

Hauszeitung des Weinhofes Markus Krachler

Patriot

P.b.b.
Jahrgang: 1 Nr: 1
weinhof-krachler@aon.at



25 Jahre Weinbau

Josefa und Max Krachler entschieden sich vor 25 Jahren für den Weinbau.



Hansi Hinterseer trinkt Krachler Wein

Jung, dynamisch, aufstrebend, immer ein Ziel vor Augen, so beschreibt man Markus Krachler. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass er nach höherem strebt. Er ist sich seiner Pflicht bewusst und setzt auf höchste Qualität bei der Weinbereitung. Dass er damit auf dem richtigen Weg ist beweisen seine Auftritte im Golf Ressort Hartl in Bad Griesbach, Bayern, wo der oststeirische Winzer immer wieder seine Weine präsentiert. So auch beim

Turnier von Franz Beckenbauer, wo er neben dem Kaiser des Deutschen Fußballs auch auf Hansi Hinterseer traf. Das Schlageridol entpuppte sich als angenehmer Gesprächspartner und zeigte großes Interesse am Steirischen Wein. „Mit einem Zweigelt aus unserem Haus haben wir nach dem Turnier auf eine gute Zukunft angestoßen“, freut sich Markus Krachler. Als Vertreter des Weißweines kredenzte der junge Kellermeister Chardonnay.

Bad Griesbach im Rottal liegt in der Region Donau-Wald, keine 30 km von Passau entfernt und zählt 8540 Einwohner.

Hartl Resort Bad Griesbach: Dieses Wellness- und Golf-Resort gehört zu den größten Europas (siehe auch: www.hartl.de).

Seit einigen Jahren gehört der Präsident des Golfclubs **Alois Hartl** und auch der Gutshof **Sagmühle** zu den Kunden des **Weinhofes Krachler**.

25 Jahre Weinhof Krachler



am Wort

Der Meister

Sehr geehrte Damen und Herren!

Sie halten nun druckfrisch die erste Ausgabe unserer Hauszeitung in ihren Händen. Für mich ist das ein neuer und spannender Abschnitt zu dem sich das Haus Krachler nach langen Überlegungen entschlossen hat. Mit diesem neuen Medium wollen wir auch zu Ihnen nach Hause und Sie aktuell über das Geschehen der Weinbereitung unseres Weinhofes informieren. Wir wollen Sie über Veranstaltungen, sowohl in der hauseigenen Buschenschanke, als auch über Veranstaltungen, die wir außer Haus abhalten in Kenntnis setzen. Ziel ist es auch Ihnen unsere Weine näher vorzustellen, wie sie ausgebaut sind, welche Trauben Verwendung fanden und wie sich das Traubengut auf den Jahrgang ausgewirkt hat oder welchen Wein man zu bestimmten Gerichten reicht.

Wenn auch Sie näher am Weinbau und an den Geschehnissen des Weinhofes Krachler interessiert sind, vielleicht sogar ein Fan oder Freund des Hauses werden wollen, geben Sie uns Ihre Adresse, wir schicken Ihnen unserer neue Hauszeitung gerne zu. Außerdem nehmen Sie am Jahresende an einer Verlosung teil, wo es tolle Weinpreise zu gewinnen gibt.

Viel Spaß beim Lesen

Krachler Markus



Am 21. Oktober 2006 feierte der Buschenschank „Weinhof Krachler“ sein 25-jähriges Betriebsjubiläum. Zahlreiche Gäste, Freunde und Kunden des Hauses folgten der Einladung und erfreuten sich an den feinfruchtig gehaltenen Weinen.

Mit Sturm, Maroni und zünftiger Steirischer Musi gab es ein „Stell dich Ein“ wo Markus Krachler zur Begrüßung jedem Gast das hauseigene Weinglas als Gastgeschenk übereichte. Die Kulinarik kam natürlich auch nicht zu kurz. Das facettenreiche Buffet erwies sich als wahre Gaumenfreude. „Eine wunderbare Veranstaltung“, zeigte sich Bürgermeister August Friedheim begeistert.

