

Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



Das musikalische Herbst-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

Hauszeitungs-Zeit

Wenn alles schläft und es ruhig ist, in tiefer Nacht, vor dem Computer sitzen und meine Gedanken und Eindrücke vom Leben als Weinbauer und Heurigenwirt in Wien niederschreiben. Einfach so, wie es mir in den Sinn kommt. Agnes wird diese Gedanken später ordnen. „Damit ich wenigstens zweimal im Jahr weiß, was in deinem Kopf vorgeht“, sagt sie lachend. Das hat schon alles seinen Sinn...

Immer nehme ich mir vor, zeitgerecht fertig zu werden, damit Sie, meine werten Leser, informiert sind, um Ihre Lust zu wecken, uns zu besuchen, das Essen, Trinken und die Musik zu genießen. Dann muss aber das Kellerbuch abgegeben werden, der Koch erscheint plötzlich nicht mehr am Arbeitsplatz, im Weingarten wütet der Mehltau, und eine Spritzmittelüberprüfung steht ins Haus.

Aber trotzdem will ich mir diese ruhigen Zeiten im Büro und diese Zeitung nicht nehmen lassen, ich muss mich halt an die Rhythmen anpassen, die andere vorgeben: die Natur, der Kellereinspektor, das Magistrat und viele andere. Alle haben ihre eigenen Termine – „wenn die Zeitung etwas später erscheint, geht die Welt auch nicht unter“, denk ich mir, aber es macht mir Spaß. Ich hoffe Ihnen auch.

Die Familie

Abschied vom Kindergarten. Benjamin kommt in die Schule! Damit müssen wir alle vom Kindergarten Abschied nehmen, der die letzten sechs Jahren zentraler Bestandteil unseres Lebens war, auch Florian hat immer noch Kontakt gehalten, obwohl er doch schon ein „alter Hase“ ist und bereits in die dritte Klasse kommt. Die Kinder-

gartenfeste haben unser Leben bereichert: Martinsumzug zum Heurigen. Muttertagsfeiern!

Die letzte Muttertagfeier konnte ich für mich verbuchen: Agnes hatte Proben für die Operette „Die Landstreicher“ in Linz und konnte (schweren Herzens) nicht zur Muttertagskaffeejause kommen, also bin ich eingesprungen. Es war mir ein wenig mulmig im Bauch, aber was tut man nicht alles für seine Kinder. Ich war natürlich der einzige Papa am Mutter-Tag, aber die Frauen haben mich in ihrer Mitte aufgenommen. Am Boden wurden Herzen aufgelegt mit den Stärken der Mütter, also Kochen, Liebsein und Wäschemachen und so. Es war nicht sehr schwer, Benis Herz herauszufinden, es war mit „Singen“ beschriftet. Es hat auch Vorteile, wenn die Mutter eine Sängerin ist. Jetzt hat der kleine Spatz halt mir das Muttertaggedicht aufgesagt. „Zum Muttertag, zum Muttertag sag ich dir, dass ich dich mag. Sag ich dir, dass ich dich brauch. Und den Papa auch!“ Ich war sehr stolz auf meinen Kleinen. Und gerührt.

Unsere harmonische Familie:



Meine Werkstatt

In der letzten Zeitung, im Winter, war meine Werkstatt die Holzwerkstatt, ich habe gehobelt, die Bänke repariert – ich hoffe, Sie haben es genossen, diesen Sommer auf meinen liebevoll mit eigener Hand restaurierten Heurigengarnituren zu verbringen.

So hat der kundige Leser schon beim letzten Mal durch Studium der Trauben-Presse gelernt, was der Unterschied zwischen einem Abzieh- und Abrichtstein ist.

Auf diesen Artikel hin hat mir ein Stammgast einen reichhaltigen Schatz an alten Hobeln geschenkt. Die Messer sind exakt angeschliffen und wurden vor dem Einlagern geölt, also kein Rost. Sie sind nach einer Ruhepause von einigen Jahren sofort einsatzbereit ... So ein solches Geschenk hat für mich einen sehr hohen ideellen und praktischen Wert. Danke!

Ich freue mich schon auf den Winter, wenn ich die Hobeln ausgiebig erproben kann.

Die Küche

Ich habe das letzte halbe Jahr viel Zeit in der Küchen-Werkstatt verbracht. Es ist mir wichtig, meine Arbeitsbereiche regelmäßig neu zu überdenken. Ich habe die alten Rezepte meiner Mutter hervorgeholt, überprüft und sichergestellt, dass ihre hinterlassenen Aufzeichnungen umgesetzt werden. Ich sehe mich da, ganz ohne bei der UNESCO extra darum anzusuchen, als Träger eines immateriellen Kulturerbes.

Es ist ein großartiges Gefühl, gemeinsam mit meinen beiden Söhnen nach dem Rezept meiner Mutter Apfelstrudel zu backen. Den Teig eigenhändig zu kneten und zu ziehen. Und ein besonders großer Genuss ist es, wenn meine Gäste am Abend die Speisen loben, die ich eigenhändig bereitet habe. Ich sage Ihnen: das ist ein steiniger Weg, der Strudelteig-Weg. Ich gehe ihn regelmäßig und hartnäckig. Denn es dauert, bis ich zufrieden bin.

