Der Jahrgang 2021

Gebietswein:

KREMSTAL Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“ 2021



Ein typischer und fruchtintensiver Grüner Veltliner. 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.
12,0% vol · trocken 0,75l

KREMSTAL Riesling „Antonius“ 2021



Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen ausschließlich von Weingärten aus dem südlichen Kremstal. In der Nase intensive Primärfrucht nach Blüten und Steinobst. Florales, einladendes Bukett. Am Gaumen saftige Frucht nach reifen Pfirsichen. Gute Balance zwischen Säure, Extrakt und Restzucker. Ein echter Riesling-Klassiker.
12,5% vol · trocken 0,75l

Ortswein:

KREMS Grüner Veltliner 2021



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 0,75l

KREMS Riesling 2021



Ein typischer Riesling aus der Weinstadt Krems. Sehr sortencharakteristische und fruchtintensive Nase; erinnert zart an Pfirsich und Marille. Am Gaumen schöne Riesling-Primärfrucht, elegantes Säure-Fruchtzucker Spiel. Sehr harmonisch und zum Genuss einladend.
12,5% vol · trocken 0,75l

Qualitätswein Niederösterreich:

Rosé 2021



Ein sehr duftiger und feinfruchtiger Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Typische Primärfruchtanklänge, nach Erdbeeren und Kirschen. Am Gaumen frisch, mit harmonisch eingebundener Fruchtsüße. Eleganter, trinkanimierender Stil, passend für viele Anlässe.
12,0% vol · trocken 0,75l

Gelber Muskateller 2021 Selektion J.D. Niederösterreich



Ein sehr eleganter und typischer Gelber Muskateller aus dem Hause Josef Dockner. Die Trauben stammen aus einer hochwertigen und physiologisch hochreifen Traubenselektion. In der Nase intensive und frische Muskateller-Duftnoten. Am Gaumen saftige Primärfrucht mit harmonischem Säure-Fruchtzucker-Spiel.
12,0% vol · trocken 0,75l

Sauvignon Blanc 2021 Selektion J.D. Niederösterreich



Ein klassischer und fruchtbetonter Sauvignon Blanc aus dem Hause Josef Dockner. Die Trauben stammen aus einer physiologisch hochreifen Traubenselektion. Im Duft frische, exotische Fruchtnoten. Am Gaumen lebendig, mit schöner, knackiger Säure und gut eingebundener Fruchtsüße. Ein sehr eleganter Wein, mit trinkanimierendem Stil.
12,0% vol · trocken 0,75l



Sepp und Josef mit der Hausband Prof. Wolfgang Friedrich New Orleans Dixieland Band

Termine

Heurigentermine: Stammhaus Höbenbach

09. - 19.03.2022,
09. - 26.11.2022
MI-SA ab 15.00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

11. - 28.05.2022 / 15. - 25.06.2022
13. - 30.07.2022 / 07. - 24.09.2022

Winzerbrunch / € 85,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.
08.05.2022 / 12.06.2022 / 03.07.2022
04.09.2022 / 09.10.2022 / 06.11.2022
11.12.2022
von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Kremstaler Weinfrühling

23. & 24.04.2022

Mailüfterl beim Sacra-Fest / € 125,- pro Person

Reservierung unbedingt erforderlich.
31.05.2022
ab 17.00 Uhr

Barbecue-Brunch mit Ruhm & Dockner

€ 99,- pro Person
Reservierung unbedingt erforderlich.
26.06.2022
von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr
mit musikalischer Umrahmung

Weinverkauf ab Hof

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

Tag der offenen Kellertüre

06. & 07.08.2022

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

Wir freuen
uns auf
Sie!

ABSENDER

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