Krachler Weine seit zwei Generationen

1981 beginnt der Senior, Herr Max Krachler, auf einer Rebfläche von 1,4 ha. mit dem Weinbau und vertreibt den gekelterten Tropfen, neben herzhaften Schmankerln aus eigenem Anbau, im hauseigenen Buschenschank. Während sich der Senior sein Wissen über die Weinwerdung in Kursen aneignete, ist die Mutter Josefa Krachler für die Gaumenfreuden am Buschenschank verantwortlich. Heute findet sie Unterstützung bei der künftigen Schwiegertochter Eveline. Seit 1998 ist die Rebfläche auf 5 ha. angewachsen und hat bereits der Junior Markus Krachler die Weinbereitung im elterlichen Betrieb übernommen.

Jung und dynamisch

Markus, ein Absolvent der Fachschule Silberberg (1994 – 1998), übernahm als frisch gebackener Keller-

wirtschaftsmeister 2002 mit seinem Fachwissen die Verantwortung für den Weinbau und die Kelterung der edlen Tröpferln. Als junger, dynamischer Wirbelwind hat der heute 27-jährige in den letzten Jahren gemeinsam mit seinen Eltern den Betrieb auf den heutigen Stand der Technik gebracht und mit der Produktion von Qualitätsweinen begonnen. „Nuancenreiche, einzigartige, unverwechselbare Weine sollen den Typus und den Charakter des Gebietes in sich tragen“, zeigt sich der junge Meister überzeugt. Seine Liebe gilt dem Experiment, um immer wieder neue Nuancen zum Vorschein zu bringen. Welschriesling, Pinot blanc, Rivaner, Chardonnay, Sauvignon blanc, und Image sind die Vertreter der Weißweine, sowie Zweigelt und Cabernet Sauvignon gelten als exzellente Rotweinsorten, die auch im internationalen Stil als Barrique-Weine ausgebaut werden.

Die Philosophie des Hauses

Dass seine Philosophie richtig ist, beweisen seine Weinpräsentationen in Golfclubs in Österreich und Niederbayern, wo er mit Prominenz wie Hansi Hinterseer und „Franz Beckenbauer auf so manches Handicap anstoßen konnte.

Wer mehr über die Weinbereitung und die Philosophie des Hauses erfahren will, erfährt dies entweder im hauseigenen Buschenschank oder bei Weindegustationen in so manchen führenden Gastrobetrieben der Steiermark. Kulinarisch bietet der Buschenschank regionale Spezialitäten, die aus Produkten der eignen Landwirtschaft hergestellt werden – deftig und saugut.



Unsere Weine

Welschriesling 2006

Ich bin die Hauptweinsorte in der Steiermark, heuer geht meine frische Note in Richtung Apfel.

Bin sehr leicht zum Trinken und passe gut zur kräftigen Jause.

€ 4,40

Rivaner 2006

Bin ein sehr fruchtiger und frischer Wein, mein Bukett erinnert an Muskatnuss.

Werde aber von meinen Freunden und Liebhabern schon ganz jung getrunken.

€ 4,40

Pinot Blanc 2006

Ich habe die Ehre die Hauptweinsorte am Weinhof zu sein, in der Nase übermittle ich eine schöne reife Pfirsich die sich auch am Gaumen widerspiegelt.

€ 4,80

Chardonnay 2006

Als Traubensaft kam ich in den Keller, als Wein verlasse ich ihn wieder. Mein Bukett nach reifen Trauben, am Gaumen bin ich für meine jungen Tage schon sehr rund und erinnere an Apfel.

€ 4,80

Sauvignon blanc 2006

Mein Meister hat aus einem süßen Traubensaft einen großen Wein gekeltert. Im Aroma habe ich eine betonte grasige Note, die für mich sehr typisch ist. Am Gaumen verwandelt sich mein Duft in den Geschmack.

€ 5,00

Image 2002

Bin der große Bruder vom Pinot blanc, mit meinem Charakter bringe ich etwas Internationalität ins Hause Krachler. Als Sorte bin ich ein Pinot blanc, den sein Meister für 8 Monate ins Barriquefass gesperrt hat. Wobei meine Holznuancen nur als Unterstützung sind. In der Nase übermittle ich eine schöne Vanillienote.

€ 7,20

Zweigelt 2005

Ich bin die Hauptrotweinsorte am Betrieb und auf das bin ich sehr Stolz. Durch die Hände meines Meisters im Weingarten schaff ich es immer ein dunkles Rubinrot zu haben, mein Aroma, reich an frischen Früchten, besonders Preiselbeeren, am Gaumen bin ich feinwürzig mit einem harmonischen Abgang.

