

KLEINE FLASCHEN, GROSSE WEINE:
Gerhard Krachers süße Weltstars trinkt
man in 41 Ländern. Und: Sagen Sie niemals
„Dessertwein“ dazu!



Der süße Komet

Mit 28 Jahren spielt er in der Champions League der Winzer. Gerhard Kracher gelang mit seinem ersten Jahrgang gleich ein 100 Punkte-Wein. Der **WIENER** begab sich auf Audienz zum jungen Illmitzer Süßwein-König. Text: Roland Graf / Fotos: Name Name

Gerhard Kracher wählt lieber das Hinterzimmer. Im Schankraum des „Nykiopark“ in Neusiedl muss er nicht sitzen, Rummel braucht er nicht unbedingt. Bekommen hat er in jüngster Zeit ohnehin genug davon. Gleich im ersten von ihm verantworteten Wein-Jahrgang erreichte die Scheurebe „Zwischen den Seen“ 100 von 100 Punkten in der „Falstaff“-Wertung. Für Abstinenzler (falsche Seite, übrigens, die Sie lesen): Dazu hätte etwa Mario Innauer in seiner ersten Skisprung-Saison alle vier Stationen der Vier-Schanzen-Tournee gewinnen müssen. Denn erst zwei Mal gab es diese Höchstwertung für heimischen Wein, in beiden Fällen für Alois Kracher, Gerhards 2007 verstorbenen Vater.

Die 4.500 Flaschen des Ausnahmeweins warten aber nicht abseits der Öffentlichkeit, auf höhere Preise, sondern sind im Handel (noch) erhältlich. „Eine bewusste Entscheidung, natürlich hätten wir ihn zurückhalten können“, doch mehr Freude als zu spekulieren macht es Kracher, wenn seine Weine getrunken werden. Was keineswegs selbstverständlich ist. Die Weltkarriere der Weine vom Rande Österreichs erfolgt nämlich in einer absoluten Nische. Nicht einmal ein ganzes Prozent der Verkäufe der weltweiten Gastronomie machen edelsüße Flaschen aus. „Die Leute haben lange Zeit schlicht die falschen Süßweine bekommen“, erklärt der Winzer. Eindimensional süß, zu wenig finessenreich, sei der alte Stil gewesen, „nun blocken viele gleich ab“. Den Trend konnte Kracher drehen, der Anteil der heimischen Käufer stieg in den letzten Jahren von 20 auf 35%, in manchen Jahren sogar 50%. „Österreich wird immer als erstes beliefert, erst dann kommen die Exporte“.

Bescheiden wirkt, ruhig spricht der Mann in der Cord-Jacke. Dazwischen fallen Sätze wie „In New York ist beim Verkauf wieder alles beim alten“. Tatsächlich handelt es sich um einen der wenigen Weltstars in der überschaubaren Liga der Süßweine. Nur Sauternes vom Château d'Yquem, die Gewächse des Deutschen Egon Müller und der Tokaj-Zauberer István Szepsy haben einen ähnlichen Ruf in der Weincommunity. Mit den Letzteren rührt der 28-jährige als „Botrytis Forum“ rund um den Globus die Werbetrommel. Der namensgebende Grauschimmel, der nur unter bestimmten klimatischen Bedingungen für edelfaule Trauben sorgt, bestimmt den Ruf der Trockenbeerenauslesen (TBA) wesentlich.

Alternativ lässt sich der säure- und alkoholarme, dafür zuckerreiche Wein zwar auch aus getrockneten Trauben erzeugen, der Unterschied lässt sich aber ausgerechnet bei einem Tafelwein Krachers erkunden. Rosenmuskateller, als „passito“ aus getrockneten Südtiroler Beeren bekannter Dessertwein Italiens, steht in Österreich nicht im Sortenregister, ergo darf er auch als TBA nicht so heißen, statt der verbotenen Bezeichnung prangt also eine Rose am Etikett. Vor allem die Sekundäraromen machen den Unterschied zwischen dem Italiener aus getrockneten Beeren und den Trockenbeeren vom Neusiedler See aus: Eibischteig und Drops sind Nuancen, die man im bisweilen fast seifig-intensiven Rosenduft der Südtiroler nicht finden wird.

