

# Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



## Das musikalische Frühjahrs-Programm 2019

Empfänger:

Absender: Buschenschank  
Hengl-Haselbrunner  
1190 Wien Iglaseegasse 10  
Tel: 320-33-30 office@hengl-haselbrunner.at

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

# Frühjahrs- und Sommerprogramm 2019

## Was macht die Familie?

Was ich hier nicht schon alles geschrieben habe über meine beiden Buben: die ersten Wörter und Laute, das Gehenlernen, die Eroberung der Welt. Jetzt sind die beiden bei der Eroberung der Geisteswelt, dem Erkennen und Anwenden der Gesetzmäßigkeiten und Regeln beim Lesen, Rechnen und in der Musik. Natürlich auch in der Küche und in der Werkstatt, beim Turnen und beim Judo. Beim Schachspiel und beim „Mensch ärgere dich nicht“... Wieviel es doch auf der Welt zu lernen und zu erkennen gibt! Ich wünsche mir, dass sie nie die Neugierde verlieren und immer wieder bereit sind, sich auf etwas Neues oder die nächste Stufe von etwas vermeintlich schon Bekanntem einzulassen. Nachdem Florian und Benjamin bereits 7 und 5 Jahre alt sind und ihre Privatsphäre uns wichtig erscheint, schreibe ich diesmal nicht von ihrer Neugier auf die Erforschung der Welt und ihren neuesten Lernfortschritten, sondern von meinen:

## Die Schatzkiste

Vor einigen Jahren hat Cousin Seba eine



alte Kiste vom Dachboden seiner Eltern zu mir gebracht. Diese alte Holzkiste mit Beschlägen, ganz staubig, sah aus wie eine Schatztruhe von Piraten, damals waren halt Piraten angesagt in Florians Welt.



Wir haben aber nie damit gespielt, sie war einfach zu staubig. Ich habe sie auf den Dachboden gestellt und vergessen, es war irgendein altes Werkzeugkramuri drinnen. Jetzt, beim Entrümpeln eines kleinen Zimmers, ist Florian auf diese Kiste gestoßen, ein Schatz! Ja wirklich: Eine Schatztruhe mit lauter alten Hobeln und Schnitzmessern noch aus der Kaiserzeit, uraltes Zimmermannswerkzeug in allen Größen. Helle Aufregung. Wir haben alles schön abgeputzt und sorgsam aufgestellt, geordnet nach großen und kleinen Werkzeugen, alle aus Holz und wunderschön anzuschauen: Solche Hobel sind doch manchmal recht imposante Ungetüme und die Schnitzmesser erst!

Bei genauerer Betrachtung sind diese alten Werkzeuge ja gar kein Kramuri, wenn man begreift, wofür sie gemacht wurden. Eine Schatztruhe für die Kinder, aber für mich eine Fundgrube an Geschichten. Was man sich damals schon für Werkzeuge einfallen hat lassen, jedes Stück hat seine eigene Handbewegungen, sein eigenes Schnittbild

und damit seine eigene Handschrift.

Da habe ich nun also altes Schnitzwerkzeug. Und wie Sie sicherlich gelegentlich bemerkt haben werden, sind auch unsere Gartentische und -bänke allmählich in die Jahre gekommen, ohne ihre Funktion verloren zu haben. Sie sind halt der Zeit zum Opfer gefallen und zeigen gewisse Abnutzungserscheinungen. Hier eine Absplinterung, da eine Faulstelle durch eine nachträglich gesetzte Schraube. Meine alten Gartenmöbel sind nämlich gesteckt, mit Holzdübeln gesperrt und geleimt. Diese Holzverbindungen enthalten kein Metall.

Erstens war das damals zu teuer, zweitens sind Holz-Metallverbindungen nicht sehr nachhaltig, aufgrund ihrer unterschiedlichen Ausdehnungskoeffizienten: Eine Schraube verursacht ein immer größer werdendes Loch, in das Wasser eindringen kann. Die nachfolgenden Bakterien beginnen mit dem Abbauprozess im Holz, danach kommen die Pilze und zum Schluss sitzt der Wurm drinnen.

Die reinen Holzverbindungen lassen zwar Feuchtigkeit eindringen, aber diese verteilt sich gleichmäßig auf die umliegenden Holzschichten. Eine Gratnutverbindung beginnt zu quellen und versteift sich erst recht. Im Winter, wenn die Luftfeuchtigkeit abnimmt, beginnen alle Bankerln zu wackeln, aber da sitzt ja keiner drauf und deswegen merkt das auch keiner. Wegschmeißen kommt für mich natürlich nicht in Frage.

