

Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



© Stephan Mussil

Das musikalische Frühjahrs- und Sommer Programm 2017

Empfänger:

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

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Wien, im Jänner 2017

Ein Wort unter uns

Unsere Familie

Unser Großer, Florian, hat seine Einschulung absolviert—wir haben ein Schulkind im Haus!!! Er wollte gleich am nächsten Tag wieder in die Schule gehen, wir haben ihm erklärt, dass seine Lehrerin erst noch die großen Kinder aufs



Gymnasium (oder welche Sekundarstufe auch immer) vorbereiten muss und jetzt wirklich noch keine Zeit für ihn hat. Im Herbst dann!

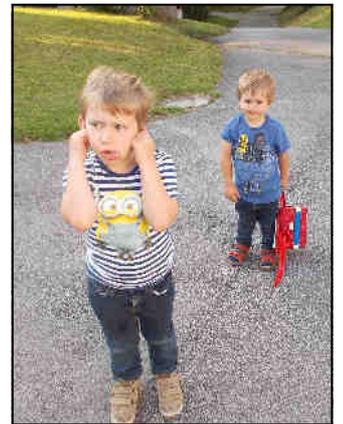
Ich glaube, er wird viel Spaß in der Schule haben, auch, weil ein paar Freunde aus dem Kindergarten dort sein werden. Es beeindruckt mich immer wieder, wie seine Fähigkeiten sich schrittweise oder gelegentlich auch sprunghaft entwickeln: Plötzlich bringt der Bub ein Bild nach Hause, das sich von den vorherigen deutlich abhebt. Die Technik hat sich stark verbessert, die Thematik ist klar, er hat ein Konzept und erzählt damit eine Geschichte. Das Geschichtenerzählen ist irgendwie eine Passion von ihm, ganz wie bei der Mama.

Der Kleine, Benjamin, wird im Juli vier und macht mir ebenfalls viel Freude. Er ist wie eine kleine, in sich ruhende Sonne, in der naturgemäß gelegentlich Energieexplosionen stattfinden... Seine Fähigkeit, sich auf die eine Sache zu konzentrieren, Handlungsabläufe genau zu erfassen und dann gleich umzusetzen, beeindruckt mich sehr. Er hat ein ausgeprägtes räumliches Vorstellungsvermögen und verfügt über eine ausgezeichnete Motorik: den Luftballon auf dem Finger tanzen lassen, das kann er wirklich gut... Ich möchte nicht sagen „ganz der Papa“, aber er erinnert mich in vielem an meine Mutter.

Als Vater kann ich jetzt mit den beiden Buben schon große Dinge unternehmen. Wenn ich da an die Anfänge zurückdenke! Ein Kinderwagerl

für den Kleinen, mit allem drinnen, was ein Papa halt so unterwegs braucht, und eine Babytrage, weil der Große gelegentlich noch schwächelt. Die Mutter auf der Bühne im Einsatz. Also beim nächsten Seitentürl mit dem Kinderwagerl hinein, Mama stillt zwischen zwei Instrumentalnummern und fertig. Heute, wenn die Mama gelegentlich für mehrere Tage auf Tour ist, kommen wir Männer problemlos allein zurecht!

Jeder geht allein auf's Klo und sagt, wann er was essen will. Früher hat es keine Diskussionen über den Speiseplan gegeben, entweder Flascherl oder Busen. Heute habe ich viel mehr Möglichkeiten richtige Männersachen zu machen: Holz zersägen, Bretterln zusammennageln, Schatzkisten vergraben oder einfach nur mit Lego spielen. Das Leben wird immer grösser und interessanter, für die Buben und auch für mich.



Ich bin sehr stolz auf diese Kinder, ein leidenschaftlicher Vater und mit meiner Frau Agnes ein starkes Team, assistiert von wichtigen weiteren Bezugspersonen wie unserem Aupairmädchen. Die erweiterte „Familie“ derer, die hier bei uns im Betrieb mit leben und arbeiten, beziehungsweise regelmäßig zum Proben oder Spielen vorbeikommen, ist groß. Die beiden Buben erleben und lernen eine enorme Bandbreite an Beziehungen und Kommunikationsformen kennen, und bisher stellen wir fest: es ist eine Bereicherung für sie.



