



480ℓ

*Die grösste Weinflasche der Welt*



## Die grösste Weinflasche der Welt

Pressemappe

*Die grösste Weinflasche der Welt steht auf dem Gupf im Kanton Appenzell Ausserrhoden. Der Inhalt der Flasche beträgt nicht weniger als 480 Liter.*

**Präsentation und Enthüllung  
am 28. November 2007, 10.15 Uhr  
Gasthaus zum Gupf AG  
9038 Rehetobel**

Die Pressemappe liegt als  
PDF auf der Medien-CD;  
unter dem Verzeichnis:  
\\1. Pressemappe

### Inhalt Pressemappe

- \_ Die grösste Weinflasche der Welt ist gefüllt (Medienmitteilung Langversion)
- \_ 480 Liter – die grösste Weinflasche der Welt (Medienmitteilung Kurzversion)
- \_ Das Gasthaus zum Gupf – ein Ostschweizer Lokal mit Tradition (Hintergrund)
- \_ Über die Landesgrenzen hinaus bekannt:
  - \_ der Weinkeller des Gasthauses zum Gupf (Hintergrund)
  - \_ Spitzenkoch mit Handschrift: Gupf-Geschäftsführer Walter Klose (Hintergrund)
  - \_ Emil „Migg“ Eberle: ein Mann mit dem Auge für das Besondere (Hintergrund)
  - \_ Der Weinlaubenhof Kracher (Hintergrund)
  - \_ Die Website [www.480L.ch](http://www.480L.ch) (Hintergrund)
- \_ Das Gupf-Lied

### Inhaltsverzeichnis Medien-CD

- \ 1. Pressemappe: Pressemappe in digitaler Form als PDF
- \ 2. Fotos: Fotos rund um's Thema „Grösste Weinflasche der Welt“
- \ 3. Mehr Informationen im WWW: Linkliste zu den Beteiligten
- \ 4. Prospekt - Gasthaus zum Gupf: Prospekt „Gasthaus zum Gupf“ als PDF
- \ 5. Prospekt - Secli Weinwelt: Prospekt „Secli Weinwelt“ als PDF

### Inhalt Mappe

- \_ Pressemappe
- \_ Medien-CD
- \_ Prospekt Gasthaus zum Gupf
- \_ Prospekt Secli-Weinwelt AG (Schweizer Importeur)

#### Weitere Auskünfte

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E [liliane.eberle@gupf.ch](mailto:liliane.eberle@gupf.ch)



## Die grösste Weinflasche der Welt ist gefüllt

Medienmitteilung Langversion

*Die grösste Weinflasche der Welt steht auf dem Gupf im Kanton Appenzell Ausserrhoden. Der Inhalt der Flasche beträgt nicht weniger als 480 Liter.*

**Rehetobel, 28. November 2007** – 240 Zentimeter Höhe, 68 Zentimeter Aussen-durchmesser und ein Gesamtgewicht von 630 Kilogramm: Die grösste Wein-flasche der Welt, die am Mittwoch im Gasthaus zum Gupf vorgestellt worden ist, übertrifft das Gewohnte um ein Vielfaches. In Auftrag gegeben wurde die Flasche vom Gastronomen und Unternehmer Migg Eberle, dem Eigentümer des Gasthauses zum Gupf in Rehetobel (Kanton Appenzell Ausserrhoden). „Die grösste Weinflasche der Welt zu besitzen, ist für mich die Krönung einer lang-jährigen Aufbauarbeit“, erklärt Migg Eberle. Bei der Präsentation anwesend war Schwinger Nöldi Forrer.

Die grösste Weinflasche der Welt wird nicht zu einem Museumsstück, sondern zu einem Teil des täglichen Lebens im Gasthaus zum Gupf. Migg Eberle: „Wie alle übrigen Flaschen des Weinkellers wird auch die 480-Literflasche für alle Gäste frei zugänglich sein.“

Der Inhalt besteht aus einem Süsswein des Jahrgangs 2005. Dank seiner hohen Dichte verfügt der Wein über eine hohe Alterungsfähigkeit. Der Höhepunkt der Reife wird nach 15 bis 20 Jahren erreicht. Der Wein (Grande Cuvée TBA NV No.7) stammt von Burgenländer Weinlaubenhof Kracher, der auf dem Gebiet des Süssweins zur absoluten Weltspitze gehört und dessen Leistungen durch zahlreiche Auszeichnungen anerkannt wurden. „Zu einer aussergewöhnlichen Flasche gehört ein aussergewöhnlicher Wein,“ stellt Gerhard Kracher fest, Ju-niorchef des Weinlaubenhofs Kracher.