Also: alte Holzmöbel und altes Werkzeug – das passt ja bestens zusammen, denk ich mir. Man muss nur noch herausfinden, wie man das Werkzeug wieder scharf macht, und dann noch, wie man es richtig benutzt. Jetzt allerdings kommt was Modernes ins Spiel: Das Internet.

Obwohl ich es jeden Tag intensiv benütze, habe ich gewisse Bedenken bezüglich der ausartenden Nutzung! Fahrstuhlmusik und

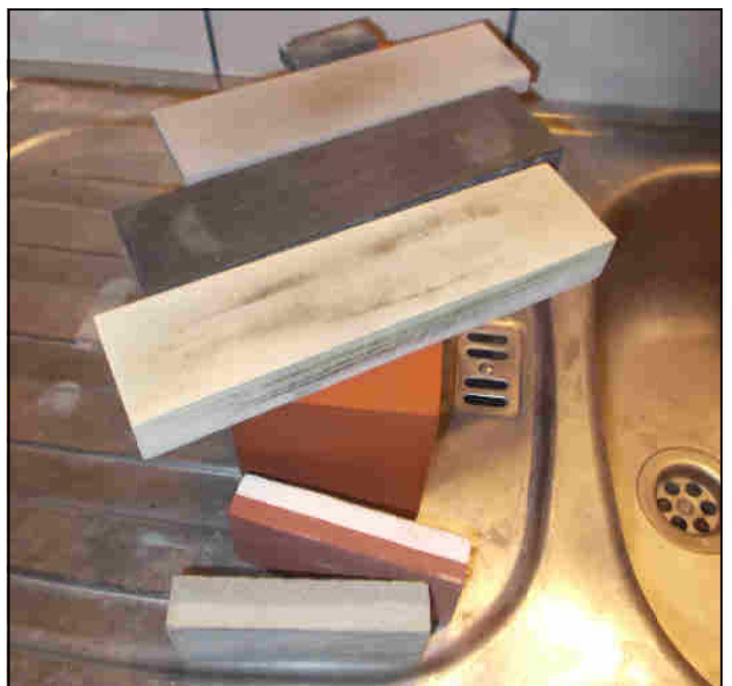
Dauerberieselung sind nicht der Sinn der Sache. Wenn man früh zu benutzen erlernt, wofür es damals geplant war, also für den gesicherten und schnellen Datenaustausch, ist es richtig genutzt. Ansonsten ist es nur eine unnötige Ablenkung, die unseren schon ohnehin zerfransten Tag nur noch schlimmer macht. Aufmerksamkeitsspannen von 20 Minuten, also einem durchschnittlichen Solo-Konzert, sind 20-sekundigen Spannen gewichen. Weniger als eine Ampelphase im Straßenverkehr.

## Der alte Mann, der Stein und die Raubank

Nur zur Erklärung der Überschrift:

**der alte Mann**, das bin nicht ich! Sondern ein Tischlermeister aus der Schweiz, der in feinstem Schwyzerdütsch via Youtube die Benutzung der verschiedenen Hobel erklärt. Genauer gesagt, er ist Bootbaumeister SBV und Fachlehrer an der Berufsfachschule Zofingen. Da Schwyzerdütsch nicht gerade eine Fremdsprache ist, wurde das mein erster Kontakt mit dieser Art von „alten Herren“. Es gibt eine Menge alter Herren im Netz, die ihr Wissen via Internet weitergeben. Ich bin also ein digitaler Lehrbursche geworden.

Beim **Stein** handelt es sich um einen



Thüringer Wasserabziehstein, mindestens so gut wie der „Belgische Brocken“.

Er ist ein schwarzes 450 Millionen Jahre altes Sedimentgestein, mit einer Körnung um die 2500, das zum Abziehen und Polieren einer Messerschneide benutzt wird.

Ich könnte einen ganzen Abend über Schleifsteine reden, wie jeder einzelne anzuwenden und zu behandeln ist. Ein guter und sorgsam gepflegter Schleifstein ist die Basis für eine gute Schneide am Werkzeug. Vor jedem Schleifvorgang wird der benutzte Stein abgerichtet, also gerade gemacht an einer Referenzfläche, zum Beispiel einer Glasplatte mit Schleifpapier. Nicht nur Hobelmesser werden geschliffen, sondern auch Küchenmesser, die das Arbeiten in der Buschenschank erleichtern und vor allem sicherer machen, denn ein stumpfes Messer bedeutet ein erhöhtes Unfallrisiko.



Eine **Raubank** ist ein Handhobel mit sehr langer Sohle und einem Doppeleisen, zum Begradigen von Flächen aus Holz. Einfach gesagt: ein großer Hobel. Und wenn man dann also begreift, wie man diese Hobelmesser auf dem Stein schleift, wird die Sache sehr interessant und durchaus nützlich für mein Leben.

