

Dessertwein-Star vom Neusiedler See nutzt sein Können auch in der Neuen Welt

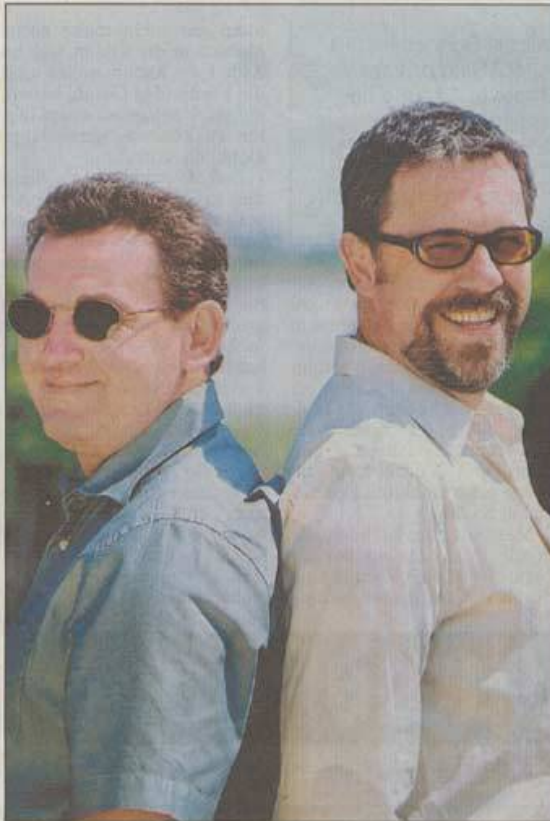
Süße Sachen von Mister K.

Von Gisela Siebert

Der Kracher ist ein Macher. Still stehen kann er nicht. Nachdem er sogar größte Kritiker zum Jubeln brachte und Wein aus Österreich, speziell den Süßen aus seiner Heimatregion, wieder zu Welt-ruhm verholfen hat, zwackt's ihn schon wieder. Einen edelsüßen Wein in Kalifornien will er produzieren – mit Landsmann Manfred Krankl, der bei Santa Barbara erst ein Restaurant gründete, dann eine Bäckerei und schließlich ein Weingut. Unter dem Namen „Mr. K“ schufen Kracher und Krankl die ersten edelsüßen Weine im Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

Amerikanern, die patriotisch auf Heimisches erpicht sind, will das Duo damit edelsüße Weine schmackhaft machen. Die liberaleren Möglichkeiten der Herstellung aber dürften Alois Kracher ebenso umtreiben. Schwört er daheim auf Tradition, so reizt den gelehrten Pharmazeuten in der Neuen Welt das Experimentieren.

Über Generationen hinweg war ein bäuerlicher Familienbetrieb mit Mischwirtschaft Besitz der Krachers in Illmitz am Neusiedlersee. Allerdings setzte schon Alois Kracher senior konsequent auf Wein. Er verzichtete auf die Viehwirtschaft, vergrößerte die Rebflächen auf fünf Hektar und begann, seinen Wein selbst zu produzieren statt im Fass an Fremdfirmen zu liefern. „Er war einer der Pioniere der Region“, sagt Sohn Alois. Der heute 43-Jährige studierte Pharmazie, arbeitete in der Pharmazie und lernte nebenbei das Weinma-



Auf gleicher Welle: Alois Kracher (l.) und Manfred Krankl bringen jetzt die Amerikaner auf den Geschmack edler Süßweine.

chen in der Praxis. Um Süßweine, die in seiner Heimat Tradition haben, ging es ihm vor allem, weshalb er sich im Château d'Yquem ebenso umschaute wie im Weingut Dr. Loosen in Bernkastel.

1981 trat Kracher ins elterliche Gut ein und setzte wie sein Vater, der schon

erläutert Kracher. Der Neusiedlersee begünstigt mit seiner Wasserfläche im Herbst die Entstehung von Botrytis, der Edelfaule, die den Wassergehalt der Trauben schrumpfen lässt und so Zucker und Aromen konzentriert.

Ihre mit höchsten Noten bewertete Qualität erhalten Kracher-Weine durch Selektion. Bis zu acht Mal gehen die Erntehelfer in die Reben und lesen die Trauben einzeln nach Reifegrad. Ebenso separat wird jede Partie ausgebaut. Gut genug für die Flasche sind Kracher dennoch nur 70 Prozent der Ernte. Aussortiertes geht aber nicht an anonyme Vermarkter. Gelees werden daraus zubereitet, und einen Teil bekommt ein Käse-Affineur, der damit einen Blauschimmelkäse verfeinert. Der wird als „Kracher Grand Cru“ in Feinkostläden zusammen mit einer Trockenbeerenauslese verkauft – eine Kombination, die höchsten Genuss verspricht.

Hat der umtriebige Weinmacher mit seiner Essen- und-Trinken-Liaison Neuland erobert, so fand er für weitere Experimentierlust in Kalifornien mit Manfred Krankl einen Gleichgesinnten. Das gemeinsame Produkt Mr. K. stellte Kracher gerade auf der Pro-Wein in Düsseldorf vor: eine Traminer-Trockenbeerenauslese, einen Strohwein von Sémillon-Reben und einen Eiswein aus der Viogniertraube – was noch nie da war, da diese Rotwein-Rebe in frostfreien Gebieten gedeiht. Ein Gefrier-Prozess nach der Lese ersetzte die natürliche Konzentration.