Die Flasche wird zum Symbol eines renommierten Weinkellers. Das rund 15 Ki-lometer vom Bodensee und von der Stadt St. Gallen entfernte Gasthaus zum Gupf bietet eine Auswahl von 25'000 Flaschen Wein in 2'100 Positionen. Im Verzeichnis der international renommierten Zeitschrift „Wine Spectator“ ist das Gasthaus unter den 748 besten Kellern der Welt aufgeführt. In den Jahren 2004, 2005 und 2007 hat es vom „Wine Spectator“ den „Best of Award of Ex-cellence“ erhalten.

Hergestellt wurde die weisse Borosilikatglasflasche in Deutschland durch das Unternehmen Lenz Laborglas GmbH & Co. KG in Wertheim am Main im nörd-lichsten Teil des Bundeslandes Baden-Württemberg in Kooperation mit einem spezialisierten Partner.

Der Eintrag der 480-Liter-Weinflasche ins Verzeichnis der Guinness World Re-cords ist in die Wege geleitet. Die bisher weltgrösste Flasche fasste 290 Liter und war 195 Zentimeter hoch.

### Weitere Auskünfte

Liliane Eberle  
T +41 (0)79 442 07 71  
E liliane.eberle@gupf.ch



## **480 Liter – die grösste Weinflasche der Welt**

Medienmitteilung Kurzversion

*Die grösste Weinflasche der Welt steht im Kanton Appenzell Ausserrhoden.*

**Rehetobel, 28. November 2007** – 480 Liter Inhalt, 240 Zentimeter Höhe, 68 Zentimeter Aussendurchmesser und ein Gesamtgewicht von 630 Kilogramm: Der Gastronom und Unternehmer Migg Eberle sowie Schwinger Nöldi Forrer haben im Gasthaus zum Gupf in Rehetobel (AR) die weltgrösste Weinflasche vorgestellt. „Die grösste Weinflasche der Welt zu besitzen, ist für mich die Krönung einer langjährigen Aufbauarbeit“, erklärt Migg Eberle, Eigentümer des Gasthauses zum Gupf.

Der Inhalt der Flasche besteht aus einem Süsswein des Jahrgangs 2005 (Grande Cuvée TBA NV No.7) und stammt von Burgenländer Weinlaubenhof Kracher, einem international renommierten Hersteller.

Die Flasche wird im Gasthaus zum Gupf zum Symbol eines renommierten Weinkellers mit 25'000 Flaschen Wein in 2'100 Positionen. Das Gasthaus ist im Verzeichnis der Zeitschrift „Wine Spectator“ unter den 748 besten Kellern der Welt aufgeführt (ausgezeichnet mit dem „Best of Award of Excellence“).

Der Eintrag der 480-Liter-Weinflasche ins Verzeichnis der Guinness World Records ist in die Wege geleitet. Die bisher grösste Flasche fasste 290 Liter.

### **Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch



## Das Gasthaus zum Gupf – ein Ostschweizer Lokal mit Tradition

Hintergrund

*Das Gasthaus zum Gupf ist in der ganzen Bodenseeregion ein Begriff, nicht nur wegen seiner landschaftlichen Lage, sondern auch wegen seiner hohen gastronomischen Standards.*

Es liegt auf 1083 Metern Höhe, auf einem der schönsten Aussichtspunkte der Ostschweiz, mit Blick über den ganzen Bodensee und über ausgedehnte Weiden und Wälder. Das Gasthaus zum Gupf ist allein schon durch seine Umgebung einen Besuch wert.. Das Haus bietet auch kulinarisch Einzigartiges. Geschäftsführer Walter Klose ist einer natürlichen und gleichzeitig raffinierten Küche verpflichtet. Die Menükarte führt neben Gerichten der Haute Cuisine (zum Beispiel Rehrücken mit Schupfnudeln und mit Selleriepüree, gebratene Entenleber auf gratiniertem Apfel mit Pfifferlingen) traditionelle Speisen auf. Zu den Spezialitäten des Hauses gehört auch Siedfleisch. Der Gastronomieguide Gault Millau hat dem Gasthaus zum Gupf 16 Punkte verliehen, der Guide Michelin einen Stern.