Manchmal gibt es auch Kritik. Es gibt ja unterschiedliche Arten von Gästen und von Kritik. Manchmal benützt sie jemand, um einfach ein wenig Dampf abzulassen.

Und manchmal ist tatsächlich in der Hitze des Gefechts etwas passiert, das verbessert werden kann...

Das ist kein Erdäpfelsalat

Vor einigen Wochen kam eine Dame mit Kopfschütteln und einer Schale Erdäpfelsalat zu mir. Sie eröffnete das Gespräch mit den Worten: „Nein, das ist kein richtiger Erdäpfelsalat. Ich mache ihn daheim ganz anders.“ Ich bedauere den Umstand sehr, versuche vergebens, mich zu rechtfertigen.

Rechtfertigen? Ich erkläre es Ihnen:

Es ist ein Unterschied, ob man 2 Kilo oder 30 Kilo Erdäpfelsalat macht. Bei solchen Mengen stellt einem die Physik ein Haxel. Der Abstand vom Boden zur Oberfläche in meinem Bottich ist ein Vielfaches zu dem in der Schüssel daheim. Die zwei Phasen Essig und Öl, die nicht gerne beisammenbleiben wollen, trennen sich. Wenn ich jetzt am Abend eine neue Schüssel befüllen möchte, erreiche ich nicht beide Flüssigkeiten in gleichem Maße, und die neue Schüssel wird entweder nur sauer oder nur ölig sein. Das Ergebnis ist klar, eine Beschwerde beim Chef, wie immer. Um das zu verhindern, bediene ich mich einer Emulsion. In die Wasserphase kommt ein Emulgator, das sind Moleküle, die sowohl eine lipophile als auch eine hydrophile Seite besitzen. Das „Mayonnaise-Prinzip“. Das Öl wird durch kräftiges Schlagen in winzige Tröpfchen aufgespalten, und die Wasser-Essig-Phase kann sich dazwischendrängen. Im Falle der Mayonnaise ist es Eiweiß, im Falle der Erdäpfelsalatmarinade ist es einfach ein bisschen Estragonsenf. Jetzt ist eine immer gleich verteilte Marinade an jeder Stelle im Salat.

Ein paar Tage später war die Dame wieder bei mir: „jetzt ist er so wie er gehört,“ sagte sie. Ich kann wieder gut schlafen, weil ich ein Lob für meinen Erdäpfelsalat bekommen habe.

Wir spielen Erdäpfelsalat quasi in Cis-Moll statt in E-Dur. Dem kundigen Musiker fällt sofort die parallele Molltonart auf: gleiches Tonmaterial wie in der verwandten Dur-Tonart - wir lesen unseren Salat halt von einem anderen Standpunkt aus.

Ich koche zwar für andere Menschen, aber kann es halt nur so, wie ich es als gut empfinde. Ich verlasse mich auf meinen Geschmack, und „jedem recht getan, ist eine Kunst, die niemand kann“.

Es ist wirklich nicht leicht, in Wien zu kochen. Also: für Wiener und Wienerinnen. Und bei der großen Auswahl an Speisen zwischen Imbissbude, World-Cuisine und Haubenküche. Gelegentlich kann ich es mir ja eh nicht verkneifen, und dann gibt es ein Tagesgericht, wie es mir gerade in den Sinn gekommen ist. Ansonsten halte ich aber den traditionellen Speisekanon des Wiener Heurigen aufrecht:

Im Winter gibt's nur einen frischen Braten aus dem Rohr und Schnitzel aus der Küche.

Kaltes Buffet ab halb vier, und warme Speisen frisch aus der Küche ab 18 Uhr.

Wenn Sie aber bei mir etwas vorbestellen, mache ich Ihnen alles, was ich kann.

Die Krautfleckerl in Cis-Moll

Zuerst wird Zucker in Schmalz (am besten ist Gänseschmalz) karamellisiert. Die Kunst dabei ist, den richtigen Zeitpunkt zu finden. Zuerst zergeht der Zucker bei etwa 186 Grad Celsius, danach setzt die Bräunung ein. Vorsicht ist geboten, da er dabei schnell bitter wird. Ein wenig Übung ist dabei schon nötig. Jetzt gleich das frische Kraut hinzufügen und das Ganze gut mischen, dabei sinkt die Temperatur auf 100 Grad ab. Wenn das Kraut blanchiert ist, kommen die Gewürze hinzu:

Pfeffer, etwas Kümmel und ein bisserl süßer Paprika sind nötig. Jetzt das Ganze weg von der Flamme. In der Zwischenzeit sind die Fleckerl al dente gekocht und werden einfach nur in ein Sieb geschüttet. Nicht abschrecken und sofort nach Abrinnen des Kochwassers zum Kraut. Gut mischen, und fertig sind die Krautfleckerl in Cis-Moll.

Anmerkung zu den Schinkenfleckerln: hier werden die Teigwaren weichgekocht, also mit einem gewissen Wasserüberschuss, da sie ja im Ofen überbacken werden und dadurch Wasser verlieren.