Unser Wein

Das Jahr 2016 war im Weingarten bei uns daheim, man könnte sagen: interessant. Die Ernte verlief eigentlich ohne größere Schwierigkeiten, war aber trotzdem anspruchsvoll. Das Augenmerk auf die Sauberkeit des Lesegutes war im heurigen Jahr besonders wichtig. Es gab vereinzelt Stellen mit Mehltau, der sich schon in geringsten Mengen, zwar nicht im Most, aber im Wein bemerkbar macht. Diese Herde müssen händisch herausgelesen werden, das dauert, kann ich Ihnen sagen! Aber ich denke mir: jetzt mehr Arbeitszeit in die Qualität investieren gibt später ein besseres Produkt.

Was ich dieses Jahr in Sachen Wein Neues gelernt habe? Die Natur braucht einfach ihre Zeit. Wir wenden aktuelles Wissen, gepaart mit neuester Technik an und glauben, wir würden die Natur beherrschen können. Dem ist aber nicht so.

Das habe ich sehr gut am Beispiel meines Syrah 2012 beobachten können. Mit diesem Wein kämpfe ich schon seit dem Rebschnitt im Frühling 12. Es war nicht leicht, ihn zu bändigen, der Sommer verlief agronomisch betrachtet auch nicht optimal und die Ernte war enttäuschend. Im Keller lief eigentlich alles ganz gut, bis zur Flaschenfüllung. Die frisch gefüllte Flasche gab das ursprüngliche Bouquet nicht mehr. Wo war mein Wein geblieben? Er hat in den folgenden Jahren sich einfach in der Flasche versteckt.

Anlässlich des Geburtstages eines Freundes haben wir alle Rotweine im Haus durchgekostet. Ich öffne also eine frische Flasche Syrah 12, koste und kann es nicht fassen: Plötzlich, innerhalb eines halben Jahres, hat er den Sprung zu einem wirklich ausgereiften und wohl balancierten Wein gemacht. Ich war fassungslos, habe sowas noch nicht erlebt, aber so ist nun mal. Du kannst den Lauf der Zeit nicht beeinflussen.

Dieser Wein hat den entscheidenden Entwicklungsschritt zu einem Großartigen gemacht. Ich wusste nicht, ob und wann er das machen wird.

Das Geld für die Produktion habe ich schon Jahre vorher ausgegeben: unternehmerisches Risiko. Ich arbeite im Weingarten, ernte Trauben, mache im Keller Wein daraus, fülle ihn in Flaschen und warte.

Ich werde mit dem Alter immer demütiger. Ich sehe, wie langfristig wir als Weinbauern planen müssen. Meine Zeiträume sind 5, 10 oder 25 Jahre. Und eine Erfolgsgarantie gibt es nicht.

Die Rebenkrankheit ESCA

Ein anderes Beispiel ist die Umstellung auf den sanften Rebschnitt. Er dient zur Bekämpfung der Rebenkrankheit ESCA. Seit den 90er Jahren verbreitet sie sich zunehmend in den nördlichen Weinbauregionen. Da es keine chemischen Behandlungsmethoden gegen diese Erkrankung gibt, kann dieser fungiziden Mischinfektion nur mit Handarbeit entgegen gewirkt werden.



Die gezielte Forschung auf diesem Gebiet wird in unseren Breiten erst seit zehn Jahren vom Staat finanziert. Es ist ein sehr zeitaufwendiger Prozess, eine Krankheit zu erforschen, die im Schnitt erst nach acht Jahren an der Pflanze sichtbar wird. Also genau zu dem Zeitpunkt, wo in einem neuen Weingarten der Break Even, eine Amortisierung meiner Investitionen, eintritt.

Für mich besteht akuter Handlungsbedarf, mit einer Technologie zu arbeiten, die noch nicht ausreichend erforscht ist, und wo ich den Erfolg erst in vier bis sechs Jahren sehen werde. Das wird spannend, aber ich freue mich auf die nächsten zehn Jahre mit immer wieder neuen Herausforderungen.