Das Hobeln von Hand hat etwas Beruhigendes, Meditatives, aber auch Anachronistisches an sich. Kein Wunder, denk ich mir, wenn ich in meiner Werkstatt stehe, dass das Tischlern und Zimmern der Ausgangsberuf unseres Herrn war.

Es ist zwar nicht mehr rentabel, ich mache es aber trotzdem, obwohl ich es noch nicht wirklich kann: ich versuche es zu lernen. Sie werden es ja sehen und spüren, denn



mit beginnender Gartensaison werden Sie auf den von mir in liebevoller Handarbeit glattgehobelten Tischen und Bänken sitzen.

Jetzt ist meine Winterarbeit das Hobeln, und es macht mindestens genauso viel Spaß wie das Weinmachen.

## Was macht der Wein?

Bei den diesjährigen Leseguttemperaturen von bis zu 20 Grad Celsius war das Thema Wildhefen und Bakterien auf der Traube ein (immanentes) permanentes. Zu viele Hefen im Most lösen eine Gärung vor dem ersten Klärungsprozess aus und machen diesen damit unmöglich. Es ist nicht einmal das Thema: „Wildhefen im Most und wie viele“, sondern allein der Umstand des Kontrollverlustes im Ablauf der Gärung. Eine Fermentation sollte unter kontrollierten Bedingungen in einem dafür geeigneten Behälter stattfinden und nicht in der Weinpresse oder sonst wo im Prozess.

Im Falle der Bakterien ist das jetzt ein nicht so neues Thema, aber auch nicht ganz alt. Mit zunehmenden Temperaturen erhöht sich die Häufigkeit einer Infektion.

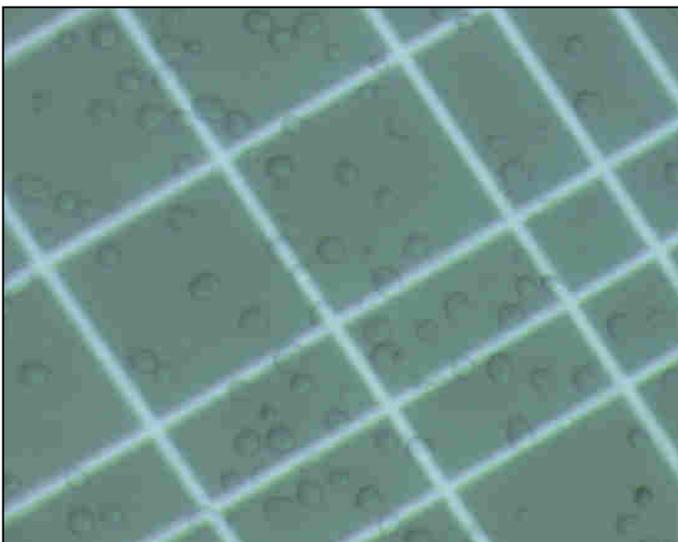
Im Falle meiner schönsten Lagenweine Riesling (Nußberg & Burgstall) und Burgunder sind wir so zu sagen à point. Eine erstaunlich geringe Hefe- und Bakterienbelastung im Most, ruhige Gärung, blank und füllfertig vor Weihnachten, ... Jetzt heißt's warten. Da fällt mir immer wieder der Spruch vom Hengl Karl ein: "A guada Riesling muass des nächste Lesen

seh'n“. Und der Burgunder auch, sage ich. Eigentlich sollte jeder Wein mit Körper erst nach einiger Zeit getrunken werden. Und mit „Zeit“ meine ich Jahre und nicht Monate.

Der Rieslingsekt vom Reisenberg ist schön frisch und wird im Jänner zum Szigeti gebracht und dort auf Flasche gefüllt und versektet. Der wird erst im November fertig sein. Wir werden die erste Charge mit einer moderaten Dosage versehen, die Szigeti sind wahre Künstler in der Komposition des letzten Feinschliffes.

## Mein Mikroskop

Ich hab' mir ein Schulmikroskop mit einer kleinen USB-Kamera besorgt und Bilder vom frisch gepressten Most gemacht.



*Wein-Hefen in der Thoma-[Zähl-] Kammer*

Diese habe ich dann dem Andres, meinem Oenologen, aufs Handy geschickt. Er hat sich das gleich angeschaut und befundet, quasi online: wunderbar sinnvolle Technik.

Das hat mir sehr geholfen.

Und auch das Internet, aus dem ich sehr viele Informationen beziehe, nicht nur übers Hobeln und Schleifen. Auch das lokale Wetter auf der Seite [www.awekas.at](http://www.awekas.at) ist für mich äußerst hilfreich.

