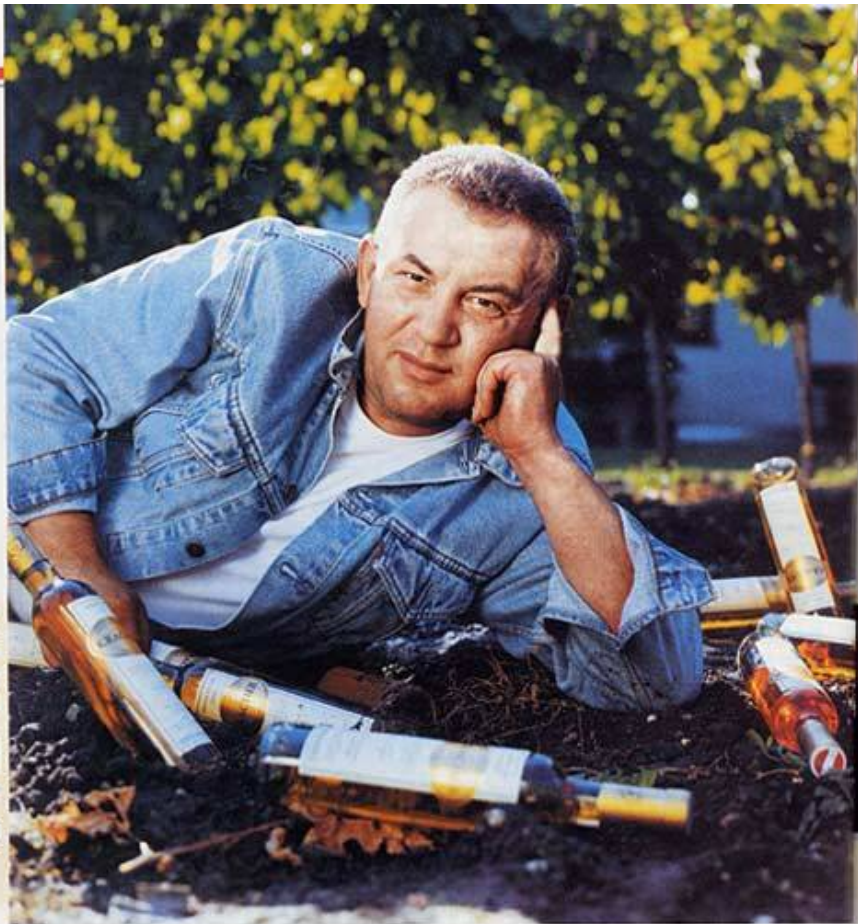


Alois Kracher:
„Weine und Essen
gehören zusammen,
da ergibt sich ein
Haufen Synergien.“



Neckenmarkt: Seit kurzem berät Kracher die Winzergenossenschaft.



WEIN

Der Bauchladen des A

Netzwerk. Alois Kracher vermarktet unter seinem Namen neben Süßweinen immer mehr Delikatessen. Und er hat im Weingeschäft überall die Finger drin.

Wer bei Alois Kracher im burgenländischen Illmitz in der Apetloner Straße 37 vorfährt, stößt auf ein Weingut der besonders schmucklosen Art. Kein Luxus, kein Prunk, kein Indiz auf Erfolg. Hier, so könnte man meinen, residiert ein unbedeutender Weinbauer, der einen belanglosen Rebensaft von mäßiger Qualität herstellt.

Dabei wohnt hier der berühmteste Winzer Österreichs.

Er wurde von der weltweit renommierten Fachzeitschrift „Wine Magazine“ bereits fünfmal zum „Sweet Wine Maker of the Year“ gekürt. Die Weinkritiker lieben ihn alle - bis hin zu Robert Parker himself, dem Gott der Weinverkoster. Was der Amerikaner für gut befindet, ist sakrosankt. Und Krachers Kreszenzen gefallen dem Kritikerpapst sehr. „Vor ein paar Jahren“, notierte Parker in seinem Wine-Guide, „platzte Alois Kracher in mein Leben

wie eine Luftalarmsirene in ein geruhsames Nickerchen.“

SCHIMMEL ZU GOLD. Ein britischer Weinjournalist nannte den Süßweinemacher einmal „The Alchemist. The man who turns mould into gold.“ Kracher verwandelt aber nicht nur Schimmel in Gold (gemeint sind die vom Schimmelpilz Botrytis befallenen Reben), er ist überdies ein blendender Selbstvermarkter und läßt neben seinen Kultweinen auch immer mehr Delikatessen unter seinem

Namen erzeugen. Doch er verdient nicht nur an seinem Bauchladen. Mit der ihm ureigenen Bauernschläue und der Unbekümmertheit eines Rockstars ist Kracher am Parkett der internationalen Weiwelt zu einer fixen Größe geworden. Und so handelt er über seine Illmitzer Weinhandelsfirma Fine Wine Trade mit den Produkten der besten und ausgeflipptesten Weilmacher der Welt.

Durch seine Freundschaft etwa mit dem Exilösterreicher

Manfred Krankl, einem vermögenden Topwinzer in Kalifornien, entstand eine besonders fruchtbare Kooperation. Krankl, in den USA bekannt für seine Kultweine unter dem Namen Sine Qua Non, keltert mit Kracher zusammen in den USA den Süßwein „Mr. K“ (Mister Kracher). Parker vergab für den Jahrgang 1999 immerhin 98-100 Punkte.

Krankl wiederum arbeitet in Österreich mit Kracher und dem burgenländischen Fleischhaueroriginal Hans Schwarz zusammen. Die von diesem Team erzeugten Weine unter den schlichten Bezeichnungen „Schwarz-Weiß“,



Gelees: Mit Hans Staud (r.) werden Süßweingelees produziert.

