

# Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



## Das musikalische Sommer-Programm 2020

Empfänger:

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

Österreichische Post AG  
Info.Mail Entgelt bezahlt

## Ägypten

Ich wache auf, es ist schon hell, der Muezzin ruft zum ersten Morgengebet, ein süßer Blütenduft, Orangen, Jasmin und noch irgend etwas, das ich nicht einordnen kann, weht mir um die Nase. Fast wie ein Frühlingmorgen in Rom. Mein Bein schmerzt. Ich bin aber trotzdem froh über den Zustand. Wir sind 3 Tage in Ain Suchna, einer Ferienanlage 90 km von Kairo, am Golf von Suez. Gestern kamen wir von der Stadt, zum Ausruhen am Roten Meer und genießen mit den Kindern die Stille. Das heißt Agnes und ich genießen die Stille, die Kinder machen schon ihren eigenen Lärm am Strand. Ich lasse mein verletztes Schienbein im Schatten heilen. Gleich am ersten Tag nach der Ankunft hat mich ein Pferd leicht touchiert und schon ist das Malheur geschehen. Beim Wegreiten, im Trubel, dort bei den Pyramiden in Gizeh: ein Haufen Viecher stehen da beieinander, Kamele, Pferde, Ziegen, Esel und viele Hunde, ich streife die Hinterhand von einem kleinen Braunen, der gleich hinter einem Kamel steht und bekomme unvermittelt einen Tritt ge-

gen mein rechtes Schienbein. Nix ist gebrochen, glaube ich, bewegen geht ja noch, aber es beginnt langsam und beständig zu bluten. Ich besprühe die Stelle mit einem Desinfektionsmittel, lasse es bluten und folge eilig der Karawane zu den Pyramiden. Der Gedanke ins Krankenhaus zu fahren und den so lange von den Kindern herbeigesehnten Ritt auf Kamelen durch die Wüste zu den Pyramiden zu vereiteln, beschäftigt mich schon, aber was soll es. Wenn sowas daheim passiert, fahre ich ins Lorenz-Böhler und lass mich schnell nähen, aber in Kairo müsst' ich erst eines suchen und die Karawane mit den Jungs ist schon weit voraus. Die Agnes hat die Herbstferien so genial organisiert, damit die Buben möglichst viel davon haben. Ich denk' mir Gott sei Dank ist nix Schlimmeres passiert und reite weiter, der Araber würde sagen „Alhamdulillah“. Der Ausflug ist aufregend und die Kinder sind aus dem Häuschen. Am Abend kehren wir ins Hotel zurück und bekommen ein arabisches Abendessen, serviert auf der Dachterrasse, keine 100 Meter von der Sphinx entfernt. Zwischen den Pyramiden geht die

Sonne unter und wir trinken Tee mit den Gastgebern, sehr nette Leute. Es ist kein 5 Sterne-Hotel, sondern sie vermieten Zimmer übers Internet. Klein aber fein. Beim Urlaubbuchen ist die Agnes wahrlich ein Genie! Danke, mein Schatz!

Am zweiten Tag sind wir ins Nationalmuseum gegangen, um echte Mumien zu sehen. Die Kinder fanden den Anblick der Pharaonen-Mumien unheimlich, aber die Schönheit der Maske des Tutanchamun hat uns alle gleichermaßen in ihren Bann gezogen. Nach dem Museum ein Mittagessen auf einem Schiff am Nil und dann ins Koptische Viertel. Ich bin schon ein bisschen müde mit mei'm wech'n Hax'n, setze mich ins Kaffeehaus und warte, bis der Rest wieder zurückkommt. Für die Kinder ist es sehr aufregend, denn hinter jeder Ecke ergeben sich ganz neue Eindrücke. Das Kaffeehaus verschafft mir ein paar ruhige Minuten in einer mir seltsam vertrauten Umgebung, die ich in meinen wilden 20ern öfters besucht habe.

Der Tee ist hervorragend, ich bestelle mir noch einen Kaffee und

rauche dazu eine Cleopatra. Ich bin sehr zufrieden.

