

Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



© Stephan Mussil

Das musikalische Frühjahrs- und Sommer- Programm 2018

Empfänger:

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

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Der Familie geht es gut.

Das ist mir das Wichtigste und kommt immer als Erstes. Nicht nur in der Zeitung. Es macht mich glücklich, beim Aufwachen der beiden jungen Menschen dabei zu sein. Manchmal sind die Zeiten sehr fordernd und stürmisch. Schulanfang, Kindergarten, Weinlese, Hausaufgaben, Krankheiten, Termine...



Zum Glück ziehen wir alle am selben Strang und sind uns einig: wir wollen das miteinander schaffen und wir schaffen das auch. Wir sitzen im selben Boot (manchmal auch in einer Kiste, wie auf dem Titelbild). Ein gutes Gefühl, zu wissen, dass Agnes und ich uns trotz unserer unterschiedlichen beruflichen Felder und Notwendigkeiten aufeinander verlassen können, und dass es im Haus und Freundeskreis liebende Herzen und hilfreiche Hände gibt, die uns unterstützen und bei Bedarf ausbrechende Superhelden einfangen...

Einem dieser großartigen Menschen will ich an dieser Stelle ganz besonders danken: Jaschka. Unsere langjährige Putzfrau und Seele des Hauses geht in Pension. Das kleinste Rädchen im Getriebe - das Ritzel - ist der Ort der größten Kraftübertragung: Eine saubere und immer geschmackvoll dekorierte Gaststube, Unmengen an gebügelter Wäsche, sauber geschlichtet und verräumt, Blumen im Garten und auf der Terrasse, Kinder, die einen Zufluchtsort haben, wenn sie mal mit den Eltern nicht so harmonieren... all das ist Jaschka. Sie hat die Kinder von deren Geburt an mit großgezogen, nach dem ersten frühmorgendlichen Stillen gewiegt, bis sie gerülpt haben und ihr dann vom Stubenwagen aus beim Bügeln zusahen, oder beim beruhigenden Brummen des Staubsaugers oder ihrer polnischen Lieder wieder eingeschlafen sind. Familie hat viele Gesichter. Für Florian und Benjamin war Jaschka das, was

für mich in meiner Kindheit die Hengl - Oma war, in meinem Elternhaus in der Cobenzlgasse, der Buchenschank meines Großvaters. Ein emotionaler Ruhepol, ein Rückzugsort, von dem aus die Betriebsamkeit im Haus nur noch als beruhigendes Gemurmel wahrgenommen wird.

Liebe kann man eben nicht kaufen, umso schöner, wenn sie trotzdem da ist.
Danke liebe Jaschka.



Dem Betrieb geht es gut?

Ja, solange Sie das lesen und sich an unseren Produkten erfreuen können, geht es uns gut. Solange der Wein blüht und uns die Obrigkeit nicht den Genuss desselben verbietet, erhalten wir diese doch so typische Wiener Kultureinrichtung. Am Ende des Tages bleibt zwar nicht viel übrig, das meiste frisst der Staat, was weiß ich, was der mit so viel Geld macht, wahrscheinlich schluckt der Geldmarkt alles. Mir macht es trotzdem viel Spaß, die Arbeit meiner Eltern fort zu setzen. Diesen langen Produktionsbögen vom Rebschnitt über den Keller bis zu Ihrem Glas zu betreuen, mir Gedanken über die nächsten Jahre zu machen und zu sehen wie die Arbeit Früchte trägt, die Sie bei mir zu Hause genießen. Das ist meine Antriebsfeder, der Motor, der alles am Laufen hält. Einfach Weinbauer zu sein, ist für mich sehr schön und befriedigend. Ich hoffe Sie spüren das auch.

So viele fleißige Hände helfen da mit, arbeiten unermüdlich miteinander für Sie. Jeder macht was er kann, alle arbeiten auf ein Ziel hin, Ihnen einen schönen Abend in unserem Haus zu ermöglichen. Schwierigkeiten gibt's gelegentlich, aber dieses Team, das hinter mir steht, lässt mich sehr zuversichtlich in die Zukunft blicken, da alle zusammengehören.

Familie hat eben viele Gesichter.

Und noch etwas Wichtiges muss ich an dieser Stelle sagen: „Nein wir verkaufen nicht. Liebe Immospekulanten und Bauentwickler ruft mich nicht mehr an, schreibt mir keine verlockenden Angebote, kreist nicht wie die Geier über unseren Köpfen.“

Jeder Teil dieses Hauses ist eine notwendige Produktionsstätte, jede Werkstatt ist ein Ort von Erneuerung, jeder Weingarten Ursprung unseres Weines, jeder Mensch in diesem Betrieb ist Teil einer langen Tradition, jedes Platzerl im Lokal oder im Garten ist Ihr Rückzugsgebiet und mein zu Hause.