**Weitere Auszeichnung  
und Informationen unter:**  
[www.gupf.ch](http://www.gupf.ch)

Vieles von dem, was in den drei Gaststuben mit ihren insgesamt 50 Plätzen auf den Tisch kommt, stammt aus dem eigenen Betrieb. Schweine, Kälber und Rinder werden auf dem Gupf auf einem 14 Hektar grossen landwirtschaftlichen Anwesen nach ökologischen und biologischen Prinzipien gehalten. Alle Tiere haben täglich Auslauf im Freien, und wachstumsfördernde Prozeduren kommen nicht zur Anwendung.

Das historisch Gewachsene hat auf dem Gupf einen wichtigen Platz bewahrt. Die Architektur des Hauses entspricht derjenigen von Appenzeller Bauernhäusern. In den Gaststuben dominiert einheimisches Holz. Anderes ist von den allerneuesten Entwicklungen geprägt, wie etwa ein eigens hergestelltes Computerprogramm, das im frei zugänglichen Weinkeller mit seinen 25'000 Flaschen zu jeder der 2'100 Positionen das Land, das Gebiet, den Produzenten, die Traubensorten, die Farbe, die Nase und den Geschmack nennt.

### **Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E [liliane.eberle@gupf.ch](mailto:liliane.eberle@gupf.ch)



## **Über die Landesgrenzen hinaus bekannt: der Weinkeller des Gasthauses zum Gupf**

Hintergrund

*Das Gasthaus zum Gupf verfügt über einen Keller, der in Jahren aufgebaut worden ist und der renommierteste Weine in einer aussergewöhnlich grossen Zahl enthält.*

Bereits die Sammlung des Château Mouton-Rothschild von 1940 bis heute ist unter Weinkennern ein ständiges Gesprächsthema. Die lückenlose Reihe ist aber nur eines von vielen Glanzlichtern, die der Keller des Gasthauses zum Gupf zu bieten hat. Wer sich hier einmal umgesehen hat, weiss, dass mehr als 100 Papierseiten notwendig sind, um alle Weine in Normalflaschen und Kleinflaschen aufzuführen. Das Beste wird vom Allerbesten übertroffen, ob es sich nun zum Beispiel um Vosne-Romanée aus dem Burgund oder um Château Petrus aus dem Bordelais handelt.

Zum Stolz des Gupf-Besitzers Migg Eberle gehört erst recht der Grossflaschenkeller mit seinen Doppelmagnums (3 Liter), Impériales (6 Liter) und sogar Melchior (18 Liter): Die einzelnen Grossflaschenpositionen füllen fast vierzig weitere Seiten. Insgesamt sind im Keller des Gasthauses 25'000 Flaschen in 2'100 Positionen vorhanden.

Der Kern besteht aus Weinen der berühmtesten Gegenden Europas. Natürlich sind die französischen Klassiker des Burgunds und der Gegend um Bordeaux vertreten, ergänzt durch Produkte der Côte du Rhône und der Loire. Vorhanden ist natürlich auch Hochstehendes aus Italien, Spanien, Portugal, Österreich oder Ungarn. Neben den berühmten Weinen haben neue oder noch wenig bekannte Namen eine Chance, unter anderem aus Gebieten, die in den letzten Jahren erstaunliche Entwicklungen durchgemacht haben. Es ist auf dem Gupf rasch aufgefallen, dass zum Beispiel im Südtirol eine neue Generation von Winzern hervorragende Produkte zu bieten hat – bei den Rot- wie bei den Weissweinen. Und mit Interesse haben die Verantwortlichen des Gasthauses mitverfolgt, wie schnell eine grosse Zahl österreichischer Winzer zur Weltspitze aufgeschlossen hat. Seit Jahren reist Kellermeister Hans Rhyner durch ganz Europa, um Neues kennenzulernen und um Fortschritte zu überprüfen – immer auf der Suche nach Ausserordentlichem.

