



Wie *Gerhard Kracher* das Werk und den Wein, die Projekte und die Partnerschaften seines viel zu früh verstorbenen Vaters weiterführt.

Text von MICHAEL PRÓNAY Foto von MANFRED KLIMEK

IN DEN SCHUHEN DES *FISCHERS*

DER WEG ZURÜCK in die Alltagsrealität ist hart und voller schmerzlicher Erinnerungen. Aber man merkt an vielen Dingen, Gerhard Kracher, der Sohn und Nachfolger des im Dezember 2007 unerwartet verstorbenen Alois Kracher, steht mit beiden Beinen fest auf dem Boden der Realität.

Was gibt es Neues? „Nicht wirklich viel, außer dass die Kollektion 2006 gut aussieht, 11 oder 12 Stück werden's werden, und erstmals wird der Rosenmuskateller dabei sein, freilich formal nicht als Trockenbeerenauslese, sondern als Tafelwein, weil er ja keine zugelassene Qualitätssorte ist.“ Diskret verschweigt er dabei, dass der Anbau dieser Sorte auf ihn selbst zurückgeht, anlässlich seiner Besuche in Südtirol hat er sich in die kapriziöse Spezialität verliebt und sie im Seewinkel ausgesetzt.

Man hört in letzter Zeit einiges vom Kracher'schen Projekt in Rust. „Das hat mein Vater 2006 gemeinsam mit Heidi Schröck ins Leben gerufen, unter dem Motto ‚Süßwein machen auf der anderen Seite vom See‘. Das war

jahrelang ein Traum, von dem wir aber nicht gewusst haben, wie man's angehen soll.“ Irgendwann kam man mit Heidi Schröck, einer uralten Freundin der Familie, ins Gespräch: „Und sie war offen genug, sich auf ein solches Projekt einzulassen. Es wird zwei Weine geben, einen halbtrockenen Weißen, das Vorbild heißt Szamorodni, und einen Ausbruch aus Welschriesling.“ Gibt's einen Unterschied zwischen Ost- und Westufer? „Und wie!“, meint Gerhard Kracher: „Bis 2006 habe ich gar nicht gewusst, wie extrem unterschiedlich die beiden Seiten sein können. 2006 war die Botrytis in Rust früher und schneller da als bei uns, normalerweise ist's genau umgekehrt.“ Worauf führt er das zurück? „Rust hat als Makroklima den See, als Mikroklima das Leithagebirge;

hier bei uns ist der See auch makro, mikro aber sind die vielen kleinen Lacken. Das macht den Unterschied aus."

Alois Kracher war bekannt für seine erfolgreichen Partnerschaften: mit Manfred Krankl in Kalifornien das Projekt „Mr. K“, ein 50/50-Jointventure; mit Jorge Ordoñez & Co. in Malaga eine Beratungstätigkeit gegen eine kleine Beteiligung. Dann natürlich Heidi Schröck und schließlich die Nebenprodukte: von Staud das Gelee, die Schokolade von Hans-Jörg Haag unter dem Titel „edel & gut“, der Schärddinger „Kracher“-Käse (vormals „Kracher Grand Cru“), mit dem Steirer Alois Gölles TBA-Weinessig und TBA-Tresterbrand.

Ob er da nicht jemand vergessen hat? „Jessa! Den Schwarz Hans natürlich!“ Mit dem Fleischhauer Johann Schwarz aus Andau verbindet die Krachers eine langjährige, intensive Freundschaft. Das Projekt startete 1999, „mit dem Luis, Manfred Krankl und Hans.“ Schwarz war schon längst Traubenlieferant, „hat laufend Flächen gekauft, fast alles Rotweinpazellen im Fürstlichen Prädium in Andau, dann hat mein Vater gesagt: Hans, das ist eine Toplage: Warum nicht was Eigenes machen?“ Der hat sich mit dem Argument gewehrt, dass er ja Fleischhauer wäre. „Aber der Hans hat immer schon zwei, drei Fässer großartigen Roten für den Hausgebrauch gemacht. Es war die Zeit, in der alle gesagt haben: Aus Zweigelt solo kann man keinen großen Wein machen. Aber der Vater hat gemeint, das stimmt nicht. Er hat die Chance gesehen, mit dem Hans das Gegenteil zu beweisen, und ich glaube, das ist uns gelungen.“ Was wir ruhigen Gewissens bestätigen können. Ist Manfred Krankl noch immer involviert? „Ja, freilich. Er kommt ein- bis zweimal pro Jahr herüber, umgekehrt bekommt er von uns Proben geschickt. Externe Meinungen sind nie schlecht, Krankl beispielsweise war es, der uns auf die Kaltmazeration gebracht hat.“

Gibt es sonst noch jemanden, den er erwähnen möchte? „Auf jeden Fall Daniel Gantenbein. Mit dem haben wir – außer dem Vertrieb seiner Weine – zwar keine Partnerschaft, aber uns verbindet seit der Zeit meiner allerersten Praxis bei ihm – mit 16 oder 17 – eine tiefe Freundschaft. Jetzt bin ich 27, und ich bin jedes Jahr ein-, zwei-, wenn nicht dreimal dort. Wofür ich ihm besonders dankbar bin: Er hat mich überall mit-schauen lassen und nirgends auch nur die Spur von Geheimniskrämerei walten lassen.“

WEINLAUBENHOF KRACHER Apetloner Straße 37
7142 Illmitz, Tel.: 02175/33 77, www.kracher.at