Einmal kurz nachgedacht

Im Internet habe ich folgende Zeilen gelesen, die mir zu Denken geben:

„Landwirtschaft ist die Kunst Geld zu verlieren, während man 400 Stunden pro Monat arbeitet, um Menschen zu ernähren, die denken, dass man sie vergiften will.“

Das Arbeitsaufkommen in der Land- wie auch in der Gastwirtschaft ist, sagen wir einmal salopp formuliert: etwas „volatil“ oder gar unberechenbar. Mit den starren Arbeitszeitgesetzen kann ein regulärer Betrieb nicht mehr aufrecht erhalten werden. Der Ausweg für mich ist eine Leiharbeitsfirma: Eine Truppe von ungarischen Weinbauern kommt bei jedem Wetter und hilft mir im Weingarten: schneller, billiger und besser. Wenn ich mich da selber mit meinen zwei Weingartenhelfern hinstelle und meine eigene Arbeitskraft nicht miteinkalkuliere, komme ich nicht einmal annähernd an das Preis- Leistungsverhältnis der Ungarn heran.

Der Nebeneffekt ist,

dass wir weniger Arbeitskräfte vom österreichischen Arbeitsmarkt in unserem Betrieb beschäftigen. Das kann doch nicht sein! Wir sollen doch das Geld unseren Leuten geben, damit sie es wieder hier ausgeben, vielleicht sogar ein Achterl Wein bei mir trinken.

Die Bemerkung „unseren Leuten“ soll mir bitte nicht nationalistisch ausgelegt werden. Ich meine: alle Menschen, und die Betonung liegt auf ALLE, die hier leben, sind UNSERE Leute. Ich habe den Eindruck, dass Fleiß nicht mehr rentabel ist. Eine Eigenschaft, die bei meinen Eltern und den Generationen davor noch eine Tugend war, ist heute eine nicht finanzierbare Last geworden.

Die Bauern können nicht mehr Bruttolohn bezahlen, weil die Endproduktpreise relativ hoch und die für Grundstoffe sehr niedrig sind. Die Preise für agrarische Produkte wie Milch, Mehl, Wein, etc. sind in den letzten Jahrzehnten nicht mehr gestiegen, sondern eher gefallen. Dieser Preis kann in vielen Fällen nicht mit mehr Produktionseffizienz erwirtschaftet werden. Der Boden gibt nicht mehr her, die Euter glühen und

die Milch fließt in Strömen, die landwirtschaftliche Revolution aus den 50er Jahren hat den Plafond erreicht. Billiger wird es nur in noch größeren Fabriken.

Aber es trifft ja nicht nur uns Landwirte.

Unser langjähriger Lieferant in Sachen Frischfleisch, Trüffel, beendet mit April seine Tätigkeit. Es ist ein Betrieb, mit dem wir drei Generationen lang gute Geschäfte gemacht haben. Das Fleisch kam zum überwiegenden Teil aus der Wiener Umgebung. Gute Beziehungen zu den Bauern und das AMA-Gütesiegel haben eine hervorragende Fleischqualität garantiert. Kurze Wege haben eine gute CO₂-Bilanz ermöglicht. Das Geld blieb in der Region und wir wussten, woher die Tiere kommen. Mir ist es unerklärlich, dass ein gutgehender Handwerksbetrieb mit einem großen Kundenstock und besten Produkten in unserer Stadt von Globalplayern verdrängt wird. Es werden wieder weniger Arbeitnehmer vom heimischen Arbeitsmarkt beschäftigt, es werden wieder Nahrungsmittel von irgendwo importiert, und heimische Bauern können ihre Produkte nicht mehr absetzen.

Ein weiter Verlust ist unser Freund Horst Haiderer auf der Klosterneuburgerstraße. Er macht die besten Blunzen in der Stadt. Er selber kauft das Fleisch ein, macht am Morgen die Würste und geht dann noch ausliefern, damit er sich am Nachmittag noch ins Geschäft stellt und seine Kunden betreut. Trotzdem wird der Familienbetrieb mit Ende Februar seine Tätigkeit ebenfalls einstellen. Neben ihm hat ein Fleischdiskonter mit Tiefkühlware nicht bestimmter Herkunft eröffnet und verkauft alles unter dem Marktwert. Keine Chance für einen Fleischhauer mit hohem Qualitätsanspruch. Ich bin persönlich betroffen und sehr traurig.