## **Die Familie**

Jetzt weiß ich endlich, wie das Leben mit zwei Schulkindern ist. So unterschiedlich die beiden sich auch entwickeln: ich freue mich über ihre Leistungen, wir meistern gemeinsam die Herausforderungen des Lebens: rechtzeitig aufstehen, Zähneputzen, Jause richten, Hausübungen machen, Judo, Tennis, Klavier üben, Geigenunterricht, .... dass die beiden so musikalisch sind, freut mich ganz besonders.

Dieses Jahr haben wir zu Weihnachten bereits drei- und vierstimmig gesungen!! Die beiden Buben singen den Sopran, Agnes dann den Alt, ich krähe den Tenor, und wenn Agnes' Familie anwesend ist, finden sich auch noch Bässe. Das ist schon ein Erlebnis! Agnes hat mir erzählt, dass sie sich deswegen immer auf Weihnachten gefreut hat. Bei ihr zu Hause war das mehrstimmig singen Familientradition. Vielleicht finden wir auch unterm Jahr Gelegenheit dazu, das wäre schön.

## **Das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes**

Die Wiener Heurigenkultur wird seit Jahrhunderten gemeinschaftlich von Winzerfamilien und deren Gästen sowie den Wienerliedmusikern und Weinbauvereinen gepflegt. Gelebte Traditionen werden ins Heute übersetzt und

Bräuche, Feste und die Wiener Musik stets weiterentwickelt. Allen voran steht das Handwerk um den Weinbau, der in den Winzerdörfern und ausgewiesenen Heurigengebieten im urbanen Raum eine bedeutende Rolle einnimmt. Durch die lebendige Heurigenkultur wird die Kultivierung der Wiener Weingärten gesichert, was wiederum allen Wienerinnen und Wienern zur Naherholung dient.

Als Zeichen der Wertschätzung dieser gelebten kulturellen Praktik wurde die Wiener Heurigenkultur in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. Nähere Informationen unter

[www.unesco.at](http://www.unesco.at)

Wenn Sie nun dieses Haus betreten: Tun Sie es in Ehrfurcht und Respekt. Es ist Wohnraum zweier immaterieller Kulturerben und -Träger. Der „Wiener Dudler“ ist auf Antrag meiner Frau Agnes bereits 2011 in die nationale Liste aufgenommen worden, und nun bin auch ich Träger des immateriellen Kulturerbes. Aber auch Sie, durch Ihren Besuch unseres schönen Gartens im Sommer, sind Sie Teil des immateriellen Kulturerbes Österreichs! Also bedenken Sie, wenn Sie das nächste Mal Agnes beim Dudeln hören und meinen Wein schmecken, zweimal Kultur von Weltrang, Prost!

### **Der Wein**

ein durchaus herausforderndes Jahr. Die Rieslinge brauchen noch etwas Zeit auf der Flasche, ein Jahrgang, der sich langsam entwickeln wird. Etwas habe ich beim Weinmachen gelernt - Geduld haben. Nur net hudeln, alles braucht seine Zeit.

### **Riesling Brut**

Im Jahr 2018 habe ich mich entschlossen, einen Riesling-Sekt zu keltern. Der Grundwein ist vom Reisenberg und sehr fein im Aroma. Er hat jetzt 11,5 Volums

% Alkohol, also gerade recht für die zweite Gärung. Ein zu hoher Ethanolgehalt kann zu einer Störung der Fermentierung führen und das Produkt beeinträchtigen. Diesen Prozess lasse ich von der befreundeten Firma Szigeti ausführen, da ich nicht die Möglichkeiten zuhause habe. Der Wein wurde im Februar nach Gols gebracht und auf die Flaschen gezogen. Nach ungefähr einem Monat ist die Flaschengärung beendet, die Hefe beginnt abzusinken. Es entstehen neue Aromen und vor allem die begehrte Kohlensäure, die, weil die Flasche ja fest verschlossen ist, nicht mehr entweichen kann. Dabei baut sich ein Druck von 4 bis 4,5 bar auf. Jetzt muss der Rohsekt mindestens 9 Monate auf der Hefe lagern, dabei beginnt die Hefe eine Autolyse (Selbstzersetzung), entlässt weitere Aromen in den Wein und beginnt das entstandene CO<sub>2</sub> einzubinden, das Moussieren wird feinperliger, das Prickeln wird als feiner am Gaumen empfunden. Nach der vorgeschriebenen Lagerzeit kommt das Rütteln; das bedeutet, die Hefe wird durch vorsichtiges Bewegen und dabei stetiges Neigen der Flaschen aus der Ho-