Die Weinphilosophie des Gasthauses zum Gupf ist so einfach wie eingängig: „Absoluten Spitzenklasse in einem frei zugänglichen Keller“. Jeder Weinfreund kann sämtliche Flaschen selbst inspizieren. Ein Computerprogramm gibt dabei Auskunft über das Land, das Gebiet, den Produzenten, die Traubensorten, die Farbe, die Nase und den Geschmack. Es bedeutet immer eine Entdeckungsreise, in den Keller hinabzusteigen und sich in den Regalen umzusehen. Erstaunt es, dass das Gasthaus im Verzeichnis der international renommierten Zeitschrift „Wine Spectator“ unter den 748 besten Kellern der Welt aufgeführt ist?

### **Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch



## Spitzenkoch mit Handschrift: Gupf-Geschäftsführer Walter Klose

Hintergrund

*Im Gasthaus zum Gupf hat Walter Klose ein ideales Umfeld gefunden, sein Talent unter Beweis zu stellen.*

Walter Klose gehört zu den Schweizer Spitzenköchen, die eine unverwechselbare Handschrift entwickelt haben. In seinen Menukarten hat das Raffinierte ebenso seinen Platz wie das Herzhafte. Neben auserlesenen Kreationen (Steinbutt auf Rahmkohlrabi mit Trüffel zum Beispiel) existiert auch das traditionelle Schweinekotelett mit Rosemarin, Speck und Knoblauch. Zur subtil zusammengestellten Kombination von Rehrücken mit Selleriepüree können klassische Schupfnudeln gehören, und als Beilage zu vielen Fleischgerichten lassen sich Knödel bestellen.

„Meine Kochphilosophie hat sich Schritt für Schritt entwickelt“, erinnert sich der gebürtige Münchner Walter Klose. In meinen Lehr- und Wanderjahren habe ich an jeder Station das Interessanteste mitgenommen“. Nach der Grundausbildung in Bayern hat sich Walter Klose intensiv in der Schweiz umgesehen. Das Verzeichnis der Lokale, in denen er in fast allen Schweizer Landesteilen tätig war, gleicht einer Liste der Spitzenränge in einem Gastronomieguide. Auf dem Gupf fand er ein Umfeld, in dem er sich nochmals steigern konnte. Und so entstand jene Kombination von Neuem und Bewährtem, für die Walter Klose berühmt ist. Bei den Gastronomieguides findet er Anerkennung: Der Guide Michelin hat ihm einen Stern verliehen, Gault Millau 16 Punkte.

Was Walter Klose auf dem Gupf besonders schätzt, ist nicht nur Möglichkeit, auf Fleisch aus dem angegliederten Landwirtschaftsbetrieb des Gasthauses zurückzugreifen. Von vorrangiger Bedeutung ist für Walter Klose auch der Weinkeller: „Die umfassende Auswahl an allerbesten Weinen ist in grossartiges Aushängeschild und bringt eine hochstehende Küche um ein weiteres Stück zur Geltung.“

Ein Lokal wie den Gupf zu führen, heisst unzählige Gesichtspunkte im Auge zu behalten. Walter Klose: „Der Einkauf der Frischprodukte gehört ebenso dazu wie die richtige Lagerung des Fleisches.“ Der Einsatz findet Anerkennung. Viele Gäste begrüßen Walter Klose wie einen alten Freund. Das grosse Vertrauen, das der Gupf genießt, macht es möglich, dass auch aussergewöhnliche Menuvorschläge zum Erfolg werden: Walter Klose überrascht etwa mit Reh im Brotmantel oder mit Wolfsbarsch in der Salzkruste.