Wenn Sie genau sehen wollen, wie das geht: wir haben noch einige DVDs aus dem Jahr 2012 im Haus, wo ich die Krautfleckerl als „liabste Speis“ gekocht habe, als Franz Posch mit der „Liabsten Weis“ bei uns zu Gast war. Ich schenke sie gern her, als Anregung...



Von Zweigelt und Rosinen

Ich habe im Sommer eines Abends, in Ermangelung an Süßspeisen, schnell einen Kaiserschmarren nach dem Rezept vom Zauner in Ischl gemacht. „Jetzt machen wir einmal und dann schauen wir einfach, wer einer frischen und warmen Mehlspeise nicht widerstehen kann“. Beni hat mir beim Teig machen schon flink geholfen und mich auch rechtzeitig darauf hingewiesen, dass die Korinthen fehlen. „Kaiserschmarren ohne Rosinen geht gar nicht“, waren seine Worte. Sofort befolgte ich seine Anweisung und schob zufrieden die zwei Bleche in den Ofen. Noch schnell einen Zwetschkenröster mit Zimt und Inländerrum zubereitet, in Schüsslerln abgefüllt, Schmarren auf die Teller, Staubzucker darüber und austragen. Der Florian hat ein gutes Verkaufstalent, er ist charmant und behende beim Austragen. In einer der Gartenlogen war ein einzelner Herr, der fragte, ob Rosinen im Schmarren drinnen seien. Darauf sagte ich „selbstverständlich“, und er machte ein

Schnoferl, konnte aber dem Geruch doch nicht widerstehen. Beim Abservieren erkundigte ich mich bei ihm, ob es geschmeckt habe, er bejahte und schien sehr glücklich. Es war ein kindliches Glitzern in seinen Augen, etwas von Nikolo oder Weihnachten. Sofort schoss mir der Gedanke ein: „Ich glaube, er hat schon lange keine guten Rosinen gegessen. Ich weiß schon, wenn man billige kauft, sie bei zu hoher Temperatur verarbeitet, vorher nicht in Inländerrum aufquellen lässt, können diese Früchte einem die ganze Freude an der Götterspeise verleiden.“

Was hat jetzt der Zweigelt mit der Geschichte zu tun? Ganz einfach:

Die Rebsorte Zweigelt kann auch als billiger Massenträger benutzt werden, hohe und sichere Erträge machen ihn für die Massenweinproduktion attraktiv. Quasi ein Billigwein. Dass man diese Sorte aber auch anders ausbauen kann, sieht man am Beispiel unserer Cuvée Charlotte, meines besten Rotweins im Keller. Bei wenig Ertrag entwickeln sich die so typischen Aromen wie Weichsel, Waldbeeren und Marzipan. Was ich damit sagen will, ist: nicht immer billig und viel, sondern ausgewählt und wenig machen das Leben erst fein. So wie mit den Rosinen. Was nützen mir viele, wenn sie mir nicht schmecken.

Sie merken, gedanklich bereite ich mich nun schon darauf vor, meine Station zu wechseln und von der Küche in den Keller hinunterzugehen, um einen neuen Wein zu machen. Das ist jedes Jahr aufs Neue sehr interessant und wird mich auch diesmal vor große Herausforderungen stellen, die ich mit großem Eifer zu lösen versuche, so gut ich es kann.

Der Weinbau in diesem Jahr

Das Wetter ist heuer ein bisserl komisch, die Ernte wird, wie man schon in der Zeitung schreibt, wieder einmal hervorragend. Na ja, ich sage, sie wird herausfordernd, wie immer halt. Schau ma mal, dann seh

ma ja eh, was kommt. Die Landwirtschaft konfrontiert mich mit immer neuen Gegebenheiten, auf die ich reagieren muss. Es erfordert sehr viel Anstrengung, Flexibilität und Geschick, immer das Beste aus diesem Naturprodukt zu bekommen, weil es viel Geld kostet, so etwas in dieser Betriebsgröße zu machen. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen sollte ich eigentlich nur zwei Weine machen und die dann möglichst teuer verkaufen. Dann macht mir aber mein Beruf vielleicht keinen Spaß mehr, und Ihnen, wertees Publikum, wird fad.

Trinken Sie den Wein, weil er so gut ist, aber auch, weil er von hier ist.

Sturm to go

Frisch und warm...so muss er sein. Wenn Sie vor einem 3000-Liter-Fass stehen und einen Schluck von dem Inhalt kosten, dann wissen Sie, was Sturm ist, aber nur in dieser Stunde. Hin und wieder gelingt es mir, den „perfekten“ Sturm zu trinken, und es ist ein unbeschreiblicher Moment. Trinken Sie Sturm nur warm, die Hefen müssen aktiv sein. Er darf nicht zu weit sein, also drüber, auch nicht zu süß, aber doch schon da. Ab der Weinlese gibt es frischen Sturm bei uns im Haus, aber auch für Sie zum Mitnehmen. Verzeihen Sie mir, wenn es gerade keinen mehr gibt, ich möchte einfach keinen schlechten verkaufen. Ich habe Ihnen doch gerade erklärt, WIE hoch meine Ansprüche an den „perfekten“ Sturm sind.