rizontalen in die Vertikale dazu gebracht, in den Hals der Flasche zu wandern. Jetzt kann man degorgieren, also das Abtrennen der Hefe vom Sekt. Dabei bedient man sich eines einfachen Tricks. Die Hefe, die jetzt am Verschluss aufliegt, enthält keinen Alkohol, der Rest schon, es ergibt sich ein unterschiedlicher Gefrierpunkt. Man taucht den Flaschenhals in eine Kühlsole, die Hefe friert, der Sekt nicht. Jetzt muss es schnell gehen, Flasche auf, Hefe raus, Dosage rein, Flasche zu. Das war's. Ein Geheimnis ist noch zu klären, was ist eine Dosage? Das ist die persönliche Handschrift des Kellermeisters. Eigentlich hat man freie Hand, was man macht. Um dem Sekt den letzten Schliff zu geben füllt man die beim Degorgieren verloren gegangene Menge mit etwas auf. In unserem Fall mit 10 ccm einer Trockenbeerenauslese vom Gelben Muskateller, damit geben wir dem Getränk eine Fülle durch den enthaltenen Zucker und ein feines zusätzliches Aroma, alles sehr dezent. Ich bin sehr stolz auf diesen Sekt, er ist uns wirklich gut gelungen.

## Das Wetter

Was da noch kommen wird ist unbestimmt, aber wahrscheinlich werden sich ändernde Wetterbedingungen auch ökonomisch niederschlagen. Wenn ich mich wiederholen darf: „Wir leben in einem agrarischen Hochleistungs-System. Solche Erträge haben einen Einfluss auf den Boden und das darin befindliche Ökosystem.“ Dieses labile System wird durch den Faktor Klima ebenfalls stark beeinflusst. Ich möchte an dieser Stelle eine Lanze für den Klimaschutz brechen. Mein bäuerlicher Verstand sagt mir: „Wenn's nicht regnet, dann wächst nix und wenn's zu viel regnet, dann wächst auch nix“. In den späten 60ern, meiner Kindheit, hat's ganz anders g'schneit und die Winter waren lang und kalt. Es hat einen Frühling gegeben, der langsam den Sommer angekündigt hat und einen Altweibersommer, der kühle Erntetage im Oktober verheißen hat. Und an den letzten Tagen der Ernte, im November, konnte es sogar schon einen Schneeregentag haben, gefolgt von weißen Weihnachten. Jetzt ist alles durcheinander, diese Weihnachten hatten eine Anmutung von Ostern.

## Das Engerl von Döbling



Ich war einmal mit dem 3 Jahre alten Benjamin im Radio-Kulturhaus, den Ö1-Wein, es war ein wunderbarer Pinot Blanc, ausliefern. Dabei habe ich eine gute Freundin getroffen, die damals im Fernsehen gearbeitet hat. Also sofort die Gelegenheit am Schopf gepackt und ab ins Wetter-Studio. Der Beni war sehr von seinem Bild im Monitor beeindruckt, bis halt dann doch nur schon wieder der Papa dahintersteckt. Solche Momente bewegen mich sehr stark. Danke liebes Lieschen.



## **Der Redlmühlner und das Batterieladegerät**

Den Redlmühlner, also meinen Freund, den Bernhard Drack, kennen Sie ja schon: das ist der Mann, der unseren Strom erzeugt, im Almbach in Grünau.