Dem Wein geht es auch gut.

Der Jahrgang 2017 ist geprägt von unserer Restrukturierung des Rebschnittes im Weingarten. Das machen wir wegen der Krankheit 'Esca', ich habe schon in der letzten Zeitung darüber geschrieben und werde auch in den nächsten Ausgaben darüber berichten. Ein klassischer Klimafolger aus dem Süden, aber jetzt trifft er auf viel bessere Infektionsbedingungen, weil unsere Winter wärmer werden. In Süden ist es zu heiß für ein epidemisches Auftreten von holzzerstörenden Pilze, aber es gibt sie dort doch, jedoch in viel geringerem Ausmaß. In unseren Breiten finden sie recht gute Bedingungen, daher ist die Durchsetzungsrate bei uns beachtenswert. Seit 2016 haben wir mit dem 'sanften Rebschnitt' begonnen, und ich weiß: das ist der richtige Weg, den wir beschreiten.

Wir unternehmen sehr viel wegen diesem Umstand und das kostet mehr Arbeitskraft, also auch mehr Geld. Die wirklich entscheidenden Maßnahmen im Weinbau geschehen per Hand. Die Laubarbeit ist entscheidend für den Bestand und den langfristigen Ertrag. Nicht jede Ernte ist gleich, im Gegenteil, ein jedes Lesen ist ein anderes, das hat schon meine sehr geehrte Frau Mama gesagt.

Der neue Jahrgang ist in der Menge geringer, jedoch sind die Qualitäten auf Grund der Trockenheit in unseren Lagen höher als normal. Sortentypizität ist gut wahrnehmbar und der Alkohol ist nicht so hoch wie in den letzten Jahren, was wieder zu balancierteren Weinen geführt hat. Es ist ein gutes Weißweinjahr geworden, mit frischen, duftigen und spritzigen Weinen, wie zum Beispiel der Junge Wiener. Der gemischte Satz liegt jetzt noch im Fass, verspricht aber wieder ausgezeichnet zu werden. Auf Grund der geringeren

Mengen werden wir nicht das volle Sortiment auf Bou- teille füllen, aber gelber Muskateller und Sauvignon Blanc sind schon auf die Flaschen gezogen. Ein paar Wochen noch warten und sie werden rechtzeitig zum Frühlingsbeginn auf dem Tisch stehen.

Weinbau ist eine Angelegenheit von mehreren Jahrzehnten, generationenübergreifendes Handeln steht auf unseren Fahnen. Es geht um langfristige Nutzung von bestehenden Ressourcen. Landwirtschaft kann man nicht mit der Mentalität einer Wegwerfgesellschaft betreiben, es sind die Alten gefragt. Kreislaufwirtschaft ist ein immanentes Thema in meinem Leben und es muss wieder Einzug in unsere Gesellschaft halten, denn es gehen uns die Ressourcen aus.

Der Wechsel von der Investitions- zur Reparaturgesellschaft wird uns nicht erspart bleiben, aber sie wird katastrophale Auswirkungen auf große Arbeitgeber von billigen Wegwerfprodukten haben.

Manchmal brechen Haxen

Unsere Sessel, im alten Saal, sind aus dem Jahre 1923: Zapfenverbindungen nur mit Leim und Holzdübel. Sie sind schon bald 100 Jahre alt, aber sie funktionieren noch immer. Es sitzen jeden Tag Menschen darauf, und das sehr lange. Manchmal brechen irgendwelche Teile, da freu ich mich dann darüber und kann mir Gedanken machen, wie ich alte Sessel repariere:

So ein Holzstuhl erinnert mich an eine Stradivari. Eine alte Geige kann man heute noch spielen und die Eine, vom Meister gebaut, wird sogar noch besser mit der Zeit. Wenn sie kaputt ist, kann man das Instrument über Dampf erwärmen, den beschädigten Teil vom Instrument abheben und mit dem Neuen wieder verkleben. Mit Knochenleim im Wasserbad, nicht mit Kunstleim! Eine Geige enthält kein Eisen, das hat einen anderen Ausdehnungskoeffizienten und würde ins Holz ein Loch machen, aber Holz klebt nur bündig. Holz fasziniert mich:

Man kann heut zu Tage enorme Spannweiten mit Leimholzbindern realisieren, die der Stahl- Traverse eine gute Alternative bieten. Wir kennen uns seit dem Barock mit der Werkstofftechnologie ganz gut aus. Wir können Maschinen bauen, die 400 Jahre benutzbar sind wie zum Beispiel eine Stradivari. Diese Instrumente haben eine Nutzungsdauer, die einen A-

380 bei weitem übertreffen. Die Geige mag recht teuer sein, aber auf die gespielten Kilometer gerechnet ist sie wirklich billig. Von unseren Sesseln gar nicht zu reden.