Schauen Sie mal rein – sehr interessant!

Ich liebe meinen Arbeitsplatz! Allein der Umstand, meinen eigenen Wein genießen

und jeden Tag einen anderen aussuchen zu können, ist für mich ein sehr großer Luxus, den ich liebe.



*Mein Arbeitsplatz mit einer Flasche Cuveé Charlotte 2015*

Es macht einfach große Freude, hier in diesen Lagen—wie meine Vorfahren - Weinbauer zu sein, aber unter wesentlich leichteren Bedingungen als früher. Die technischen Möglichkeiten in unserem Keller sind oenologisch gesehen optimal. Kontrollierte Gärung, steriles Arbeiten und eine wissenschaftliche Begleitung durch den Andres lassen in mir eine große Begeisterung für das Weinbauersein entstehen. Es macht großen Spaß, einen schönen Wein zu machen, aber es ist schwer, davon zu leben. Das ist fast so wie in der Kunst. Ein schönes Lied ist viel leichter geschrieben als verkauft.

Meine Buben werden da irgendwie hineingezogen: „Papa, was machst du da?“, fragen sie, wenn ich abends im Büro sitze und Hefen zähle. Ich sag' ihnen dann, was ich da so mache, halt Hefen zählen, was der Winzer so macht am Abend.

Ich kann mir eigentlich nicht vorstellen, wie ein Haushalt ohne Mikroskop auskommt: Wir zählen dann nämlich nicht nur Hefen, wir untersuchen das Blumenwasser auf Bakterien und Pantoffeltierchen, betrachten sobald es warm wird, Mückenlarven aus einer Pfütze.

Für meine Hobel und Messer ist es auch sehr nützlich.

## Weihnachten

Also doch kurz noch was über die Familie:

Weihnachten durften wir beim Großvater verbringen, in Saalfelden am Steinernen Meer. Der Tagesbefehl: Christbaum schmücken und brav sein, Kindermesse um 1600, danach Einrücken in die Unterkunft.

Gott sei Dank gibt's meine Frau und die Kinder. Sie machen Weihnachten für mich zu einem magischen Erlebnis. Zu Beginn ist alles finster. Dann beginnt die Herbergssuche: „Wer klopft an“ singen wir schon mit verteilten Rollen – Beni ist der Wirt. Dann erstrahlt der Stern von Bethlehem: ein Sternspritzer über dem Stall. Endlich sind alle gelandet, auch das Kind in der Krippe. Mit den Hirten und den Engeln kommen weitere Lieder dazu und die Kerzen am Christbaum werden angezündet. Für diese Zeit treten die Geschenke und sonstige Begehrlichkeiten in den Hintergrund. Seit Wochen hat sich alles nur noch darum gedreht – wie und wann werden die Kinder lernen, dass die Idee von Weihnachten nicht der Konsumrausch ist, sondern im Gegenteil, dass die größten Feste unter den ärmlichsten Bedingungen gefeiert werden?

Ich bin jedenfalls wie verzaubert. Danke!

Auf der Heimfahrt nach Wien machen wir einen kurzen Besuch bei meinem Freund, dem **Redelmühlner**, also bei unserem Stromproduzenten. Manchmal frage ich ihn scherzhaft: „Na, wie wird er denn heuer, der Jahrgangs-Strom, wie baust Du ihn aus?“ Dann sagt er ganz trocken, in seiner Art: „Na, spannend natürlich“.

Er hat sein Haus direkt am Sackbach (dem Zulauf), gegenüber steht ein Nussbaum. Auf dem hat seine wunderbare Frau Jutta, die Tierärztin, lauter Futterhäuschen im Geäst platziert. Auf der Fensterbank am Gang vor der Wohnung steht ein Feldstecher, man kann jederzeit Vögel beobachten

und, senkt man den Blick etwas tiefer, die Forellen im Wasser.



*An der Wehr, von da kommt unser Strom her.*

Die Bewirtschaftung eines Kleinwasserkraftwerkes ist in gewisser Weise ähnlich der eines Weingartens. Beide sind wir sehr vom Wetter abhängig. Bei zu wenig Wasser gibt's keinen Strom und bei zu viel auch keinen. Heuer hat es nach Weihnachten ordentlich geschneit in Grünau und wenn das Wetter mitspielt, kann es ein gutes Stromjahr werden. Kein Gramm CO<sub>2</sub>-Emission, weil Strom aus dem Almtal.

## Was macht das Wetter?

Keine Ahnung, schau ma mal, wie's wird. Wenn man, so wie ich, das Klima spürt, also was der Herrgott so über unseren Köpfen sich zusammenbrauen lässt, stehe ich ganz alleine vor den Himmelsgewalten.