Jetzt, vor Beginn der Weinlese, gehe ich viel im Weingarten herum. Ich achte nicht nur auf die Trauben, sondern ich mach mir auch sonst so meine Gedanken. Zum Beispiel über den...

Boden

Der ist im günstigsten Fall ein diverses Gebilde aus Mineralien, organischer Masse und einem Haufen von Lebewesen, wie zum Beispiel Pilzen, Bakterien, Insekten und sonstigem Leben. Dazu spielen Parameter

wie Ausrichtung, Topografie und Mikroklima eine sehr große Rolle. Das Wasserhaltevermögen der Böden ist ein zentraler Punkt in der Landwirtschaft. Es ist schwer beeinflussbar und überlebensnotwendig. Wir bauen schon seit Jahrzehnten eine sogenannte Zwischenfrucht oder Gründüngung an. Dabei werden in regelmäßigem Abstand verschiedene Saatgutmischungen verwendet, um dem Boden ein diverses Pflanzenbild zu bieten. Diese Pflanzen haben nur die Aufgabe, dem Boden genügend Biomasse zur Verfügung zu stellen, damit die darin enthaltenen Lebewesen Nahrung haben. Das ist die Voraussetzung für eine gute Nährstoffversorgung, ein erhöhtes Wasserhaltevermögen, und ein Erosionsschutz ist es auch. Bei einem Starkregen kann der Oberboden nicht so stark ausgewaschen werden.

Die Weinbauschule Klosterneuburg

Auch heute habe ich ein enges Verhältnis zu diesem Institut. In der Zeit kurz vor der Ernte bringe ich wöchentlich Traubenproben vorbei, um den optimalen Reife- und Lesezustand zu eruieren. Außerdem sitze ich seit etwa 30 Jahren in der österreichischen Prüfnummernkommission und verkoste für den Staat Weine. Dabei werden bei jeder Verkostung 2 Prüfweine irgendwo eingebaut, die einen Fehler haben können oder nicht. Damit werden die Koster immer wieder auf ihre Sensibilität überprüft. Für mich ist das Kosten in meiner Arbeit im Keller, aber auch in der Küche sehr wichtig.

Der Weiss Pepperl, unser Klassenvorstand, genauer bezeichnet mit Herr Direktor OR Dr. DI und die andere Hälfte seiner Titel hab ich schon längst vergessen, konnte uns den Stoff der Obstverwertung, also alles außer Wein machen, mit allerhand kleinen Geschichten vermitteln, einfach aus der Tatsache heraus, dass er beinahe alles Vermittelte schon einmal gesehen und

verstanden hatte. Sein Leitspruch war immer: „Nicht auswendig lernen, sondern wissen, wo man nachlesen kann und es dann verstehen.“

Ausnahmepädagogen wie Fritzi, Ogo, Pauli, Raudi und der Herr Professor Haushofer, der hatte keinen Kosenamen, haben mein Berufsleben nachhaltig beeinflusst. Heute bin ich stolz, dass Herr Professor Haushofer mich unterrichtet hat. Vieles von der Technologie des Weines aus der Schulzeit ist heute nicht mehr gebräuchlich, aber er hat mir eines auf den Weg mitgegeben: Wenn du was machst, dann mach es mit deinem ganzen Herzen und deiner ganzen Kraft; so wirst du Erfolg haben.

Der alte Wagner

Wie sie den Heurigen vom alten Wagner Richard in der Paradisgasse 24 zerstört haben, komme ich ins Tratschen mit einer empörten Nachbarin. Sie sagt; „Warum haben sie den alten Wagner abgerissen?“ und ich antworte: „Weil Sie nicht oft genug hingegangen sind“. Einen vollen Heurigen wird niemand abreißen. Jetzt steht da eine Bauruine gleich gegenüber von meinem Hintereingang – wie ein Mahnmal.

In der Paradisgasse waren in meiner Kindheit der Paradis Mandl, der Felbermayer, der Wagner und der Haselbrunner noch in Vollbetrieb. In der Silbergasse und Rudolfinergasse waren auch noch einige. Alles landwirtschaftliche Betriebe, die hier im Grätzl arbeiteten und die umliegenden Weinberge bewirtschafteten. Sie haben dieses Ortsbild geprägt und waren Nahversorger. Kleine Bauernhöfe, die „hint'aus“, wie meine Großmutter mütterlicherseits immer zu sagen pflegte, einen Obstgarten, ein Gemüsebeet und eine kleine Rebschule hatten und am Hang die Weingärten. Heute sind die alten Buschenschanken, bis auf meine, alle verschwunden und durch moderne Wohnbauten ersetzt worden. Einerseits ist das schlimm, andererseits wohnen mehr Menschen hier als früher. Im Prinzip ist das

für mich gut, weil ich die letzte Struktur darstelle, die noch funktioniert.

