

Warum floriert die eine Buschenschank, während in der anderen gähnende Leere herrscht?

Was sind die Erfolgsgaranten heimischer Betriebe, was die Publikumsmagneten?

Welche Trends haben sich bewährt?

Wir haben einige Betriebe nach den Säulen ihres Erfolges befragt.

Nachstehend ein kleiner Blick hinter die Kulissen:



Peter Stockinger: Winzer aus Leidenschaft

## Peter Stockinger

# „FALKE AUS DÜRNSTEIN“ IM HÖHENFLUG

Die Wachau ist wahrlich nicht arm an Heurigen- und Buschenschanken. Um sich in einem Umfeld durchwegs renommierter Betriebe ins rechte Licht zu rücken, bedarf es kämpferischen Naturells – eine Eigenschaft, über die Peter Stockinger, der „Falke aus Dürnstein“, mit Sicherheit verfügt. Die Erfolgsstory des gut positionierten „Stockingerhofs“ ist einem konsequenten Lernprozess gleichzusetzen. Mit unglaublicher Akribie und Engagement setzt Stockinger Jahr für Jahr neue Initiativen, um die Qualität und Typizität seiner Weine weiter voran zu treiben.

Gemeinsam bewirtschaften Sohn und Vater ca. 4 ha Rebfläche. Produziert werden sortenreine, vorwiegend trockene, fruchtige Weine der Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Neuburger, Zweigelt und Blauburger. Das Verhältnis beträgt 80 % Weißwein und 20 % Rotwein, produziert wird in den Qualitätsstufen: Steinfeder, Federspiel und Smaragd.

Die Weine zeichnen sich durch echte Persönlichkeit und Stilistik aus. Weg von einem einheitlichen Trend oder etwaigen internationalen Vorgaben bringt Stockinger jedes Jahr den indi-



Wein, der inspiriert

viduellen Charakter seiner Rieden und Sorten in die Flasche. Das derzeit in aller Munde befindliche Schlagwort „Terroir“ ist in diesem Hause mehr als ein wieder in Mode gekommener Begriff. „Terroir“ steht für den „alten“ Weg der Weinproduktion, wo die vielfältigsten von der Natur vorgegebenen Nuancen des Bodens und der Lage im Zentrum der Weinerzeugung stehen. Silber und Bronze bei der WMC Portu-



gal und AWC Wien, der beste Gelbe Muskateller aus der Wachau beim Falstaff Federspiel Cup und diverse Landessiegel zeigen, dass die kontinuierliche Pflege der Trauben im Weingarten, sowie die schonende Verarbeitung im Weinkeller mit modernster Kellertechnologie (schonendes Abbeeren, Schlauch-Pressen, gekühlte Gärung, etc.) und fundiertes önologisches Wissen jedes Jahr schöne Weine heranreifen lassen. ➤



Idyllischer Garten lädt zum Verweilen ein

### Inspiration und bodenständiges Ambiente

Inmitten der Weingärten gelegen wirkt der gesamte Betrieb gewachsen. Der idyllische Garten und das gemütliche Kellerstüberl sind mit Liebe gestaltet und laden zum Verweilen ein.

Das Lokal selbst vermittelt Wärme und Behaglichkeit, kein Kitsch für Touristen, sondern gemütliches Ambiente für Gäste und Freunde.

Der besondere Erfolg des Betriebes beruht auf zwei Säulen: der Qualität des Weines auf der einen, und den Köstlichkeiten aus der hauseigenen Räucherammer auf der anderen Seite.

Wunderbares Geselchtes, traumhafter Speck und - einer Zeit der Diäten und Fettreduktionen zum Trotz – der Paprikaspeck, werden selbst von den größten Skeptikern der Antifett-Gesellschaft mit großer Begeisterung aufgenommen.

Mit Liebe gemachte Hausmannskost, bei der ein Großteil aus dem hauseigenen Garten stammt, rundet das Speisenangebot bei Stockinger ab.

Die familiäre Atmosphäre dieses Betriebes nimmt Stammgäste wie Touristen gleichermaßen gefangen. Nichts wirkt aufgesetzt, man ist Gast bei einer Hauerfamilie. Und trotz der großen Konkurrenz läuft das Geschäft bei Peter Stockinger gut. Mehr als 40 % der Weine werden über Mitnahme verkauft.

Ein gewachsenes Lokal, das authentisch wirkt, guter Wein und mit dem Geselchten eine Rarität, die man in dieser Qualität nur mehr selten irgendwo findet – ein Erfolgsrezept, das von den Gästen offenbar sehr gerne angenommen wird. ■



Köstlichkeiten aus der hauseigenen Räucherammer