Dieser hohe Risikofaktor wird mich bis an mein Lebensende immer mehr beschäftigen.

## Die Buschenschank

Im Winter haben wir eine reduzierte Küche.

Aber wir beginnen uns jetzt mit den Fischen peu à peu in Richtung Heringsschmaus zu bewegen: Russen, Lachs und pochierte Eier, bis zum **Aschermittwoch**, das ist der 6. März.

Und dann ist Schluss damit.

**Karfreitag** bis einschließlich Oster-Montag, also in Zahlen ausgedrückt:

19. 4. - 22. 4. = **geschlossen**.

Ich fahre lieber mit den Kindern auf's Land, bevor es wieder los geht.

Danach, also am 23. April, eröffnen die Tanzhausgeiger die Garten-Saison. So nach Ostern kann man ja wieder einmal ruhig ein bisschen laut sein. So ist der Plan, wir werden ja sehen, ob das Wetter mitspielt... "Wann der Herrgott ned wü, nutzt des gar nix..."

Im Frühling geht's dann wieder mit den kulinarischen Spezialitäten aus der Region los: Spargel, Kirschen und Freilandgemüse. Lassen Sie sich doch überraschen, was unsere Küche heuer für Sie zaubert.

## To Go Angebot

Sie rufen uns an: 01 320-33-30, wir bringen es auf den Punkt, Sie holen es ab. Auf dem Sprung nach Hause, nach einer langen Fahrt aus dem Urlaub, schnell ein Essen für die Kinder. Kein Warten in der Schlange, Abholung direkt am Buffet, danach noch einen kühlen Wein...

Auch unser Catering ist in den letzten Jahren sehr beliebt geworden, hier im Grätz'l. Kleine Buffets zwischen 30 und 50 Personen, zu Mittag oder am Abend sind für uns hier im Bezirk kein Problem.

Ein wirklich schöner Bezirk ist das hier in Döbling.

Das Wort „nobel“ wird ja ständig strapaziert in diesem Zusammenhang. Die Begriffe „Grünruhelage“ und „verdichtete Bauweise“ vertragen sich nicht so gut und die Preise sind viel zu hoch.

Große Teile ehemaliger landwirtschaftlicher Flächen sind jetzt dicht besiedelt, und um die restlichen streiten sich die Investoren.

Aber das, was noch übrig geblieben ist, macht diesen Stadtteil nach wie vor sehr angenehm zum Wohnen. 645 ha Wald und über 300 ha Weinbau. Das formt eine Landschaft. Wir sind eine Mischung aus dichtem Siedlungsgebiet mit viel Land- und Forstwirtschaft. Das ist eher untypisch für

europäische Städte, aber das ist nun einmal so, bei uns in Wien. Trotzdem kann ich von Unterdöbling aus in 20 Minuten mit der Bim in der Innenstadt sein, U-Bahn und Vorortelinie machen das noch bequemer.

## SOS-Döbling

Diese Bürgerinitiative hatte im November eine hitzige Debatte bei mir im Lokal zum Thema Bausünden in Döbling. Da gibt es bei uns viele Beispiele, wie man es nicht machen sollte. Ich möchte hier keine Details darüber schreiben, aber ich begrüße solche Veranstaltungen und Initiativen. Das ist Basisdemokratie.

Verdient habe ich dabei nix, aber die Leute haben miteinander geredet und zwar in meinem Haus. Das ist gut so. Ein direkter Diskurs in einer angenehmen Ambiente.

## Der Weinclub

Seit mehr als 10 Jahren besteht er, jeden ersten Dienstag im Monat. „Amici Vini“ heißt dieser Verein von Oenophilen und es gibt ihn schon sehr lange in unserem Haus. Gelegentlich laden sie Winzer ein, und ich



freue mich, wenn ich befreundete Kollegen bei mir zu Hause habe und mit ihnen ein kurzes Plauscherl halten kann.

Diese Fraternité hat sich zum Ziel gesetzt, jedes Mal ein anderes Thema zum Verkostungsschwerpunkt zu machen. Ausländische Weine, meistens aber österreichische Proben. Wir leben in einem großartigen und vielseitigen Weinland.

Oft schon haben mich Buschenschankkollegen gefragt, warum ich das mache. „Die verbrauchen ja nur viele Glaseln, und den Wein bringen sie auch noch selber mit. Das kostet dich nur Geld und Platz.“

Allein die Tatsache, dass sich Menschen mit Wein so enthusiastisch und akribisch beschäftigen, ist mir sympathisch. Jede Probe wird blind verkostet, genau protokolliert und danach diskutiert. Die haben da ein paar wirklich ausgezeichnete Koster in ihrer Runde, chapeau!