Unser Weg ist klar,

wir werden uns einen Weinviertler Familienbetrieb suchen, bleiben der Region treu, bauen neue Beziehungen zu heimischen Produzenten auf und bezahlen Preise, mit denen österreichische Bauern weiter existieren können. Ich bin sicher, dass sich keiner eine goldene Nase daran verdienen wird, aber wir stärken weiter unsere Wirtschaft.

Bei uns in Österreich agieren 87% aller Betriebe mit bis zu 10 Arbeitskräften. Kleinbetriebe halt, wie ich selbst auch einer bin. Leider erwirtschaften wir nur 17% des BIP. Es scheint mir, dass wir keine wirkliche Lobby haben. Aber wir beschäftigen doch eine große Anzahl an heimischen Arbeitnehmern, die alle Familien haben, die ernährt werden müssen. Große internationale Firmen können uns Kleine mit ihrem Kapital vom Markt verdrängen, haben Lobbyisten, die für Geld alles machen. Unsere Stimmen sollten die Bundeswirtschaftskammer und die Arbeiterkammer sein, aber ich höre nichts, was mich beruhigen könnte. Der Herr Bundeskanzler hat versprochen, 200.000 neue Arbeitsplätze bis 2020 zu schaffen. Da wäre es doch mal Zeit, darauf zu schauen, dass unsere kleinen bestehenden Strukturen nicht alle verschwinden. Vielleicht wäre ja ein Rückschritt zu den alten Strukturen eine entscheidende Weiterentwicklung? Qualität bedeutet für mich zum Beispiel auch, die Menschen zu kennen, die mir das Kastel in der Küche bauen oder den Wein im Glas hauen. Eine Beziehung zum Produkt herstellen und es auch wertschätzen können. Des wird mit einem Ikea-Kast'l nicht wirklich möglich sein. Wir brauchen ja in Wirklichkeit keine kurzlebigen Dinge.

Das Wetter

Oft werde ich von meinen Gästen auf das gerade vorherrschende Winterwetter angesprochen.

Ich bin sehr froh über dieses kalte Wetter im Jänner und Februar, da es eine natürliche Reduktion dieser schon vorher erwähnten ESCA-Erregern bedeutet. Die steigenden Temperaturen



im Winter lassen die Überwinterungsrate von Pilzsporen immer größer werden. Im darauf folgenden Frühjahr ist der Befallsdruck höher, die Krankheit breitet sich zunehmend aus.

Die milden Winter sind eine Folge des Klimawandels, dem können wir uns nicht verschließen. Ja, vielleicht der amerikanische Präsident, aber wir Bauern können das schon lange nicht mehr. Soll er doch einmal zu mir in den Weingarten kommen, ich kann ihm schon die Zeichen der Zeit zeigen. Worauf wir uns konzentrieren müssen, ist, wie schnell und wie stark die Veränderungen in der Natur werden.

Unsere Umwelt, und im Speziellen das Wetter, ist ein äußerst komplexes System, kleinste Störungen haben oft eine große Wirkung!

Zum Beispiel haben bauliche Veränderungen einen Einfluss auf das Micro-Klima, das wiederum auf das Makro-Klima, und so weiter.

Jede verdichtete Bebauung, ohne genügend Grünflächen dazwischen, neigt zum Überhitzen. Es kann sich aber nicht jeder eine Klimaanlage leisten, es würde ja auch nix nützen, wenn wir die warme Luft einfach nur vor die Tür stellen. Ich kann nur raten, gehen Sie in unseren Heurigengarten. Der große Garten des Karmeliterordens hat auf unser Mikroklima einen enormen Effekt. An heißen Sommertagen ist es bei uns angenehm kühl und viele Menschen genießen die laue Nacht unter dem Nussbaum, bei einem Sommerspritzer oder einem Achtel Wein.

Der Buschen außer Haus.

Heuer werden wir von Mai bis Oktober an bestimmten Wochenenden, von 10 bis 18 Uhr, in unserem Weingarten am Reisenberg, zusammen mit meinem Freund Peter Uhler, freilich in ganz reduzierter Form, eine Buschenschank betreiben. Gelegentlich mit musikalischer Begleitung, unplugged natürlich, in der Wiese vor dem Hütterl.