Das Wissen über die Materialkunde kann nicht verloren gegangen sein, es ist nur vom Gewinnstreben verdrängt worden. Mir fehlen die Langzeit-Helden.

In den 70ern wurde die Voyager-Sonde gebaut, die mit der Botschaft an die Außerirdischen. Ein recht komplexer Raumflugkörper, der das All durchschreitet. In diesem Apparat sind, für damalige Verhältnisse, hoch integrierte Bauteile verbaut, die solchen in Handys gleichen. Diese IC's senden seit den 70ern ununterbrochen Signale vom äußersten Rand des Sonnensystems und sie machen es noch immer ganz gut. Die gleichen Teile sind in Ihrem Telefon oder Wisch-Handy verbaut und man kann sie nur 2 Jahre benutzen. Wirklich?

Mit unserem (Ge-)Wissen über alte Geigen und neue Technologien, könnte man doch ein Mobiltelefon bauen das, 400 Jahre funktioniert?

Naja eigentlich schon!

Ich selber kann Stühle und noch manch anderes reparieren, leider keine Handys. Aber es gibt sicher Menschen die das könnten. Die würden aber leider nicht viel Geld damit verdienen, weil das Neue bei uns weniger kostet als die Arbeitszeit. Was ist aber, wenn es jetzt gerade kein neues Handy zu kaufen gibt, weil man in einem Land wohnt, das von der westlichen Welt boykottiert wird? Könnte man das alte dort doch noch reparieren oder besser machen? Also ein Schwenk von der Konsum- und Verschwendungsgesellschaft hin zur Nutz- und Reparaturgesellschaft...

Reparatur - Kollektive als Ausweg? In Afrika sind die Ressourcen knapp, daher wird wiederverwendet, umfunktioniert und rezykliert. In Schweden plant man die steuerliche Begünstigung von Kleinstreparaturen, also die Förderung der Nutzungsdauer von Dingen des Alltags.

Bei uns in der Stadt, mit den kurzen Wegen und all den Human-Resources, gibt es unzählige Menschen mit Talenten, die ungenutzt bleiben. Warum kann man nicht die Nachbarschaftshilfe legalisieren und steuerlich be-

günstigen, damit es rentabel bleibt, man sich damit knapp über Wasser halten kann, niemanden zur Last fällt und auch noch Geld zum Leben hat...?

In den frühen 80ern wurde im WUK eine Fahrradwerkstätte aufgemacht, die aus schrottreifen Teilen ein funktionierendes Fahrrad machen - gelegentlich geht es ja doch. Das geht auch mit anderen Dingen:

Der Heini Staudinger von GEA hat jetzt für seine Initiative, Solarenergie zu gewinnen, den österreichischen Klimaschutzpreis erhalten.

Sich die Rosinen herauspicken

Viele Menschen mögen keine Rosinen mehr oder sind gar schon allergisch dagegen. Eine Götterspeise, die schon mehrere tausend Jahre alt ist. Früher waren sie so teuer, dass sie dem Adel vorbehalten waren, heute sind sie ein Lebensmittel der breiten Masse (fast schon ein Grundnahrungsmittel), so wie Bananen oder Orangen. Aber für mich persönlich sind sie immer noch immer eine Besonderheit von gutem Geschmack, die das i-Pünktchen in vielen Speisen sein kann. In Persien reicht man Reis mit Rosinen, und wir geben sie in die Mehlspeisen. Ein Topfenstrudel ohne Rosinen ist für mich einfach fad, es fehlt das gewisse Etwas, das nur manchmal vorkommt, quasi der Kontrapunkt im Strudel. Und wenn sie dann noch vorher in Rum eingeweicht wurden, bin ich schon sehr zufrieden. Es ist für mich schwer verständlich, dass man keine Rosinen mag. Früher haben wir Nikolo-Sackerl bekommen statt Spielzeug, mit Mandarinen, Aschanti-Nüssen und Rosinen, die ich mir, ganz nach dem Sprichwort, herauspicks und mich darüber besonders gefreut habe.