Ich hoffe, sie sagen es mir, wenn mein Wein schlecht ist! Der Weinclub ist eine fixe Institution geworden—wie der Walther Soyka, der mit gewisser Regelmäßigkeit auch an diesem Tag in unserem Haus aufspielt.

## Wie entsteht eigentlich diese Zeitung?

Ich schreibe diese Zeitung nicht alleine. Das ist die ehrliche Antwort auf eine oft gestellte Frage: Ich habe das große Vergnügen, mich an stillen Abenden bis spät in die Nacht nicht vor den Fernseher, sondern an die Tastatur zu setzen, ein Gläschen selber gemachten Weines zu trinken und einfach nur drauf los zu schreiben, was mir halt so in den Sinn kommt.

Irgendwann, nach so etwa einem Monat, kommt dann die Agnes, und meint: „jetzt solltest du dann langsam ans Fertigwerden denken.“

Man merkt, ihr Vater war General...

Sie ist ein Sprachtalent, wie alle Palmisanos, und sie beginnt, in meinem Text die Worte und Inhalte so zu schlichten, dass ein durchgängiger und logisch flüssiger Text entsteht.

Wahrscheinlich macht sie das, damit sie verstehen lernt, was in meinem Kopf so vorgeht... Nebenbei bereinigt sie Schachtelsätze und ungelene Formulierungen, bringt meine Überlegungen auf den Punkt und unterstützt mich in noch vielen anderen Dingen. Danke, ohne sie würde das nicht so funktionieren, wie viele Dinge in meinem Leben.

Dieser Rohling wird dann weiterbearbeitet und feingeschliffen: Opa Simon ist ein Grammatik- und Interpunktionspezialist, dann kommt noch der Robert für den Burgtheater-Akzent, die Biggi für die Unfehlbarkeit, gelegentlich noch dieser oder jener... Und zum Schluss kommen noch die Bilder vom Stephan Mussil dazu, damit auch noch was fürs Auge dabei ist:

Alles Spezialisten, die sich für die gute Sache unentgeltlich zur Verfügung stellen.

Danach wird die Zeitung auf Papier gedruckt und vom Briefträger zugestellt. Ganz analog.

## Warum nur mit zwei Fingern schreiben, wenn man 10 hat?

Wieso können manche Menschen nicht das 10 Fingersystem auf einer Computertastatur, wenn sie beruflich oder privat viel damit zu tun haben?

Ich beobachte das sehr oft mit Unverständnis, denn ich habe damals, vor 35 Jahren, in Klosterneuburg die alte mechanische Schreibmaschinenlehre beschriftet; ASDF JKLÖ ... usw.

Wir jungen Leute haben uns damals über diesen Lehrer lustig gemacht, aber was er uns damals beigebracht hat war, nicht auf die Tasten zu schauen! Ich habe bis heute nicht mehr damit aufgehört.

Aber mit dem Smartphone bin ich aufgeschmissen – wie machen die User das mit zwei Daumen? Es ist mir ein Rätsel. Klavier spielen kann man ja auch mit 2 Fingern, stimmt, aber mit 10 ist es doch viel besser.



## MUSIK

Am 8. Jänner fand unser Eröffnungskonzert statt. Ein beseelter Abend mit den besten Musikern, die dem Haus sehr verbunden sind.



Walther Soyka, der Harmonikavirtuose der zarten Töne.

Karl Stirner, der Zitherkünstler mit dem Computergehirn.



Martina Rittmannsberger an der seelenvollen Geige.



Hermann Härtel, der in seinem noch jungen Leben die Volksmusik aus ganz Europa und darüber hinaus in sich vereint.



Und Agnes Palmisano, die Diva assoluta der Wiener Musik und des Dudlers. Das sag nicht ich, weil ich mit ihr verheiratet bin, das sagen vor allem die anderen.

Die Musiker sitzen nicht auf einer Bühne, sondern an einem Tisch, ganz für sich, innig verbunden mit der Musik. Es gibt eigentlich kein Publikum. Alle sind lauschend Teil des Ganzen und mit einge-

bunden. Man kann sich dort mit geschlossenen Augen hinsetzen und das wirklich auf sich wirken lassen, man muss es einfach nur hören. Ich hatte das Gefühl einer Innigkeit, Nähe und Verbundenheit an diesem Abend. Alle gehören dazu, jeder spielt mit. Auch wenn er nicht singt oder spielt. Durch das Zuhören und Mitatmen ist man Teil des Ganzen.