Wenn das Wetter zu kalt, zu regnerisch oder gar zu heiß ist, dann machen wir die Buschenschank im Weingarten nicht. Jeder Termin wird elektronisch kommuniziert und kommentiert. Wenn Sie kommen wollen, lassen Sie es uns

wissen. Auf unserer Homepage auf dem Kontaktformular mit dem Vermerk „im Weingarten“ oder direkt an die Adresse

reservierung@hengl-haselbrunner.at

Ich finde den Gedanken sehr sympathisch, meinen Gästen auch nebenbei das Entstehen von Wein zeigen zu können. Den Rhythmus der Natur spüren zu lassen und zu zeigen, wann der richtige Zeitpunkt für das Naturprodukt ist.



Wir essen Spargel im Mai, Kirschen im Juni und Erdbeeren im Juli, danach kommen Marillen und Zwetschken. Wein und Äpfel sind im September und Oktober dran.

Freilandparadeiser aus Wien gibt's mittlerweile von Juni bis Oktober und aus dem Glashaus von März bis Dezember. Meine Kollegen aus Simmering sind jetzt schon besser als die billigen Holländer und ökologischer noch obendrein. Das bestärkt mich nur noch mehr, meine Küche immer mehr mit regionalen Anbietern zu versorgen.

Essen in der Buschenschank

Wir wollen uns mit McDonalds gar nicht einmal messen, ein klassisches Wirtshaus sind wir auch nicht. Was habe ich also zu bieten?

Da muss ich doch einmal etwas weiter ausholen: Mein Großvater war gelernter Karosserie-Spengler, den Beruf gab es wirklich, man hat damals noch Autos ausgebeult, mit dem Hammer und von Hand. Ferdinand der Erste war sehr fleißig, machte Wein, servierte Gläser und Oma (allerorts „Mama“ genannt) kochte für alle. Am Abend hat er noch Kontragarre für

seine Gäste gespielt, mit dem Onkel Franz an der Harmonika.

Zweimal im Jahr wurde ein Schwein geschlachtet und die Sau wurde bis zu den Knochen verwertet: Blunzen, Bauchfleisch, Schopf und Schmoiz, die guten Teile, wie Karree oder Schlögel, wurden in der Stadt am Markt verkauft. Ansonsten kam der Bäckerjunge mit den Brezeln und Brot.

Am Wochenende, wenn die Wiener einen Abstecher zum Heurigen zelebrierten, machte der Salamutschi-Mann vom Prater einen Sprung herüber nach Grinzing und verkaufte Trockenwürste. Sein Ruf war: „Durri, durri, do bin i, Salamutschi.“ Mehr war nicht.

Backhenderl und Co haben die Winzer nicht gekannt, nur vom Hörensagen, aus der Stadt. Damals sind die Leute mit dem bisserl Geld zum Heurigen gegangen, tranken einige Achterl Wein und waren mit dem zufrieden, was es gab. Der Hunger ist ja doch der beste Koch, und der Wein und die Musik runden das nur noch ab.

Das mit dem Wein ist auch heute meine Kernkompetenz, mit dem bin ich aufgewachsen, das liegt mir wirklich am Herzen. Das Produkt hat einen langen Reifungsprozess hinter sich und wird mit der Zeit wahrscheinlich noch besser. Die Haltbarkeit beträgt im Schnitt mehrere Jahre - das kann man von Schinkenfleckerln, Schwarzwurzelsalat und Roastbeef nicht gerade behaupten. 100% Verfügbarkeit ist mit Food Waste und der Entsorgung an sich noch frischer Lebensmittel verbunden. Wenn ich ein großer Lebensmittelkonzern bin, sind die Mengen zwar groß, aber relativ gesehen um ein Vielfaches kleiner, als bei so einem Minibetrieb wie zum Beispiel einer Buschenschank. Die Mengen sind zwar überschaubar klein, aber relativ gerechnet sehr hoch. Die Effizienz ist gering.