Nachdem ich im Haus für die Küche zuständig bin, habe ich mich für den folgenden Weg entschieden: wir kochen nach den Rezepten meiner Mutter und Großmütter, einfach so wie es MIR schmeckt.

Diese Rosine picke ich mir einfach heraus.

Backhenderl, Smartphone und Take Away

könnten unzertrennbar miteinander verbunden sein: Rufen Sie uns an, von 12 bis 21 Uhr und bestellen sie schnell einen kleinen Happen für zu Hause, oder bleiben auf ein schnelles Achterl vor den Nachrichten. Auch kleine Gruppen lassen sich sehr formlos über

eine telefonische Reservierung versorgen.

Beim Karl Hengl (den ich sehr schätze), früher, in der Buschenschank, mitten in Grinzing, wo die Straßenbahn umdreht und jetzt manchmal die Jutta aussteckt, war das auch schon so. Im Haus gab es ein Viertel - Telefon, man hat dort vorher angerufen und wenn man gekommen ist, stand das Backhenderl frisch auf dem Tisch, weil man ja gewusst hat, wann die Leute kommen. Das war sehr praktisch und Ressourcen schonend auch noch dazu. (Es wird weniger weggeschmissen.) Das geht auch mit Ihrem Smartphone, einfach anrufen 01 3203330, vorbeikommen und abholen. Die App überlassen wir Mc Donalds und das Zustellservice der Pizzeria - wir sind halt ein Traditionsbetrieb...

Die gute alte Zeit

Ich erinnere mich gerne an die alte Zahnradbahn. Sie wurde für die Weltausstellung von 1873 als zusätzliche Attraktion geplant.

Sie führte von Nußdorf, dort wo der D-Wagen vom Südbahnhof kommend umdreht, über die Zahnradbahntrasse und Unterer Schreiberweg (früher war das billiges Land, da ein Grundstück neben der rauchenden Dampfloch nicht viel wert war) zur Station Grinzing.

Danach (auf) ins Krapfenwaldl und weiter auf den Kahlenberg. Damals eine Attraktion für das Wiener Publikum. Reste der alten Tradition findet man im Sommer noch: Baden im Krapfenwaldl und danach zum Heurigen. Man kann im alten Grinzing verfolgen, wo die Leute bei der Station ausgestiegen (sind) und die Wege hinunter nach Grinzing gewandert sind. Überall kleine Bauernhäuserln mit einem Buschen dran.

In den 60ern ist mein Vater Obmann vom Weinbauverein Grinzing geworden. Ein schöner Verein mit über 90 Mitgliedern!

Vor 2 Jahren haben wir, die Grinzinger Buschenschänker, uns beim Martin Obermann getroffen: Wir haben einen Obmann, einen Obmann - Stellvertreter, einen Schriftführer, einen Kassier und ich komplettiere das Plenum! Das ist übriggeblieben, mehr Mitglieder haben wir nicht mehr.

Bin ich ein Auslaufmodell?

Ich bin da wohl zu sehr persönlich involviert, um das objektiv beurteilen zu können: ich finde, dieser Heurige

ist immer noch eine wichtige Infrastruktur für die Menschen, die hier leben (quasi die Eingeborenen). So lange er als solcher genutzt und wahrgenommen wird, will ich ihn auch zur Verfügung stellen., wenn es nach mir geht: so lange ich lebe: möge beides noch lange andauern.

Für mich besitzt der Beruf des Winzers und Buschenschänkers auch heute noch eine hohe Aktualität. Die regionale Produktion von Wein ist eine komplexe Tätigkeit, die viele Talente in mir fordert. Kontinuierliche Weiterbildung und Verfeinerung der Verfahren lassen unsere Weine weiter in Ihrer Qualität wachsen.

Immer unter der Berücksichtigung der Umweltfaktoren, die sich ständig verändern. Aber trotzdem ist es ein schöner und interessanter Beruf, den ich auf keinen Fall aufgeben möchte und den ich nach bestem Wissen und Gewissen und, wie ich glaube, im Sinne meiner Eltern, hier in der Iglasegasse ausüben will.

Die Weinqualität in unserem Haus ist überdurchschnittlich, wenn nicht zu sagen, ausgezeichnet. Wir können uns mit den Großen messen und scheuen keinen Vergleich, auch wenn die Statistik immer dem Großen rechthgibt.