Jeder Dienstag wird anders, je nachdem, wer spielt und wer zuhört. Ich bin schon sehr gespannt auf die kommende Musiksaison – von Seiten der engagierten MusikerInnen denke ich: sie wird großartig.

Die meisten Dienstage werden durch altbekannte Meister und langjährige „musikalische Stammgäste“ unseres Hauses bestritten. Jetzt hab ich Ihnen schon so oft vom Robert Reinagl, vom Karl Zacek oder der Tini vorgeschwärmt...

Also entweder Sie kennen die Musiker ohnehin schon, dann brauch ich mir ja nicht die Finger wund schreiben. Oder Sie schauen für genauere Informationen auf meiner Homepage nach. Hab ich mir gedacht...

Aber ich probiere ja selber gern gelegentlich ein paar neue Formationen aus. Gehört hab ich sie beim Abschlusskonzert von unserem letztjährigen Sommerworkshop in unserem Haus. Die stelle ich Ihnen jetzt kurz vor:

## Konzerttipp: Dienstag, 12. Februar Das 71er-Orchestrion

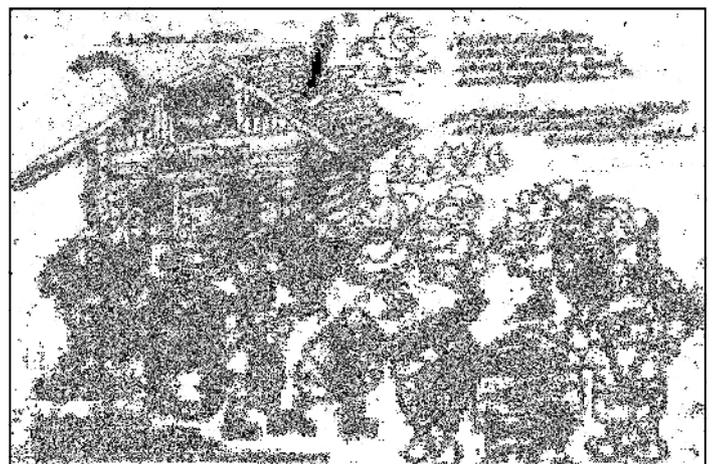


Das 71er-Orchestrion entführt Sie zu einem schaurigen Rendezvous mit der dunklen Seite der Wiener Gemütlichkeit und dem, was Sie schon immer von ihr befürchtet haben. Es erwartet Sie schwarze musikalische Satire, gespielt auf klassischen Wiener Instrumenten.

Mit **Monika Rabofsky, Christian Reiterer, Günter Hayek** und **Werner Chromec**

## Freitag 29.3. Vernissage Hans Pritz

Musikalische Umrahmung:



**Agnes Palmisano, Roland Sulzer,  
Hans Pritz und Freunde**

Hans führt eine feine Klinge mittels Feder, Stift und Pinsel. Der pensionierte Jurist und passionierte Wienerliedsänger hält seine Eindrücke und Erlebnisse auf

Aquarellen und Zeichnungen fest, die vielfach tiefsinnig und komisch zugleich sind.

## Dienstag 18. Juni: Riegler und Diaz

Der Fred und die Karin, also die sind auch quasi „Schüler“ von der Agnes.

Ein Psychotherapeut und eine Lehrerin, die haben was zu erzählen...

Begleitet werden die beiden vom Roland und vom Peter—da kann ja gar nix schiefgehen.

Kommen Sie am besten jeden Dienstag. Die Atmosphäre in unserem Haus ist dann unvergleichlich. Anders als bei einem Konzert sind Sie hautnah dran, alles schwingt, vibriert und ist beseelt von der Musik: Das Essen, der Wein, Sie selber.

Ich freue mich, dass zunehmend mehr Gäste des Hauses den Wert dieser Veranstaltungen erkennen und unseren MusikerInnen einen entsprechenden Musikerbeitrag ins Körberl legen...

## Singen und Dudeln im Sommer 31. August und 1. September 2019

Nach dem überwältigenden Erfolg letztes Jahr wollen wir es zur Tradition werden lassen: Ein Wienerlieder- und Dudelworkshop mit Agnes Palmisano und Roland Sulzer.

Wir stellen unsere Räumlichkeiten, den Gastgarten und das Mittagessen zur Verfügung, dafür präsentieren die TeilnehmerInnen des Workshops die Früchte ihrer Arbeit bei einem Abschlusskonzert. Damit eröffnen wir auch gleich die musikalische Herbstsaison.