Ich habe ein altes Batterieladegerät, sicher schon einige Jahrzehnte. Es hat seinen Dienst immer gut getan, oft brauche ich es nicht, aber wenn der Winter im Lande ist, dann kann es schon einmal sein, dass eben doch. Es ist immer schon im Regal gestanden, verstaubt, aber immer funktionstüchtig. Leute, die so etwas nicht haben, wissen nicht wirklich über die Vorteile eines Batterieladegerätes Bescheid, aber Insider können lange darüber reden. Es ist 400 x 400 x 400 groß und ungefähr 15 Kilo schwer, ein kleines Monster mit dicken Kabeln dran. Es hat einen riesig großen Trafo und einen Brückengleichrichter, der einem interstellaren Fahrzeug ähnelt. Den Gleichrichter braucht man, um aus dem Steckdosen-Wechselstrom einen Batterie-Gleichstrom zu erzeugen, das gilt aber nur für unsere gute alte Autobatterie und nicht für die ei-

nes Elektro-Autos. Die sind wesentlich komplizierter und nur elektronisch handlebar. Ich hab aber gar kein Elektroauto, Gott sei Dank muss ich ja nur eine alte Autobatterie aufladen.

Aber das Kastl geht nicht. 20 Jahre hat es klaglos funktioniert, und jetzt auf einmal nicht mehr? Haben sich alle Schutzheiligen der Heimwerker gegen mich verschworen?

Was tun? Am schnellsten wäre: ein Neues kaufen. Für ein paar Euro bist Du dabei. Und leichter ist es auch noch und nicht so schmutzig und billiger und, und, und...

Oder... Oder ich warte eben auf meinen Freund, den Redlmühlner. Er ist ein Elektriker, der ständig an Strom denkt, unter Strom steht - ein Mann, der eine elektrisierende Art hat, er soll mir helfen. Ich rufe ihn an, und er kommt vorbei, damit wir es wieder einmal lustig miteinander haben.

Wir schleppen die Kiste hinauf ins Büro, wo auch die Elektrowerkstatt untergebracht ist. Das Telefon läutet, ich muss natürlich meinen Büropflichten nachkommen und abheben. Ein

langatmiges Gespräch. In der Zwischenzeit hat der Bernhard den Kasten aufgemacht und hält jetzt einen Knopftaster an zwei Kabeln in der Hand. „Da ist er, der Fehler“ sagt er und drückt stolz auf die rote Taste. Ein rotes Lämpchen geht aus. Der Thermoschutzschalter lässt sich nicht mehr zurückstellen. Meine Augen werden groß und ich sage: „Wofür ist bitte ein Thermoschutzschalter gut?“ Prompt folgt ein einstündiger Vortrag über Schutzschaltungen in Elektrogeräten. Was ich herausgehört habe: Ein Thermoschutzschalter ist ein Ding, das verhindert, dass das Kastel zu heiß wird. Das Teil ist recht sinnvoll, da es die Lebenszeit eines Gerätes enorm verlängern kann.

Wir haben sofort das Ersatzteil im Internet bestellt, es ist Samstag, also wird es am Mittwoch da sein, dann baue ich es ein, schraube alles zusammen, und fertig. Gekostet hat es 2,67 € exklusive Versandkosten, rund drei Monate und drei Tage Wartezeit auf meinen Freund und 10 Minuten Facharbeiterstunden mit Haus- und Sachverstand, kognitives Denken und Erfahrung. Wahrscheinlich würde das

Gerät von einem Elektro-Fachbetrieb nicht einmal repariert werden können oder dürfen, da die Haftungslage viel zu kompliziert ist.

Das Batterieladegerät ist repariert, ich bin froh und stolz, ich kann wieder Starthilfe geben und wir haben dem Massenkonzsumsystem ein Hax'l g'stellt.

Dass wir danach noch eine Flasche getrunken haben, versteht sich fast von selbst.

Die Musik und andere Veranstaltungen im kommenden Sommer-Semester in unserem Haus auszugsweise:

Dienstag 11. Februar **Ernst Molden und Karl Stirner**

Der Herr Molden ist ein mittlerweile allgemein bekanntes Multitalent in Sachen Musik und Literatur. Seine Projekte erstrecken sich von Solo über ein Duett mit dem Nino aus Wien bis zur Band mit Resetarit, Soyka und Wirth. Das Duo mit dem kongenialen Karl Stirner ist mir gänzlich unbekannt, aber ich kenne beide Musiker schon lange, und es wird sicher höchst interessant. Der Karl ist radikal in seinen Ansichten und kompromisslos in

seiner Musikalität. Ich habe ihn mehrstimmige Fugen auf der Zither spielen und simultan eine Progressionsanalyse für diese Akkordabfolgen hören dürfen. Das hat mich wirklich sehr beeindruckt. Der Jacob Collier des Wiener Genres.