Die Wahrscheinlichkeit, dass alles unterm Jahr gut geht und im Keller nix passiert und ich den Wein auch gut auf die Flasche ziehe und er dann noch sich in der Flasche gut entwickelt und ich ihn auch gut verkaufen kann, ist durch die Menge beschränkt! Der Kleine muss auf die Chance warten und durchhalten.

Wir sind ja außerdem gar kein Restaurant, auch wenn bei Ihnen gelegentlich diese Illusion entstehen mag, weil wir uns eben größte Mühe geben, Sie auch kulinarisch zu verwöhnen. Denn: so lange Ihnen unser Wein schmeckt und Sie unsere Speisen mögen, kann schon nix mehr schiefgehen.

Das Musikprogramm

Was sich in den letzten Jahren bewährt hat, soll auch weiter so gehandhabt werden: Jeden Dienstag (mit Ausnahme von Juli und August) wird musiziert. Manchmal eher mit Stammtischcharakter, wo man sich als Gast gerne auch leise und gepflegt unterhalten kann, manchmal konzertant, manchmal wird jetzt sogar getanzt!

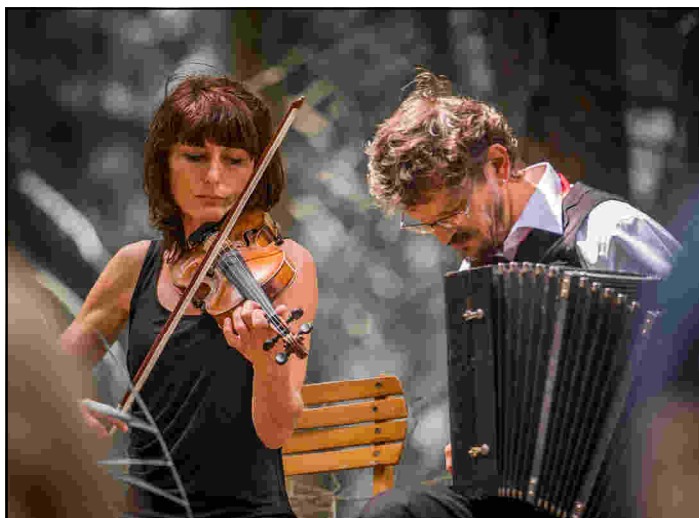
Fix ist: bei uns spielt die Creme de la Creme der aktuellen Wiener Szene. Das sag ich mit dem Brustton der Überzeugung, voll Freude, Dankbarkeit und Wertschätzung für die auftretenden Musiker und Musikerinnen.

Und weil die Wiener Szene grösser ist, als wir Diensttage zur Verfügung haben, gibt es einige Stammgruppen, immer mal wieder auch neue Formationen, gelegentlich müssen wir auch auf Acts verzichten, die uns ebenso lieb wären.

Die Künstler bekommen einen kleinen Unkostenbeitrag von mir, und wir verlassen uns auf Sie, verehrte Gäste, Leser, Publikum, dass Sie mit einem angemessenen Geldbetrag dafür sorgen, dass an einem Dienstagabend jeder zufrieden nach Hause geht.

Abgesammelt wird üblicherweise vor der Pause - manche Musiker sind so in ihr Spiel vertieft, dass sie darauf vergessen - erinnern Sie einander daran!

Eröffnen wird den neuen Zyklus der **Soka Walther**



Gleich gefolgt von einem sehr lustigen Fasching-Dienstag mit dem **Trio Lepschi**, die uns sicherlich einkochen werden.



Danach folgen

Wienerglühn
20. Februar



die Geschwister Mondschein am 27. Februar und Kolar-Sulzer-Havlicek am 6. März. Der Rest vom März besteht nur noch aus High-Lights. Tini, Agnes und die Steinbach. 3 grandiose Damen mit ihren männlichen Kollegen.



Im April ist besonders nach **Soyka & Stirner & Rittmannsberger 3. April** und **Reinagl & Sulzer & Havlicek 10. April** das Duo



Bohatsch & Skrepek am 17. April zu erwähnen. Ein wirklich sehr interessantes Paar, das gerade ihre 3 CD veröffentlicht hat. Wirklich hörenswert. Zum Anschauen ist es ebenfalls gut geeignet.

Gefolgt von **Hojsa-Kainrath-Emersberger** am 24. April.