Geschäftsführer Walter Klose ist sich seiner Verpflichtung bewusst. „Es genügt nicht, lediglich ein guter Küchenchef zu sein. Im 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter umfassenden Gasthof zum Gupf verstehe mich als verantwortlicher Regisseur hinter den Kulissen. Und vor allem als eins – als Gastgeber, der auf allen Gebieten für aussergewöhnliche Ergebnisse sorgt.“

### Weitere Auskünfte

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch



## **Emil „Migg“ Eberle: ein Mann mit dem Auge für das Besondere**

Hintergrund

*Emil „Migg“ Eberle, der Besitzer des Gasthauses zum Gupf, ist in allem, was er unternimmt, an Spitzenergebnissen interessiert. Unter anderem verfügt sein Gasthaus zum Gupf über einen aussergewöhnlichen Keller.*

Schon vor dem Elternhaus Migg Eberles gediehen Reben, und selbst der Name des Ortes Rebstein, in dem er aufwuchs, erinnert an Wein. „Der Reichtum an verschiedenartigsten Eindrücken, der sich in der Welt des Weins zeigt, faszinierte mich schon früh“, erinnert sich der 1936 geborene Ostschweizer. Vorerst schlug Migg Eberle einen Weg als Möbelhersteller ein. Heute befasst sich Migg Eberle neben seiner Tätigkeit als Gastronom vor allem mit Liegenschaftsprojekten.

Der Gupf – ein markanter Aussichtspunkt im Schweizer Appenzellerland oberhalb des Bodensees – und das gleichnamige Gasthaus boten Migg Eberle eine einmalige Chance, Neues zu verwirklichen. 1989 erwarb er das Lokal, erweiterte es um einen kleinen Hotelbetrieb, und brachte es zu seiner heutigen Geltung. Das Gasthaus zum Gupf ist vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet worden, von Gault Millau mit 16 Punkten. Vielseitigkeit prägt Migg Eberle noch heute. Sein Gasthaus ist nicht nur für seinen Weinkeller bekannt (25'000 Flaschen in 2'100 Positionen), sondern auch für die eigene Viehzucht, in der alle Tiere nach biologischen und ökologischen Prinzipien gehalten werden.

### **Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch





## Der Weinlaubenhof Kracher

Hintergrund

*Der Süsswein Grande Cuvée TBA NV No.7 (Jahrgang 2005), der in der weltgrössten Weinflasche enthalten ist, stammt vom österreichischen Weinlaubenhof Kracher im Burgenland. Der Hersteller gehört auf dem Gebiet des Süssweins zur Weltspitze und ist bereits mit unzähligen Preisen ausgezeichnet worden.*

Wesentlichen Anteil am Erfolg des Weinlaubenhofs hat das Klima. Im Seewinkel – der Region des Burgenlandes, in der sich der Weinlaubenhof befindet – sind die Sommer heiss und trocken, die Winter sehr kalt. Im Herbst entsteht durch die Nähe des Neusiedlersees oft Abendnebel, der sich bis in den Vormittag des nächsten Tages hinein hält und dann von der kräftigen Herbstsonne aufgetrocknet wird. Dieser tägliche Witterungswechsel ist Voraussetzung für die Botrytis cinerea – die Edelfäule –, die hier fast jährlich auftritt und für hochstehende Süssweine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen sorgt.

Drei Generation der Besitzerfamilie Kracher kümmern sich um den Weinlaubenhof. Alois Kracher senior, Jahrgang 1929, pflegt noch heute die Weingärten, kennt jeden Rebstock und die Anforderungen jeder Parzelle. Alois Kracher junior, Jahrgang 1959 und gelernter Chemiker, ist 1986 in das Weingut seines Vaters eingetreten. Gerhard Kracher, Jahrgang 1981, der Jüngste in der Generationenfolge, ist bereits fest in die Arbeit auf dem Weingut eingebunden. Immer öfter übernimmt er die Regie im Keller, wenn der Vater auf Reisen ist.

Alois Kracher junior war es, der einen neuen Dessertweinstil kreierte, bei dem Frucht, Finesse und Balance wichtiger sind als blosse Süsse. Mit dem Weinjahrgang 1991 machte Alois Kracher erstmals international Furore. Heute ist Kracher einer der erfolgreichsten Produzenten von Süssweinen weltweit und eine der bekanntesten Persönlichkeiten in der gesamten Weinwelt.