€ 4,80

Zweigelt Barrique 2003

Bin durch meine 12 – 14 Monate Barrique Lagerung zum großen Bruder herangewachsen. Durch diese Lagerung habe ich in der Nase eine leichte Vanillienote dazu gewonnen. Am Gaumen werde ich jetzt durch eine leichte Tanninstruktur unterstützt.

€ 7,20

Cabernet Sauvignon 2004

In jungen Tagen bin ich ein rassiger und rauher Wein, in meiner Reifezeit bei meinem Herrn und Meister werde ich immer runder und geschmeidiger. In der Nase rieht man schwarze Johannesbeere und am Gaumen werde ich mit einer leichten Tannin-Note unterstützt.

€ 7,00

Weinversand:

ab 36 Flaschen
frei Haus österreichweit
ab 36 Flaschen

€ 7,00 pro 12 Flaschen / Deutschland

1. Veranstaltung

14. April 2007

Preis des Hartl-Golf-Resort Bad
Griesbach (BRD)

So finden Sie zu uns:

Weinhof Krachler
Hohenegg 13, 8262 Ilz
Tel: +43(0)3385 / 558, Fax: -4
weinhof-krachler@aon.at

Flaschenweinverkauf:
täglich 8 bis 18 Uhr
Sonntag: 8 bis 13 Uhr

Buschenschanköffnungszeiten:
Donnerstag bis Montag ab 15 Uhr
24.02. bis 13.05.2007
25.08. bis 06.12.2007

Ausschneiden und Gewinnen

Wollen auch Sie aktuell über das Geschehen am Weinhof Krachler informiert sein? Dann schicken Sie uns Ihre Adresse! Am Jahresend gibt es tolle Weinpreise zu gewinnen.

Kupon ausschneiden auf eine Postkarte kleben und an uns schicken oder im Buschenschank abgeben. Die Gewinnermittlung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.

Name:

Adresse:

Tel:

Email:

Veranstaltungen

28.-29. April 2007
Golfopening im Golf-Resort Kremstal

30. Juni 2007
„Präsidentencup“ Golfclub Frauental

02. Juli 2007
„Golf im Thermenland“ GC Frauental

06. Juli 2007
2. Hartl-Schlössl-Trophy in Bad Griesbach (BRD)

04. August 2007
Präsidenten-Cup und die Immo-Trophy 27-Loch Turnier GC Kremstal

08. September 2007
Golf Club Graz Thal

09. September 2007
„Monatsbecher“ GC Frauental

23. September 2007
Präsidenten-Cup „Alois Hartl
Hartl-Golf-Resort Bad Griesbach



Krachlers Koststüberl

Im Koststüberl der Krachlers müssen Sie unbedingt einmal gewesen sein. Lassen Sie sich vom Chef des Hauses verführen. Genießen Sie mit ihm eine Weinplauderei und tauchen sie ein in die Geheimnisse des Weinbaues. Die edlen Tröpferln des Hauses in fachkundiger Begleitung genossen, lassen so manche Gaumenfreude entdecken. Dazu empfiehlt der Kellermeister den passenden Käse oder Sie gestalten individuell nach Ihrem persönlichen Geschmack eine Weinverkostung bei



Kloa owa Uagmiatli

den Krachlers. Eines ist allerdings unbedingt notwendig - vorher anmelden. Das Stüberl bietet Platz für 6 bis 10 Personen.

FRÜHSTÜCK BEIM DOKL



Herzlich willkommen!

Unsere traditionsreiche Raststätte in der Energieregion bietet den Gästen ein umfangreiches Service – mit Qualitätsrestaurant, Zimmervermietung, Seminarräumen, eigenem Weinkeller und einer Tankstelle mit Minishop



Umfangreiches Frühstücksbuffet – täglich 6.00–10.00 Uhr



Restaurant



Weinkeller



Zimmer



Seminare



Tankstelle

Tankstelle Rasthaus B-68 Ges.mbH + CO KG DOKL • Hofstätten 113, 8200 Gleisdorf • www.dokl.at
Tel: 0 3112 / 59 00 • Fax: 0 3112 / 59 00-4 • E-Mail: dokl@aon.at