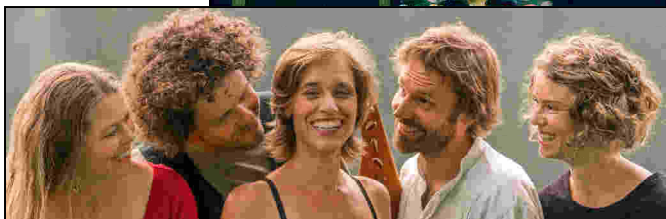


Den Mai eröffnen, am Tag der Arbeit, die **neuen Wiener Concert Schrammeln.**



Haertel & Wascher
Geige & Drehleier
am 8. Mai

Geschwister Mondschein
am 15. Mai



Agnes Palmisano & Spafudler spielen am 22. Mai. Die Instrumente Geige, Geige, Kontra-Bass und -Gitarre harmonieren mit Agnes Stimme in einer wunderbaren Weise.



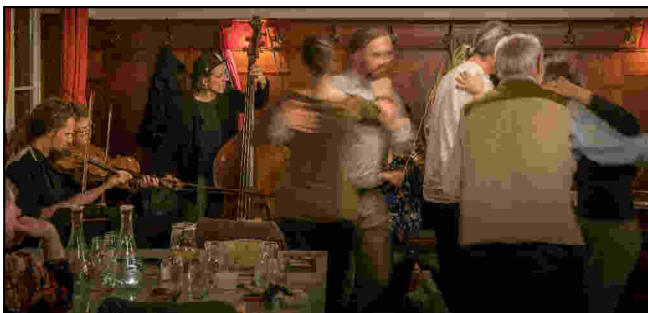
Am 29. Mai das Karl Zacek-Trio mit Christoph Lechner und Tommy Hojsa. Die 3 Herren sind in unserem Hause schon wohl bekannt und gern gesehen.

Den Juni beginnen
Soyka & Stirner & Rittmannsberger



Gefolgt
am 12. Juni
Kabane 13

Und den **Tanzhausgeiger** am 19. Juni.
Es darf getanzt werden.



Abschlußabend findet am 26. Juni statt.
Bei Schönwetter im Garten!

Sommerworkshop
WIENERLIEDER UND DUDLER
lernen, singen, präsentieren am **11. und 12. August**

Ein Heuriger ist ein wunderbares Ambiente für einen Workshop: Singen und dudeln in Gruppen- und Einzelunterricht unter fachkundiger, gestrenger wie liebevoller Anleitung von Agnes Palmisano und Roland Sulzer. In unseren Räumlichkeiten und im Gastgarten gibt es unter Tags Raum für Übungen zur Stimm- und Atemtechnik sowie Tips zur stilsicheren Interpretation von Wienerliedern und Dudlern. Es werden gemeinsam Lieder erarbeitet, jeder Teilnehmer hat aber auch die Möglichkeit, selber Stücke mitzubringen. Und am Abend gehen wir zum Heurigen. Wir haben's ja nicht weit...

Fortgeschrittene Instrumentalisten, die ihre Kenntnisse in der Liedbegleitung verbessern wollen, sind ebenfalls herzlich willkommen.

11.8. Beginn 10h

12.8. Teilnehmerkonzert um 20h

Nähere Infos und Anmeldung unter

ap@agnes-palmisano.at

Begrenzte Teilnehmerzahl!

Terminkalender

6. Feb 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
13. Feb 18 Trio Lepschi
14. Feb 18 *Aschermittwoch*
20. Feb 18 Wienerglühn
27. Feb 18 Geschwister Mondschein
6. März 18 Kolar, Sulzer, Havlicek
13. März 18 Hojsa-Kainrath-Emersberger
20. März 18 Agnes Palmisano Trio
27. März 18 die Steinbach

Karfreitag 30. März bis Ostermontag 2. April Geschlossen

3. April 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
10. April 18 Reinagl, Sulzer, Havlicek
17. April 18 Bohatsch & Skrepek
24. April 18 Hojsa-Kainrath-Emersberger
1. Mai 18 Neue Wiener Concert-Schrammeln
8. Mai 18 Haertl & Wascher
10. Mai 18 *Christi Himmelfahrt*
15. Mai 18 Geschwister Mondschein
20. Mai 18 *Pfingst-Sonntag*
22. Mai 18 Agnes Palmisano & Spafudler
29. Mai 18 Karl Zacek-Trio
5. Juni 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
12. Juni 18 Kabane 13
19. Juni 18 Tanzhausgeiger
26. Juni 18 Abschlußabend
11. Aug 18 Beginn **Workshop**
12. Aug 18 Teilnehmerkonzert

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

alle Termine auf www.hengl-haselbrunner.at