Alois Kracher junior hat sich bei seinen Süssweinen für zwei Ausbaustile entschieden. Der klassische Süsswein der Region wird in Edelstahl tanks vergoren. Bei diesen Weinen konzentriert sich Alois Kracher auf die Frische und Frucht, und er nennt sie „Zwischen den Seen“. Im Gegensatz dazu werden „Nouvelle Vague“-Weine in neuen Barriques vinifiziert. In beiden Fällen handelt es sich zumeist um reinsortige Weine.

Die besten Weine von Alois Kracher tragen eine goldene Etikette. Alois Kracher erntet und vinifiziert die Trauben in kleinen Chargen; er ist darum bemüht, die individuellen Charaktere bis in die Flasche einzeln zu erhalten. So entstanden etwa im Jahrgang 1995 fünfzehn verschiedene Trockenbeerenauslesen, vier davon allein von der Sorte Welschriesling. Eine Nummerierung schafft Übersicht: Je dichter ein Wein, umso höher seine Nummer. Parallel dazu steigt auch die Zahl der Jahre, die der Wein bis zum Höhepunkt seiner Trinkreife benötigt. Jener Wein, der nach dem Gefühl von Alois Kracher eine perfekte Balance zwischen Dichte und Finesse aufweist, trägt die Bezeichnung „Grande Cuvée“.

### Weitere Auskünfte

Weinlaubenhof Kracher

T +43 (0)2175 3377

E office@kracher.at



## **Die Website [www.480L.ch](http://www.480L.ch)**

Hintergrund

*Die grösste Weinflasche der Welt wird von einer eigenen Website begleitet. Dadurch wird es leicht, die Flasche im Internet zu finden.*

Auf der Website [www.480L.ch](http://www.480L.ch) ist alles Wesentliche zur grössten Weinflasche der Welt verzeichnet: der Aufstellungsort mit Anfahrt, die äusseren Masse, der Typus des Glases, der Hersteller der Flasche und natürlich der Inhalt, ein Süsswein des Burgenländer Weinlaubenhofes Kracher.

Die Website weist mit einem Link auf das Gasthaus zum Gupf und auf dessen Weinkeller hin ([www.gupf.ch](http://www.gupf.ch)), in dem nicht weniger als 25'000 Flaschen in 2'100 Positionen lagern. Ein weiterer Link wird zur renommierten Zeitschrift Wine Spectator führen ([www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)), von der das Gasthaus zum Gupf unter den 748 besten Kellern der Welt aufgelistet wird. Natürlich wird auch ein Link auf das Guinness World Records ([www.guinnessworldrecords.com](http://www.guinnessworldrecords.com)) verweisen. Das Verfahren für die Aufnahme der 480-Literflasche in das englische Verzeichnis der Weltrekorde ist eingeleitet.

### **Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E [liliane.eberle@gupf.ch](mailto:liliane.eberle@gupf.ch)

**Sämtliche Bilder sind auf der Medien-CD in folgendem Verzeichnis zu finden:**

\2. Fotos

Ebenfalls in diesem Verzeichnis die beiden **Logos Gupf und Kracher**

**Eigenschaften der Fotos:**

- \_ RGB
- \_ 300 dpi
- \_ Format: TIF
- \_ LZW-Kompression



**Standort Gasthaus zum Gupf: die grösste Weinflasche der Welt mit ihrem Inhalt von 480 Litern.**  
Die grösste Weinflasche der Welt.tif



**Beeindruckende Dimensionen: die grösste Weinflasche der Welt (Inhalt 480 Liter).**  
Weinkeller frontal.tif



**Symbol eines aussergewöhnlichen Kellers: die 480-L-Rekordflasche des Gasthauses zum Gupf.**  
Weinkeller seitlich.tif



**In der grössten Weinflasche der Welt befindet sich Grande Cuvée TBA NV No.7 2005 des burgenländischen Weinlaubenhofs Kracher.**  
Nahaufnahme kleine Flaschen.tif