Meine Kinder sind es gewohnt, dass am Wirtschaftshof ein großer roter Traktor steht, und sie wissen auch, dass Weinbau mein Brotberuf ist. Sie kennen die Arbeit im Weingarten, Keller und in der Buschenschank. Jetzt beginnen sie sich schon Gedanken darüber zu machen, wieviel alle arbeiten müssen, damit der Betrieb läuft. Wo sie schon mithelfen können und ob sie, wenn sie groß sind, den Betrieb übernehmen werden. Andere wollen in diesem Alter Feuerwehrmann werden. Meine beiden schwanken noch zwischen Geheimagent, Forscher oder Buschenschanker – wir werden ja sehen. Die Kinder und LehrerInnen umliegender Schulen und Kindergärten kommen jedenfalls gerne zur Weinlese und sind immer sehr erstaunt, was wir machen.



Ja, man kann von einem signifikanten Heurigensterben sprechen. Aber reden wir es nicht herbei, treffen wir uns lieber beim echten Heurigen, also in der Wiener Buschenschank. Wir sind die letzte in Oberdöbling. In Grinzing sind es noch 3, in Sievering 2 und in Nußdorf nur noch eine. Sie sind vielseitig benutzbar, als Treffpunkt zum Reden, als zweites Wohnzimmer, manche spielen Schach, schnapsen oder tarockieren. Einige lesen ein Buch oder schreiben eines, überarbeiten Partituren oder streiten einfach nur gepflegt miteinander. Ich habe in den letzten Jahren ungewöhnlich viele neue Gäste dazugewonnen, die hierhergezogen sind, ins Grätzl halt. Es

sind, Sie werden lachen als Wiener (oder doch weinen?): viele Deutsche, aber sie sind sowohl wienophil als auch vinophil. Sie genießen diese Plattform Heurigen nicht nur als Labungsstelle, sondern nützen sie auch als Kommunikationshotspot, auf dem man sehr schnell mit den Menschen Kontakt knüpfen kann. Die Zugezogenen sind in unser Haus gekommen und haben sofort die Leute aus dem Bezirk kennengelernt: die Nachbarin vom oberen Stock, den Malermeister, die Mama von der Volksschulfreundin meines Bruders und viele mehr. All die Menschen, die hier wohnen, treffen sich hier. Sie kommen sogar aus Grinzing - und das zu Fuß! Das ist dann schon ein ganz schöner Hatscher. Ich freue mich aber sehr.

Es gibt Leut, die über mich reden.

Es gibt Leut, die von mir reden.

Es gibt Leut, die zu mir kommen und mit mir reden.

Und es gibt das Internet

Da ist es so wie mit die Leut. Es ist wichtig, dass man unterscheiden kann, welchen Informationen man trauen kann, und welchen nicht. Es gibt im Internet wirklich einen Haufen sicherer Adressen, wie zum Beispiel tuwien.at, ethz.ch, zamg.ac.at, boku.ac.at, uni-tuebingen.de, mit.edu oder wikipedia.org, allesamt gesicherte Informationsquellen, bei denen ich mich regelmäßig schlau mache. Ich glaube nichts mehr, was auf den Sozialen Plattformen gepostet wird. Wenn ich mir vorstelle, den ganzen Tag damit beschäftigt zu sein, irgendwelche Tweets zu liken - da kann man schon den Bezug zur Realität verlieren. Nicht das unbeschwerte Dahinzappen, wie man es in der Fernsehfernbedienungszeit bezeichnet hat, sondern hektisches Aufblitzen von kurzen Befindlichkeiten prägen den Datenaustausch. Kein Gedanke länger als 20 Sekunden, aber mit einem Like. Eine Ansammlung aus lauter kurzen Gedanken, die keine reflek-

tierte Meinung darstellen können, aber leider Meinungen erzeugen. Alles andere als das sinnerfassende Lesen von akademischem Wissen.

Und trotzdem beeinflussen die sozialen Medien mit ihren kurzlebigen Befindlichkeiten das Weltgeschehen und die Politik.

Unfassbar, wenn ich darüber nachdenke...

Politik

Ist ein schwieriges Geschäft, das nicht gerade besonderes hohes Ansehen in der Bevölkerung hat. Jedoch gibt es immer wieder junge PolitikerInnen, die ich sehr ernst nehme und bewundere. Ich denke da zum Beispiel an Beate und Steffi, die tatsächlich in die Bundespolitik gegangen sind und für etwas kämpfen. Ihren Kopf hinhalten und für ihre politische Meinung stehen. Ich bewundere die beiden sehr für ihren Mut und ihre Beharrlichkeit für das Allgemeinwohl. Sie versuchen zu verbinden und nicht zu spalten. Nicht die Gier nach Wählerstimmen treibt sie an, sondern die Lust am Gestalten mit uns allen zusammen. Ich fühle mich von solchen Menschen erhört und nicht verwaltet. Die Politik ist nicht eine intrigenbesetzte Posse, sondern ein konsonant schwingendes System aus uns allen. Der Konsens prägt das Hohe Haus und nicht die Dissonanz. Aber eigentlich ist es mir viel lieber, dass die paar Abgeordneten sich die Goschn im Parlament einhauen, als dass wir alle uns am Schlachtfeld treffen. Mein Herr Papa hat zu diesem Thema gesagt: „Es ist egal, wen du wählst, aber stehe zu deiner Gesinnung“. Zum Abschluss noch eine Bitte: Bilden Sie sich eine eigene Meinung und gehen Sie wählen.