Donnerstag 20. Februar

## **Filmpremiere und Gig Kollegium Kalksburg -**

**Butterbrot** was soll man dazu noch schreiben, außer, dass es wieder ein hervorragender Film von Stephan Mussil, Harald Burger und Reinhard Liegler ist. Wie schon die Portraits über den Sänger Kurt Girk oder den Musiker Walther Soyka, zeichnet er einfühlsame und detailreiche Bilder, die mich immer sehr gefesselt haben. Immer wieder sind neue Facetten sichtbar geworden, wenn ich mir Mussil-Filme anschauen darf. Alle Bilder in dieser Zeitung sind von ihm, und jetzt stellen sie sich vor die Bilder, beginnen zu laufen und erzählen Geschichten, Geschichten über Vincent, Heinz und Paul, die Kollegen aus Kalksburg.

## Samstag 22. Februar **Kinderfasching und G'schnas**

Endlich machen wir wieder ein G'schnas im Haus! Ich habe die alten Fotos meiner Eltern durchgeblättert, und die beiden samt Personal in den aberwitzigsten Kostümen und Mottos gesehen – jetzt will ich die Tradition wiederbeleben.

Die Kinder gehen mit gutem Beispiel voran: ab 15:00 Uhr veranstalten wir ein Kinderfaschingsg'schnas mit Animation: Das Team der „Schlaraffenkids“ unterhält mit Zaubershow und Kinderdisco. Für die Erwachsenen ist der alte Saal bereit, wo es ruhiger zugehen wird.

Ab 19:00 Uhr sind auch die Erwachsenen eingeladen, sich ins Kostüm zu werfen und vielleicht sogar das Tanzbein zu schwingen, dafür werden die Tanzhausgeiger aufspielen, ihr Name ist auch das Programm. In ihrer altbewehrten Besetzung mit zwei Geigen, einer Nachschlag, Kontrabass und Saxophon bringen sie das Publikum zum Tanzen. Ich habe aber auch nichts dagegen, wenn Sie einfach so vorbeischauen und mit mir in Ruhe

und Frieden mit einem Glas Sekt anstoßen.

## **Heringsschmaus**

24.-26. Februar 2020

wie schon in den letzten Jahren auch, beginnen die Vorböten des Heringsschmauses schon etwas früher: in den ersten Jännerwochen grüßen Kleinigkeiten wie Gemüsemayonnaise, Roastbeef-Röllchen mit Ei-Salat und Russen. Bismarck-Heringe mit Zwiebeln, russische Eier und Heringssalat nach Oma-Art werden das Angebot bereichern. Zum Aschermittwoch hin kommen noch Forellen und gebackener Waldviertler Karpfen mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat dazu. Wir halten unser Angebot klein, um nichts zu verschwenden, halten dafür die Qualität hoch und setzen so weit wie möglich auf Regionalität.

Dienstag 24. März

## **Agnes Palmisano Trio**

und Studierende an der MUK Privatuniversität. Die Wiener Privatuniversität nimmt das Wienerlied als Modul in ihre universitäre Ausbildung auf, und meine Frau Agnes unterrichtet dort die Gesangsstudenten auf Workshopbasis. Sie hat eine große

Freude damit, den jungen Menschen mit ihren schönen Stimmen das Dudeln und das Interpretieren von Wienerliedern - es geht darum, dass du es schaffst, durch das gesungene Erzählen einer Geschichte andere zu packen und zu berühren - zu vermitteln. Ich bin schon gespannt, was sie uns präsentieren werden.