Marmeladenguru Hans Staud läßt er drei verschiedene Süßweingelees anfertigen. Aus einer Zusammenarbeit mit dem steirischen Schnaps- und Essigmacher Alois Gölles entstehen zwei Kracher Weinessige sowie ein Tresterbrand, alles aus den Prädikatsweinträumen des Illmitzer Süßweinstars.

WEINORCHESTER. Mit dem Wiener Werbefachmann Renato Zapella und „NÖN“-Vorstandsmitglied Alfred Berger gründete Kracher die Firma Vienna Wine Orchestra. Bei diesem Rotweinprojekt steht erstmals nicht Kracher auf der Flasche, sondern jedes Jahr der Name eines In-



US-Connection: Zusammenarbeit mit Wine Maker Krankl (r.).

Alchimisten


„Schwarz-Rot“ und „The Butcher“ (Der Fleischhauer) sind meist schon ausverkauft, bevor sie noch in Flaschen abgefüllt werden. Kracher ist bei diesem Projekt vor allem Konsulent.

KRACHER-KÄSE. Mit Herbert Schmid, dem Käsesommelier des Vierhaubenrestaurants Steirereck, sowie dem Molkereibetrieb Schäringer entwickelte Kracher schon vor Jahren den Blauschimmelkäse Kracher Grand Cru, der mit einer speziellen Kracher-Beerenauslese affiniert wird.

Inzwischen hat Kracher auch andere Delikatessen unter seinem Namen im Programm. Mit dem Wiener

struments. 1997 war es Trumpet, 1999 Gitarre. Die Weine von Overture 2000 und Clarinette 2000 sind Sonderabfüllungen von französischen Weingütern.

Krachers jüngster Coup ist ein Coaching-Job. Er berät seit kurzem die burgenländische Winzergenossenschaft Neckenmarkt, die seiner Meinung nach an einem Imageproblem leidet.

Das kürzlich präsentierte Resultat dieser Zusammenarbeit ist ein hochqualitatives Rotweincuvée unter einer für Kracher typischen Namensgebung: Potio Magica – auf deutsch Zaubertank. 

– HERBERT HACKER

Service

Die Kracher-Connection

Womit der Süßweinstar Geschäfte macht und welche Produkte unter seinem Namen vermarktet werden.

→ **Süßwein.** Das Zentrum seiner Aktivitäten ist das Weingut Kracher. Dort entstehen Krachers herausragende Trockenbeerenauslesen und Prädikatsweine. Erhältlich in der Topgastonomie und in guten Vinotheken.

→ **Mr. K.** Aus einem Joint-Venture zwischen Kracher und dem in Kalifornien lebenden Manfred Krankl entstehen in den USA drei Süßweine unter der Bezeichnung Mr. K. Von Parker hochprämiiert.

→ **Krachers Gelees.** Bei Staud werden ein Chardonnay-, ein



Traminer- und ein Beerenauslese-Gelee hergestellt. Erhältlich bei Meinel am Graben und bei Merkur.

→ **Vienna Wine Orchestra.** Unter diesem Label sind bereits die Rotweine Trumpet 97, Gitarre 99 aus österreichischen sowie Overture und Clarinette 2000 aus französischen Reben entstanden. Erhältlich bei Meinel und Wein & Co.

→ **Rossini-Gelee.** Gehört zur Serie Vienna Wine Orchestra und ist ein Rotweingelee, hergestellt aus Cabernet-Sauvignon-Trauben, verarbeitet vom Wiener Marmeladenkaiser Hans Staud. Erhältlich bei Meinel am Graben und Wein & Co.

→ **Kooperation Schwarz.** Kracher und Krankl sind Konsulenten, den Wein macht Johann Schwarz. Die Weine: Schwarz-Weiß, Schwarz-Rot und The Butcher.



ein Rosé. Erhältlich in der Fleischhauerei Schwarz in Pödersdorf, Tel. 0 21 77/200 30.

→ **TBA-Essig.** Der steirische Essig- und Schnapsmacher Alois Gölles produziert für Kracher einen Essig aus einer Trockenbeerenauslese sowie einen Rotweinessig. Erhältlich bei Meinel und Wein & Co.

→ **Neckenmarkt.** Kracher berät seit kurzem die burgenländische Winzergenossenschaft Neckenmarkt. Zu den Spitzenprodukten zählen die Weine Vinis Unitis, Terra Cognita und der von Kracher stark beeinflusste Potio Magica 2000. Erhältlich bei Spar und Merkur.

→ **Fine Wine Trade.** Mit dieser Weinhandelsfirma beliefert Kracher die heimische Gastronomie. Das Sortiment reicht von den nur schwer erhältlichen Sine Qua Non-Weinen Krankls bis zu den raren Produkten des Schweizer Topwinzers Ganzenbein. Fast alle Weine sind bei Meinel am Graben erhältlich.

Der Weinhändler Georg Grohs hat ebenfalls das gesamte Kracher-Sortiment im Programm: Tel. 0664/420 76 56.

→ **Gölles-Brand.** In Zusammenarbeit mit Göllles läßt Kracher auch einen Tresterbrand unter seinem Namen erzeugen. Erhältlich bei Wein & Co.

→ **Kracher Grand Cru.** Blauschimmelkäse, der mit einer Kracher Beerenauslese affiniert wird. Wird im steirischen Ennstal produziert und unter der Marke Kracher vermarktet. Erhältlich bei Merkur und in gehobenen Feinkostgeschäften.