Sterben

Im Sommer vor zehn Jahren ist meine Frau Mama gestorben. Wie die Zeit vergeht. Ich werde nie vergessen, wie sie im Spital lag, kaum mehr Luft bekam, und sich wünschte, Agnes solle ihr „Wann der Hergott ned

wü, nutzt des gar nix“ vorsingen.

Dann 2014 mein Vater, gleich darauf mein Bruder Ferdinand. Letzten Herbst meine Schwiegermutter. So geht es dahin:

Der OR Dr. Dkfm. Gerhard ist gestorben. Ein Mensch, den ich jahrzehntelang einmal die Woche gesehen und gesprochen habe und ihn ein bisschen kennen gelernt habe, so mit der Zeit. Jetzt fehlt er mir. Als ich vom Begräbnis nach Hause kam, lag da schon der nächste Partezettel, vom Gerold. Der einzige Finanzbeamte, den mein Herr Papa akzeptiert hatte. Warum das? Weil er ein politischer Mensch war, der zu seinen Werten gestanden ist und etwas aktiv in der Politik gemacht hat. Er hat sich um andere gekümmert, hat ihre Rechte eingefordert und sie auch bekommen. Ein Mensch mit Ecken und Kanten, aber immer konsensual, am Ende ist man sich immer noch einig geworden. Mein Vater hat solche Menschen einfach gemocht.

Wenn es den 80-Jährigen erwischt, dann freue ich mich über die Zeit mit dieser Person, wenn es einen Gleichaltrigen dabazt, dann denke ich schon darüber nach, wie viel Zeit ich mit dem noch verbringen hätte können. Jeden Tag kann ein Traktor über dich drüberfahren. Warum ich das sage? Weil ich einen daheim habe.

Wiener Musik und andere wichtige Termine

Dieses Jahr hat die Eröffnung der Saison mit dem Abschlusskonzert des Wienerlied- und Dudelworkshops meiner Frau Agnes Palmisano am **1. September** begonnen. So viel geballte Musik ist ein guter Einstieg in die kommende Saison. Wenn man das Haus betreten hat, war in jedem Winkl Musik zu hören. Überall dieses harmonische Schwingen, das Wärme erzeugt.

Am **3. September** beginnen Walther Soyka, Karl Stirner und Martina Rittmannsberger das Musikalische Herbst-Programm.

Samstag 7. September ab 17:00 Uhr gibt es Musik im Weingarten am Reisenberg mit Karl Zacek, Tomi Hojsa und Christoph Lechner. Wir haben es im Juli erprobt: Das Wetter hat nicht so recht mitgemacht, aber die Leute sind trotzdem gekommen und in der Hütte und im Zelt gegessen. Alle haben sich ganz eng aneinander gekuschelt es sehr nett gehabt. Es waren wirklich sehr viele Leute, die trotz des Wetters gekommen sind, aber dadurch ist es erst richtig schön geworden. Also: keine Angst Schlechtwetter, wir haben am Berg immer ein trockenes Platzl für Musikbegeisterte.

Auch sonst ist der Herbst voll exzellenter Musik – immer dienstags. Auch wenn ich nicht jede Formation beschreibe – Sie können getrost davon ausgehen, dass es sich lohnt zu kommen. Sie werden wunderbare Menschen, Musik und unterschiedliche musikalische Stile kennen lernen – das alles macht unsere Wiener Musik aus.

Am **24. September** ist Agnes Palmisano mit Klezmer Reoaded zu Gast. Das Programm: Jideln und Jodeln. Welten liegen zwischen den beiden Wörtern, die sich nur die Vokale unterscheiden. Die drei schaffen die Verbindung mühelos und spielerisch.



Samstag 28. und Sonntag 29. September ab 12:00 Uhr ist der Wiener Weinwandertag. Aus meiner Sicht die beste Idee aus dem Rathaus. Den Weinwandertag gibt es schon einige Jahre, und er ist immer gut besucht. Wir sind auch dieses Jahr wieder am Reisenberg für Sie da, mit frischem

Most und Sturm, Wein aus unseren Rieden und Schmankerln aus der Küche.

Ab **1. Oktober** bieten wir wieder Gansel auf Vorbestellung an. Wie jedes Jahr servieren wir Gänse mit ihren natürlichen Beilagen: Apfelrotkraut, Knöderl, glacierte Maroni, Kompott und Preiselbeeren. Weiters kochen wir eine Ganselsuppe mit Bröselknödel, Ingwer und Petersilie, Gänselebertöpfchen und Gänsesalat. Wir bitten um **rechtzeitige Reservierung**, damit wir Ihnen die Gans frisch aus dem Ofen servieren können. Das erscheint mir als sehr wichtiger Punkt, da ich ein solch hochwertiges Lebensmittel nicht verschwenden mag. Ich investiere viel Zeit und Liebe in die Zubereitung meiner Speisen und möchte, dass das bei Ihnen am Teller in Form von gutem Geschmack ankommt.