Ich möchte ich mich wieder auf die wesentlichen Dinge konzentrieren, weil die Gier nicht befriedigt und der Geiz auch nicht geil macht. Ein gutes Produkt ist nun mal ein begrenzt verfügbares Gut:

Die Schinkenfleckerl sind aus, weil sie gut waren. Sie sind aber nur gut gewesen, wenn sie aus sind.

Und statt einer Scheibe Brot kann man ja immer noch ein Wachauer oder ein Kornweckerl essen. Jedes Mal, wenn ich eine leere Salatschüssel sehe, freue ich mich, denn ich weiß, ich schmeiße nichts weg.

Vor hundert Jahren hat der Wirt im Ort Schweine im Stall gehabt, die dreimal am Tag gefüttert wurden. Heute dürfen die Küchenabfälle gar nicht mehr verfüttert werden, sondern werden - natürlich kostenpflichtig - in der Biogasanlage zu Kompost umgewandelt. Ich gebe zu: ein teurer Kompost, aber es ist immer nur Kompost.

Ist die Energieeffizienz dieser zentralen Abfallbewirtschaftung wirklich besser, als die Küchenabfälle an die Schweine im Stall zu verfüttern? Ja, natürlich: aus hygienischen Gründen kann ich schon nachvollziehen, warum das jetzt so gemacht werden muss. Durch die steigenden Temperaturen bekommen wir hygienische Herausforderungen, wie wir sie aus dem Süden von Europa kennen.

Aber: Ich kämpfe gegen die Ressourcenverschwendung an. Nicht nur beim Essen. Wohin soll denn das noch führen? Wir wollen nix mehr wegwerfen, gar nix mehr.

Viele unserer Stammgäste akzeptieren unsere „Buffet-Politik“. Gelegentlich gibt es aber Enttäuschungen: man freut sich auf das Stückerl Zunge so lange und dann bekommt man es nicht. Das soll Ihnen aber nicht den Abend verderben. Denn eines kann ich Ihnen versichern: der Wein geht uns nicht so schnell aus. Und: es ist noch jeder bei uns satt geworden. Das ist doch eigentlich das Wesentliche.



Der Heringsschmaus

Ganz in der Tradition meiner Mutter bereiten wir für Sie am Aschermittwoch, dem ersten März 2017, ein klassisches Herings-Bufferet.

Auch hier setzten wir heuer einen bewussten Regionalitäts-Schwerpunkt. Das klingt ein wenig seltsam... Sind wir am Meer? Nein, aber wir haben viele Betriebe, die das Handwerk der Fischzucht betreiben. Es ist erstaunlich, was der „Feinkostladen Österreich“ alles bietet.

Aus dem Mariazellerland bringt die Familie Quester Saiblinge, See- und Bachforellen. Das Waldviertel bietet nicht nur Karpfen an, sondern auch Lachsforellen und andere Fische. Ein schönes Beispiel ist die Familie Muschl aus Großreiprechts. Junge Leute, die diese Tradition weiter am Leben erhalten.

Ich freue mich schon auf eine Vielfalt an heimischen Fischen wie Saibling und Karpfen. Karpfenroller, Räucherforellen, Pasteten, Filets und Sulz werden unser Angebot bereichern.

Wir bieten Ihnen ein „all you can eat Arrangement“ zum Preis von 48 €

Um Reservierung wird gebeten.



Die Musik

Auch darauf bin ich stolz: auf unser großartiges Musikprogramm. Die besten Wiener Musiker spielen Dienstags bei uns, es gibt Raum sowohl für Altbewährtes als auch für Experimente, für Tradition wie für Modernes. Meine Frau und ich wählen mit großer Sorgfalt aus, was zu uns passt. Unlängst sagte ein begeisterter Gast: „Jetzt leb‘ ich schon so lang in Wien und hier im 19., aber heute Abend bei Euch hab ich gespürt und erlebt, was die Seele vom Heurigen ist.“

Kommen Sie, erleben und genießen Sie, reservieren Sie bitte, lauschen Sie andächtig und spenden Sie angemessen.

Soyka & Stirner, etc...