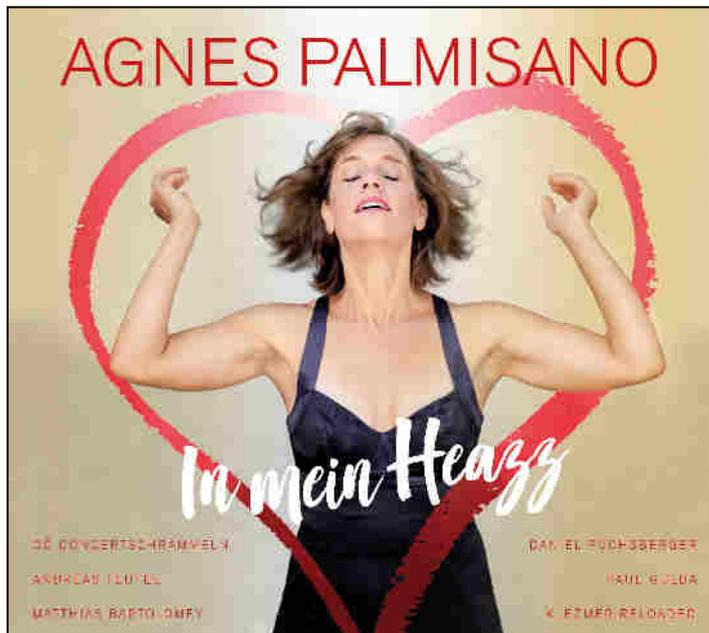
Begrenzte Teilnehmerzahl!! Anmeldung und Infos unter [ap@agnes-palmisano.at](mailto:ap@agnes-palmisano.at)

## Die CDs

Sie können die Musik übrigens auch jederzeit mit nach Hause nehmen. Sollten Sie Sehnsucht nach guter Wiener Musik haben, fragen Sie es eine Kellnerin. Wir haben eine

feine Auswahl an CDs verschiedenster Interpreten zur Auswahl.

Wir haben natürlich auch die neueste CD von Agnes Palmisano im Sortiment: „In mein Heazz“ heißt sie, und sie vereint Musik wie Musiker, die ihr am Herzen liegen, eine Zusammenstellung verschiedener Stile und Ensembles:



Das Agnes Trio mit Daniel Fuchsberger und Andreas Teufel, die Oberösterreichischen Concert Schrammeln, Maciej Golebiowski und Alexander Shevschenko von Klezmer Reloaded, Matthias Bartolomey und Paul Gulda bringen sich mit vollem Herzen ein.

Natürlich gibt es da Raum für das traditionelle Wienerlied und den Dudler, der immaterielles Kulturerbe der Unesco ist, und den sie in absoluter Meisterschaft beherrscht. Es finden sich darauf aber auch andere Musiken und Stile. Was mir besonders gefällt: Die fünf Nummern, die sie selbst getextet hat. Die Kompositionen stammen von Daniel Fuchsberger, Martin Zrost, Helmut Stippich und Paul Gulda, und sie fügen sich nahtlos zu den Werken von Gustav Mahler, Astor Piazzolla oder Karl Föderl...

Ein absoluter Hörgenuss, aus meiner Sicht.

Ich wünsche Ihnen ein gutes Jahr mit gutem Wein, gutem Essen, guter Musik und guter Laune in unserem Haus.

# Terminkalender

- 5. Feb** 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**12. Feb** 19 Das 71er Orchestrion  
**19. Feb** 19 Karl Zacek Trio  
**26. Feb** 19 Kolar, Sulzer, Havlicek  
**5. März** 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**12. März** 19 Geschwister Mondschein  
**19. März** 19 Reinagl, Sulzer, Havlicek  
**26. März** 19 Agnes Palmisano & Spafudler  
**29. März** 19 Vernissage Hans Pritz  
**2. Apr** 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**9. Apr** 19 Haertl & Wascher  
**16. Apr** 19 Kabane 13  
**23. Apr** 19 Tanzhausgeiger  
**30. Apr** 19 Neue Wiener Concert Schrammeln  
**7. Mai** 19 Agnes Palmisano  
**14. Mai** 19 Geschwister Mondschein  
**21. Mai** 19 die Steinbach  
**28. Mai** 19 Karl Zacek Trio  
**4. Juni** 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**11. Juni** 19 Ditsch & Sagmeister  
**18. Juni** 19 Riegler & Diaz & Sulzer & Havlicek  
**25. Juni** 19 Abschlussabend  
**31. Aug** 19 Beginn Workshop mit Agnes und Roland  
**1. Sept** 19 Abschlusskonzert Workshop

Reservierungen unter 320-33-30 oder [reservierung@hengl-haselbrunner.at](mailto:reservierung@hengl-haselbrunner.at)

**alle Termine auf [www.hengl-haselbrunner.at](http://www.hengl-haselbrunner.at)**