Am, Samstag 9. November veranstalten wir die heurige Weintaufe mit Dompfarrer Toni Faber, dem Radio-Wien-Chor mit Agnes Palmisano. Toni ist einer dieser Geistlichen, denen ich wirklich gerne zuhöre. Sie werden sehen, egal ob er über das Leben redet oder eine Messe feiert, er hat Charisma und weiß mit seinen Worten zu fesseln. Dem Radio-Wien-Chor höre ich gerne zu, einfach weil sie wirklich leiwand singen. Und meine Frau Agnes – na, was soll ich sagen!

Wir servieren dazu Martini-Gänse.

Sonntag, 10. November JAZZ BRUNCH mit Bertl Mayer. 30 Jahre hat Karl Hodina dieses Event mit seinem Freund Gert Bienert bestritten, und ich habe nach dem Tod von Karl nicht gewusst, wer danach kommen soll. Nach Absprache mit dem Gert haben wir eine Lösung gefunden: Der Bertl hat schon mit dem Karl gespielt und der Karl hat sich immer sehr wohlwollend über den Mayer geäußert, also habe ich ihn angesprochen und es hat gleich geklappt. Jetzt spielen wir den zweiten Brunch mit ihm und es wird wieder fein sein. Es wird nie ein Ersatz, aber zumindest eine würdige Hommage für den Karl sein.

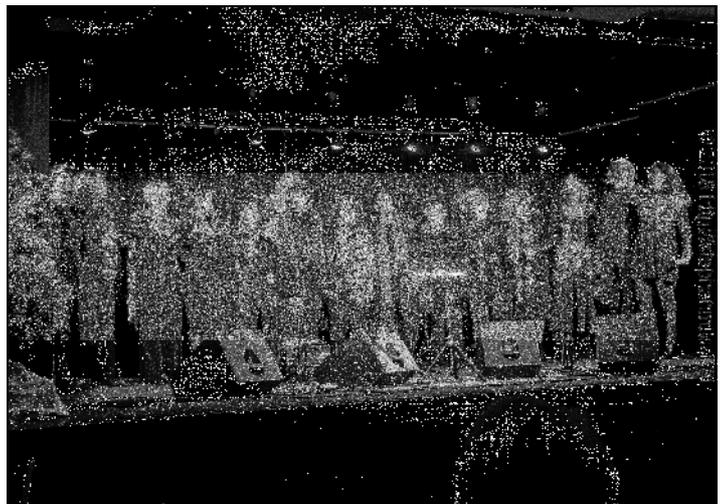


Dienstag 12. November Agnes Palmisano Trio mit Aliosha Biz. Agnes singt ja tagsüber viel im Haus, wenn sie übt oder probt oder auch einfach so, weil sie findet: Vögel zwitschern und Menschen singen. Beruflich singt sie aber doch meistens außer Haus. Am Vorabend gastiert sie mit Michael Köhlmeier und den Oberösterreichischen Concert-Schrammeln im Wiener Musikverein. Alle freuen sich besonders, wenn sie „daheim“ loslegt. Daniel Fuchsberger an der Kontragarre, an den Stimmbändern und gelegentlich auch an der Cajon, ist seit vielen Jahren treuer Begleiter. Andreas Teufel, hauptberuflich Konzertpianist und Korrepetitor an der Wiener Musikuniversität, bildet den schrammelharmonischen Part des Packls. Aliosha Biz ist Wiens Teufelsgeiger, und zusammen klingt das so himmlisch – man möchte auf der Stelle sterben, wenn das Leben nicht gerade so schön wäre.

Am **Dienstag, 26. November** spielen Helmut Bohatsch und Paul Skrepek. Es ist schön, am Leben zu sein, auch wenn es einen schon ordentlich durchgebeutelt hat. Und es ist ein Vergnügen, den beiden zuzuhören, die uns davon viel zu erzählen haben, ohne Pathos, aber mit enormer Musikalität und feinem Humor.

Am **Dienstag, 10. Dezember** feiern wir eine brasilianische Schrammelweihnacht mit Bertl Mayer Mundharmonika, Niki Tunkowitsch Violine, Helmut Stippich Harmonika und Peter Havlicek Kontragarre.

Das Trio Lepschi wird heuer gleich zweimal hintereinander in unserem Hause spielen, nämlich am **Dienstag, 17.** und am **Mittwoch, 18. Dezember.** Warum machen wir das? Ganz einfach, weil einmal nicht genug ist. Kommen Sie gleich beide Male, die Burschen wiederholen sich nicht.



Donnerstag, 19. Dezember Musikalischer Adventkalender mit dem Vokalensemble **GLAS**: „Glas“ ist in den slawischen Sprachen das Wort für „Stimme“.