Das Bestreben, die idealen Untertöne der Sorten zur Geltung zu bringen, machten bereits den Aufstieg des früh verstorbenen Vaters Alois „Luis“ Kracher aus. Zwei Linien, eine im Barriquefass (Nouvelle Vague) und eine ohne (Zwischen den Seen), nummeriert nach aufsteigendem Zuckergehalt - 344 Gramm pro Liter sind es aktuell beim 100-Punkte-Wurf – werden produziert. Die von der Neidgesellschaft gleich im Vorhinein als zu groß taxierten Fußstapfen des Übervaters passen dem jungen Kracher nicht nur bestens, er versucht die Reifeunterstützung die seinen Betrieb so auszeichnet, auch handwerklich zu erklären. So werden die beiden Komponenten der Grande Cuvée völlig unterschiedlich behandelt, ehe sie sich zur harmonischen TBA Nr. 6 vermählen; dem kräftigen Chardonnay können neue französische Barriques zugemutet werden, der filigranere Welschriesling reift im großen slawonischen Fass.

Am auffälligsten an Gerhard Kracher, der 2009 wie sein Vater auch den „Sweet Wine-Maker of the Year“ in London holte, ist die Ruhe, die er ausstrahlt. Für einen 28-jährigen erstaunlich, für einen Vielflieger und weltweit aktiven Winzer noch um einiges mehr. Aufregen kann er sich allerdings, wenn die Rede auf Stare oder spanische Immobilienskandale kommt. Erstere plagen den Seewinkel schwarmweise, ohne dass es eine wirksame Alternative zu den riesigen Netzen gibt, die die Reben einhüllen. Alle 32 Hektar werden so vor den gefräßigen, unter Naturschutz stehenden Vögeln geschützt. Der zweite Grund für einen erhöhten Ruhepuls Krachers führt uns in die Provinz Malaga, „wo zwei Bürgermeister jetzt gemeinsam in einem kleinen Raum sitzen dürfen“. Die im Gefängnis en-

Illmitzer Arithmetik:
TBA 9 plus 344
Gramm Zucker
ergibt 100 Punkte.



DIE FAKTEN

KRACHER FÜR KENNER

ZWISCHEN 90.000 UND 120.000 Halbfaschen Süßwein werden je nach Lese bei Kracher gefüllt. Zwei Empfehlungen aus dem süßen Kosmos, die jede private Vinothek zieren, spricht der WIENER aus: **2007 SCHEUREBE-TBA NR. 9:** schwere Lagerempfehlung, 100 Punkte und noch erhältlich.

2007 TBA NR. 5 ROSENMUSKATELLER: Tafelwein steht zwar drauf, rosenfarbiges Elixier ist drinnen.

Beide erhältlich ab Hof beim:
WEINLAUBENHOF KRACHER
 Apetlonerstraße 37
 7142 Illmitz
 Tel.: 02175/33 77
www.kracher.at

dende Geschichte von den großzügigen Baugenehmigungen rund um den Nobelort Marbella hat auch für Kracher Folgen. Denn seitdem sind keine Genehmigungen für neue Liegenschaften zu bekommen. Auch nicht für den rund sechs Mal jährlich einfliegenden Illmitzer, der hier gemeinsam mit dem spanischen Händler Jorge Ordoñez dem alten Süßwein-Gebiet Malaga neuen Glanz verleiht.