Ab Mai werden wir wieder unseren **Weingarten am Reisenberg** für Sie öffnen. Ein wirklich traumhaftes Platzl zum Verweilen über den Dächern von Grinzing, man kann im Osten, der Donau entlang, den Flughafen Schwechat und bis nach Bratislava sehen. Das Leithagebirge verdeckt zwar den Blick auf den Neusiedlersee, jedoch kann man die Windräder auf der Parndorfer Platte gut erkennen. An schönen Wochenenden werden wir Samstag und Sonntag ab Mittag eine kleine Labestation für Sie einrichten.

Geplant sind Konzerte jeweils Freitag den

15. Mai 18 Uhr mit dem Duo Weinblatt

18. September mit den 16er Buam,

bei Schlechtwetter finden diese Konzerte bei uns im Haus statt.

Muttertag ist am Sonntag dem 10. Mai. Wir öffnen an diesem Datum schon zu Mittag. Ein spezielles Menü werde ich für alle Mütter kochen.

Am 26. Mai spielt **Agnes Palmisano im Trio** und dem wunderbaren Geiger **Aliosha Biz**, er begleitet sie jetzt schon zum dritten Mal und ich bin immer wieder von seiner Virtuosität begeistert. Es ist schon sehr angenehm, in einer Stadt wie Wien zu leben, in der anscheinend so nebenbei großartige Künstler wie Aliosha wohnen.

Endlich! Premiere! Seit sicher zwei oder drei Jahren beschäftigt sich die Agnes jetzt schon damit, Lieder des Renaissancekomponisten John Dowland ins Wienerische zu übersetzen, und mit ihren großartigen Musikern Daniel Fuchsberger, Andreas Teufel und Aliosha Biz eine entsprechende musikalische Umsetzung finden. Ich kenne die Lieder von John Dowland durch die Interpretation von Sting. Ich glaube aber, dass die Agnes das noch

viel grandioser hinbekommen wird.

Die offizielle Premiere ist zu Pfingsten bei den Barocktagen in Melk, aber wir hier beim Heurigen sind die ersten, die das Programm zu hören bekommen.

IN FINSTAN MÖCHT I SEIN heißt es - nach John Dowlands Lied „In Darkness Let Me Dwell“ - voller Abgründe, Sehnsüchte, Ängste, Lust, Hoffnung und Poesie.

Nach der Poesie kommen am Freitag den 19. Juni um 19 Uhr The Mannequins ins Haus. Eine Travestienummer der ganz anderen Art.

**WIENERLIED- UND DUDELWORKSHOP** 29. und 30. August wie schon letztes Jahr erfolgreich und gut besucht, bei uns im Haus - beim Heurigen, wo denn sonst, das natürliche Habitat dieser Tradition – für Fortgeschrittene

Konzert am Sonntag den 30.8. um 20:00 Uhr, bei Schönwetter im Garten?

# Terminkalender

- 4. Feb** 20 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**11. Feb** 20 Ernst Molden & Karl Stirner  
**18. Feb** 20 Rudi Koschelu & Marie-Theres Stickler  
**20. Feb** 20 Filmpremiere Butterbrot Kollegium Kalksburg  
**22. Feb** 20 Kinder- und Erwachsenen-G'schnas  
**25. Feb** 20 Reinagl, Sulzer, Havlicek  
**3. März** 20 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**10. März** 20 Gluatmugl  
**17. März** 20 Die Stippichs  
**24. März** 20 Agnes Palmisano-Trio  
**31. März** 20 Rudi Koschelu & Marie-Theres Stickler  
**7. Apr** 20 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**14. Apr** 20 Ditsch & Sagmeister  
**21. Apr** 20 Texasschrammeln  
**28. Apr** 20 Kolar, Sulzer, Havlicek  
**1. Mai** 20 Neue Wiener Concert Schrammeln  
**5. Mai** 20 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**12. Mai** 20 Rudi Koschelu & Marie-Theres Stickler  
**19. Mai** 20 Geschwister Mondschein  
**26. Mai** 20 Agnes Palmisano & Aliosha Biz  
**2. Juni** 20 Soyka & Stirner & Rittmannsberger  
**9. Juni** 20 Kabane 13  
**16. Juni** 20 Heidelinde Gratzl & Albin Paulus  
**23. Juni** 20 Die Steinbach  
**30. Juni** 20 Abschlussabend

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)