Das Wiener Vokalensemble GLAS begibt sich auf die Reise in die magische Welt der polyphonen Frauen-Gesänge. Stimmgewaltige Weltmusik mit Schwerpunkt Südost-Europa, sowohl in purer Tradition, als auch in kunstvolle Arrangements und Kompositionen verpackt. Unter der Leitung von Sängerin, Schauspielerin und Stimmbildnerin Nataša Mirković entsteht ein mehrstimmiger Klangkörper, der unter jede Haut

kriecht und niemanden unberührt lässt - er entführt in fremde Welten und Rhythmen der osteuropäischen Tradition, die auch alle im Schmelztiegel Wien beheimatet sind. So geht die musikalische Reise von zärtlichen Harmonien sehnsuchtsvoller Lieder der dalmatinischen Küste über leidenschaftliche bosnische Gesänge, wilde bulgarische Heldenepen, bis hin zu schwungvollen "Gassenhauern" aus Mazedonien und Griechenland im 7/8 Takt. Die bunte Vielfalt findet sich nicht nur im Repertoire, sondern auch in der Herkunft der Ensemble-Mitglieder. Ihre Wurzeln finden sich in Slowenien, Kroatien, Bosnien, Bulgarien, Griechenland, Ungarn und Österreich. Der gemeinsame Nenner ist die Liebe zur Polyphonie und die vollkommene Vereinigung der oft kontrastreichen Töne. Das Vokalensemble GLAS garantiert einen Abend voll magischer Klänge - einfach zurücklehnen und sich verzaubern lassen...

Vom **10. bis 22. Dezember eröffnen wir unseren Winzer-Advent:** Die Familie Nothnagl aus der Wachau verkauft von Dienstags bis Sonntags ihre herrlichen niederösterreichischen **Christbäume** bei uns im Garten. Sie liefern die Bäume auch nach Hause und haben ein Liefer-Angebot für Firmen, die ihren Mitarbeitern einen Weihnachtsbaum schenken möchten.



Wir kochen „heissen Hengl“, alkoholfreien Punsch und braten am Ofen Maroni, Erdäpfel und Bratäpfel oder Apfelspalten. Am dritten und vierten Adventwochenende gibt es auch **Kunsth Handwerk** zu bestaunen und zu kaufen.

Ab dem **23. Dezember** bis zum **6. Jänner** machen wir **Urlaub**. Wir schließen unsere Türen, um nötige Renovierungsarbeiten zu erledigen. Einige Anlagen brauchen ein Service und ein bisserl Farbe kommt dazu.

Am **7. Jänner 2020** eröffnen wir in neuem Glanz mit einem Konzert von **Agnes Palmisano** und **Walther Soyka**. **Karl Stirner** und **Martina Rittmannsberger** sind selbstverständlich auch mit dabei. Wer sonst noch mitspielen mag, kann ich nicht sagen, aber es wird sicher ein sehr schöner Abend.

Weiter geht es dann mit dem fulminanten Trio **Kolar, Sulzer, Havlicek** am **14. Jänner** und den **Geschwistern Mondschein**, die am **21. Jänner** einen Abend für Sie singen werden.

Dann aber kommt, auf ausdrücklichen Wunsch des werten Publikums, gleich zweimal hintereinander, nämlich am **27. und 28. Jänner 2020**, das sehr verehrte **Kollegium Kalksburg**.



Für mich ein würdiger Abschluss des musikalischen Winterhalbjahres. Da verzichte ich gern auf mein traditionelles Geburtstagsfest am 27. Jänner – besser als mit den „Kalksburgern“ kann man ja gar nicht feiern!

In diesem Sinne: eine schöne gemeinsame Herbstsaison und Danke an Agnes, die mir sehr bei dieser Zeitung zur Seite steht!

Terminkalender

- 3. Sept** 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
7. Sept 19 Weingartenkonzert mit Karl Zacek
10. Sept 19 Angelika Steinbach
17. Sept 19 Rudi Koschelu & Marie-Theres Stickler
24. Sept 19 Agnes Palmisano & Klezmer reloaded
1. Okt 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
8. Okt 19 Texasschrammeln
15. Okt 19 Reinagl, Sulzer, Havlicek
22. Okt 19 Die Stippichs
29. Okt 19 Geburtstagsfeier vom Karl Zacek-Trio
5. Nov 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
9. Nov 19 Weintaufe mit Toni Faber & Radio Wien Chor
10. Nov 19 JAZZBRUNCH
12. Nov 19 Agnes Palmisano & Aliosha Biz
19. Nov 19 Rudi Koschelu & Marie-Theres Stickler
26. Nov 19 Bohatsch & Skrepek
3. Dez 19 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
10. Dez 19 Brasilianische Schrammelweihnacht
17. Dez 19 Trio Lepschi
18. Dez 19 Trio Lepschi
19. Dez 19 musikalischer Adventkalender
23. Dez 19 bis **6. Jänner 20** Weihnachtsurlaub
7. Jän 20 Agnes Palmisano & Walther Soyka
14. Jän 20 Kolar, Sulzer, Havlicek
21. Jän 20 Geschwister Mondschein
27. Jän 20 Kollegium Kalksburg
28. Jän 20 Kollegium Kalksburg

Reservierungen unter 320-33-30 oder reservierung@hengl-haselbrunner.at

alle Termine auf www.hengl-haselbrunner.at