**Weiteres Bildmaterial**

DUALWERK

Mag.(FH) Lukas Tschannett

T +43 (0)699 10 12 16 16

E werk@dualwerk.at

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch

**Sämtliche Bilder sind auf der Medien-CD in folgendem Verzeichnis zu finden:**

\2. Fotos

Ebenfalls in diesem Verzeichnis die beiden **Logos Gupf und Kracher**

**Eigenschaften der Fotos:**

- \_ RGB
- \_ 300 dpi
- \_ Format: TIF
- \_ LZW-Kompression



Bild 1

**Inhalt 480 Liter, 240 Zentimeter hoch: die grösste Weinflasche der Welt.**

img\_6182.tif



Bild 2

**Die Füllung ist vollendet: die fünf Hauptbeteiligten (v.l.n.r.)**

- \_ Gerhard Kracher (Weinlaubenhof Kracher)
- \_ Dr. Karl Heinz Halbritter (Notar)
- \_ Migg Eberle (Besitzer Gasthaus zum Gupf AG)
- \_ Fotografin Liliane Eberle
- \_ Weinpfarrer Hans Denk

img\_6145.tif



Bild 3

**Der Schlussmoment: Der Korken wird aufgesetzt.**

img\_6103.jpg



Bild 4

**Ein Durchmesser von 18 Zentimetern: der Korken der weltgrössten Weinflasche.**

Korken.tif



Bild 5

**Notariell beglaubigt: Einzelheiten der Füllung werden festgehalten.**

img\_6158.tif

**Weiteres Bildmaterial**

DUALWERK

Mag.(FH) Lukas Tschannett

T +43 (0)699 10 12 16 16

E werk@dualwerk.at

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch



**Sämtliche Bilder sind auf der Medien-CD in folgendem Verzeichnis zu finden:**

\2. Fotos

Ebenfalls in diesem Verzeichnis die beiden **Logos Gupf und Kracher**

**Eigenschaften der Fotos:**

- \_ RGB
- \_ 300 dpi
- \_ Format: TIF
- \_ LZW-Kompression



Bild 6

**Anspruchsvolle Prozesse: Grossflaschenherstellung bei Lenz Laborglas in Wertheim am Main.**

14\_Oberteil.tif



Bild 7

**Auf 1'083 Meter über Meer: das Appenzeller Gourmetlokal Gasthaus zum Gupf.**

Gupf\_04.tif



Bild 8

**25'000 Flaschen und 2'100 Sorten Wein: Zum Gupf gehört ein aussergewöhnlicher Keller.**

P32gupf\_24.tif



Bild 9

**Von der Doppelmagnum (3 Liter) bis zum Melchior (18 Liter): der Grossflaschenkeller des Gasthauses zum Gupf.**

IMG\_7149 Weinkeller Grossflaschen.tif



**Weiteres Bildmaterial**

DUALWERK

Mag.(FH) Lukas Tschannett

T +43 (0)699 10 12 16 16

E werk@dualwerk.at

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch

Bild 10

**Ein Lokal mit Tradition: das Gasthaus zum Gupf.**

Alpsteinstube.tif

Bild 11

**Gastronom und Unternehmer: Migg Eberle, der dem Gasthaus zum Gupf seinen Charakter gab.**

img\_5240.tif

**Sämtliche Bilder sind auf der Medien-CD in folgendem Verzeichnis zu finden:**

\2. Fotos

Ebenfalls in diesem Verzeichnis die beiden **Logos Gupf und Kracher**

**Eigenschaften der Fotos:**

- \_ RGB
- \_ 300 dpi
- \_ Format: TIF
- \_ LZW-Kompression



Bild 12

**Eine Schatzkammer des Weins: der Keller des Gasthauses zum Gupf.**

IMG\_Weinkeller\_gross\_2.tif



Bild 13

**Von den verschiedensten Gastronomieguides ausgezeichnet: Walter Klose, Geschäftsführer und Küchenchef des Gasthauses zum Gupf.**

