

Rabe meets Kracher

Ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau absolvierte Nicole Rabe im Hotel Intercontinental in ihrer Heimatstadt Hamburg, später wechselte sie ins Weingut von Franz Keller in Baden, praktizierte im Weingarten und im Keller und war von der Materie derartig fasziniert, dass sie ein Weinwirtschaftsstudium startete. Zum Abschluss verfasste sie eine Diplomarbeit zum Thema „Raritätenweinhandel“ und wechselte bald darauf wieder in den deutschen Norden, um beim eingesessenen Weinhändler Tesdorpf (Hawesko Gruppe) als Junior Manager für Direktmarketing anzuheuern. Von dort holte sie der umtriebige Karl-Heinz Wolf nach Halbtorn, um

ihm bei der Umstrukturierung der ehrwürdigen Schlosskellerei zu assistieren. Nach Einholung der ersten Ernte der neuen Zeitrechnung betrachtet Nicole Rabe ihre Aufgabe in Halbtorn als beendet und wechselt ins benachbarte Illmitz, um ab Jänner 2003 Alois Kracher zu unterstützen.

„Das Haus Kracher ist eine wunderschöne Herausforderung“, schwärmt Nicole Rabe. „Es ist ein überschaubares Familienunternehmen, das aber dennoch Aufgaben in vielen verschiedenen Bereichen bietet.“ Von der Weingartenarbeit, der Vinifikation und Weinpflege im Keller, bis zur Betreuung der



Nicole Rabe & Alois Kracher
Foto: Lala Jodlbauer

Kunden im In- und Ausland wird Rabe tätig sein und daneben auch in der Import- und Distributionsfirma „Fine Wine Trading“ mitarbeiten. Somit kann die Hamburgerin (Jahrgang 1973) all ihr Wissen und ihre Erfahrung auf verschiedenen Ebenen in theoretischer und in praktischer Form einbringen. Kracher: Lernen von den Jungen Alois Kracher freut sich über den Kompetenzzuwachs im Unternehmen: „Je hochwertiger der Wein, umso mehr Pflege braucht er – in der Produktion ebenso wie im Vertrieb. Außerdem freue ich mich, wenn ich von jungen Leuten lernen kann. Und das erhoffe ich mir von Nicole Rabe.“

01-02|2003 FOOD+TEC