Bereits zum zweiten Mal wird die Produktion heuer übersiedeln, in einem schmucklosen Industriegebiet werden die Moscato Alexandria-Trauben von 50 Hektar 2010 verarbeitet. Perfektionisten kann derart nomadisierende Kellerarbeit nur zur Verzweiflung bringen, doch in Punkto bürokratischer Hürden zeigt sich Kracher stoisch: „Baubeginn wird wohl frühestens in zwei Jahren sein“, freut er sich auf seine dann zweite Winery. Dabei hat seine Laufbahn, quasi die „dolce Vita“ Krachers, ganz anders begonnen. Von der Handelsakademie führte der Weg relativ logisch ins BWL-Studium, wo er allerdings recht bald merkte, „das ist nicht meines“. Die nahezu klassische Situation im Lebenslauf erfolgreicher Studienabbrecher war also 2001 eingetreten: Exmatrikuliert hatte Gerhard schon, der Familie musste er das aber noch beibringen. Denn dass der Sohn die Zahlenkolonnen mit den Rebzeilen tauschen will, stieß bei Alois Kracher auf wenig Verständnis: „Der Vater hätte gerne gehabt, dass ich die Uni abschließe. Er selbst wollte gern studieren, das

ging zur damaligen Zeit aber nicht“.

Es dauerte ein wenig, bis der „Luis“ den Einstieg Gerhards im eigenen Betrieb akzeptierte, umso stolzer wäre er heute. Traditionelle Süßweine, die in Zeiten des rasanten Wachstums aufgrund der begrenzten Kapazitäten nicht erzeugt wurden, nahm der Junior wieder auf. Damit gibt es wieder Auslesen und Spätlesen vom Weinlaubenhof, keine Sentimentalität, sondern auch sinnvolles Angebot für den Konsumenten, der sich damit von weniger süßen Einsteigerweinen aus den Kosmos Kracher ertrinken kann.

Ebenfalls emotionaler wird Kracher, wenn es um die einschränkende Kategorisierung

seiner Produktion als Dessertwein geht. „Ganze Menüs lassen sich von Süßwein begleiten“, doziert er und geht die Kombinationen gleich durch: „Ente mit ihren Röstaromen oder klassisches Martinigansl funktioniert, Käse sowie so“. Neben Walter Eselböcks weinbegleitenden Kochkünsten im „Taubenkobel“ rangiert vor allem die Kombinationsgabe Japans ganz oben. „Aal zum Beispiel als fetter Fisch passt wunderbar, auch Thunfisch“. Sein persönliches Highlight stammt aus Tokio, nämlich Sushireis, beträufelt mit TBA. Die Japaner danken dem Winzer auf ihre Weise, kaum dem Flugzeug nach Wien entstieg, „kaufen sie die Süßwein-Regale leer, denn in der AUA bekommen sie unsere Beerenauslese serviert“.

Nächste Station des Vielfliegers wird China sein, „hier möchte ich unsere Händler kennenlernen – und am Rückweg schaue ich in Indien vorbei“. 41 Länder werden aktuell mit den kleinen Flaschen beliefert, eine Breite, die auch in Krisenzeiten ruhig schlafen lässt. „2009 haben wir ein gutes Plus erwirtschaftet, allerdings mit klaren Verschiebungen“. Schon seit 9/11 spielt der klassische Markt USA („da ist früher automatisch gleich einmal der Großteil der Produktion hingegangen“) diese dominante Rolle nicht mehr. Mexiko, Vietnam, aber auch der bei weitem nicht ausgereizte deutsche Markt seien ebenfalls spannend.

Schnell aber wird der Globetrotter wieder ganz zum Illmitzer, wenn er von der übernachtigen Wette einiger Trankler aus dem Nachbarort – „eine Flasche Maresi ex zu trinken“ – hört. Da lacht der Süßwein-König gegen Ende der Audienz dann herzlich. So etwas Verrücktes erlebt er auch in 41 Exportländern nicht oft.

»Die Leute haben lange Zeit schlicht die falschen Süßweine bekommen.