IMG\_8273.tif



Bild 14

**Weltweit renommiert für Süsswein: der Weinlaubenhof Kracher im burgenländischen Illmitz.**

Der Weinlaubenhof, Ill.tif



Bild 15

**Ideal für Süsswein: Die Weingärten des Weinlaubenhofes Kracher liegen in der Nähe des Neusiedlersees.**

10 vineyard\_upright.tif



Bild 16

**Lange am Weinstock belassen: Trockenbeeren.**

12 trockenbeeren.tif



Bild 17

**Trockenbeeren: eine Grundlage für guten Süsswein.**

13 trockenbeere in hands.tif

**Weiteres Bildmaterial**

DUALWERK

Mag.(FH) Lukas Tschannett

T +43 (0)699 10 12 16 16

E werk@dualwerk.at

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch

**Sämtliche Bilder sind auf der Medien-CD in folgendem Verzeichnis zu finden:**

\2. Fotos

Ebenfalls in diesem Verzeichnis die beiden **Logos Gupf und Kracher**

**Eigenschaften der Fotos:**

- \_ RGB
- \_ 300 dpi
- \_ Format: TIF
- \_ LZW-Kompression



Bild 18

**Erfahrung von Jahrzehnten. Alois Kracher senior, Alois Kracher junior, Gerhard Kracher vom Weinlaubenhof Kracher in Illmitz (v.r.n.l.).**

Kracher (1).tif



Bild 19

**Ein Alchemist des Weines. Alois Kracher junior vom Weinlaubenhof Kracher (Burgenland).**

Alois Kracher.tif



Bild 20

**Mit Liebe gepflegt: Riesling-Trauben.**

img\_5168.tif



Bild 21

**In warmer Sonne gereift: Chardonnay-Trauben.**

img\_5166.tif

**Weiteres Bildmaterial**

DUALWERK

Mag.(FH) Lukas Tschannett

T +43 (0)699 10 12 16 16

E werk@dualwerk.at

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E liliane.eberle@gupf.ch



## Das Gupf-Lied

Text: Georg Weber, Zürich

Melodie & Satz: Josef Rempfler, Appenzell

Das Gupf-Lied wird unter [www.480L.ch](http://www.480L.ch) veröffentlicht.

1. St.

1. Es get ken Berg so wie de Gupf, rund  
 2. De Gupf lit ru- hig ond ganz höch, de  
 3. Es Gascht- hus stoht dei uf em Gupf, s'ischt  
 4. De Chöl- ler ischt de Weg wohl wert, er  
 5. E Fläsch- sche het's, die isch sehr höch, ond

2. St.

om de Bo- de- see, em Früh- lig ischt er geel voo Bluescht, em  
 Blick ischt wyt ond frei, rings- om is A- ppe- zöl- le- land, de  
 schö und re- no- miert, de Weet ischt' ö- be- rall be- kannt, er  
 ischt escht recht be- kannt, do liet de al- ler- e- delscht Wy, ke  
 fas- se tuet sie viel, vier- hon- dert- ach- tzig Li- ter sönd's, es

Som- mer grüe und wyt, em Hebscht sönd d'Wäl- der rot und bunt, em  
 Sen- tis ne- be- zue, me sieht sich vo dem kum me satt, s'ischt  
 get vo al- lem s'bescht, en je- de wäas wie guet das ischt, eb  
 Ge- gend wo's nüd het, dei on- ne kennt me's bescht vom bescht, us  
 chas en je- de gsieh, sie ischt die grösch- ti vo de Wölt, so

### Weitere Auskünfte

Liliane Eberle

T +41 (0)79 442 07 71

E [liliane.eberle@gupf.ch](mailto:liliane.eberle@gupf.ch)



C G E7 Am *rit.*

Ween- te wyss vo Schne, zwölf Mö- net hend do eh- ri Pracht, s'ischt  
je- des Mol wie neu, ond on- der em dei liet de See, i  
wehr- schaft, ra- fi- niert, ond je- des De- tail ex- qui- sit, do  
al- ler He- re Land, ond's het vo dem i gro- sse Zahl, wo  
mengs Johr häbt de Wy, e wert wohl es Jahr- hon- dert alt ond.

G D7 G G

schö zo je- de Zyt. Jodel: Jo lo- lo- u du li  
sy- ner gan- ze Rue. Gescht.  
men- ge drö- be schwätzt.  
si- cher no viel mee.

D7 G

du jo- u- o, jo- u li du du duj- o,

*rit.* D7 A7 D7 G *Fine*

jo lo- u du li du jo- u- o, ju duj- o ho.

**Weitere Auskünfte**

Liliane Eberle  
T +41 (0)79 442 07 71  
E liliane.eberle@gupf.ch