Dienstag, 7. Februar, 7.März und 6.Juni um 20:00



meine Freunde Karl und Walther spielen mit Martina Rittmansberger im Trio, immer wieder gesellen sich Musikerkollegen dazu, um die drei zu unterstützen. Eine feine Wiener Jam-Session. www.nonfoodfactory.org

Duo Härtel & Wascher

Dienstag, 14. Februar um 20:00 Uhr



Stimmiger könnte das Bild die Musik nicht erklären. Hermann Härtel, Spross der berühmten Musiker-Familie aus Zitoll, mit der Geige und Simon Wascher an der Drehleier versetzen ihr Publikum in eine andere Zeit und Dimension.

Dazu wird oft, besonders von jungen Leuten, getanzt.

www.haertelwascher.at

Agnes Palmisano und Boris Eder: „Wie wärs...?“

Dienstag, 21. Februar um 20:00 Uhr



Agnes Palmisano und Boris Eder treffen einander nicht nur auf der Volksopernbühne beim Heurigen, sondern auch im „echten Leben“. Und sie leben dort ihre Passion für **Hermann Leopoldi** und seine wunderbaren Lieder völlig ungeniert aus. www.agnes-palmisano.at

CD-Präsentation

Trio Karl Zacek

Samstag, 25. Februar um 20:00 Uhr



„Gmiatlich wird's...“ lautet der Titel— ein Live-Mitschnitt von einem Konzertabend in unserem Haus. Auch dieser Abend verspricht wieder gemütlich zu werden und böte Stoff für eine weitere CD—Aufnahme. Es wird nicht nur eine Präsentation geben, es wird wieder viel gesungen, gedudelt und gespielt werden, Überraschungsgäste haben sich angekündigt...

Der neue Tonträger wird selbstverständlich bei uns erhältlich sein.

Trio-Alptrieb-Trio

Faschingsdienstag, 28. Februar um 20:00 Uhr



Tanzmusik für SitzenbleiberInnen!
Was machen ProfimusikerInnen in ihrer Freizeit? Wir wissen es nicht von allen, aber die drei Alp-getriebenen Thomas Berghammer, Martin Zrost & Vincenz Wizlsperger dilettieren gern in Renaissance-, Barock-, klassisch- und ländlichen Musiken. Ohne Rücksicht auf Gesichts-, Zeit- und sonstige Verluste und auch ohne auf Gewinne – seien diese finanzieller, zwischenmenschlicher oder sonstiger Natur – zu schielen. Einfach nur so!

Hojsa-Kainrath-Emersberger

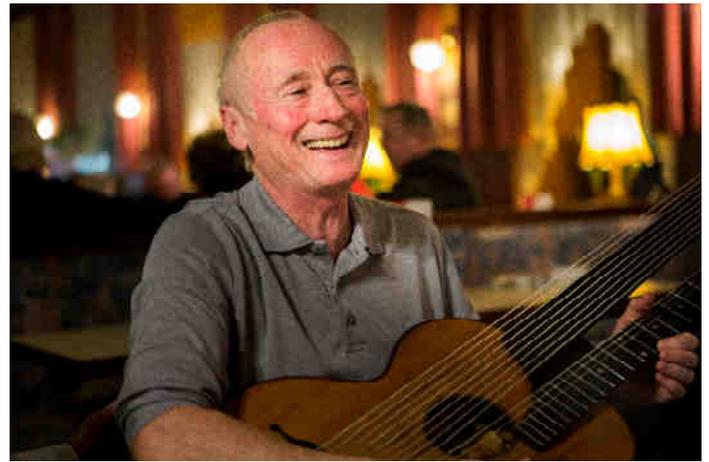
Dienstag, 14. März und 18. April um 20:00 Uhr



Ich kann doch nicht immer schreiben, dass Tini Kainrath die „Grande Dame des Wiener Soul“ ist... Sie ist noch viel mehr, nämlich meine älteste und beste Freundin, die mich seit meiner Pubertät begleitet, und die mich in jeder Lebenssituation unterstützt, indem sie beispielsweise Vorhänge und Lampenschirme für mich näht... Hab ich schon erwähnt, dass sie die „Grande Dame des Wiener Soul“, eine begnadete Wienerliedinterpretin und Dudlerin ist? Tommy Hojsa, der als Akkordeonist, Sänger und Komponist tätig ist und Helmut Emersberger als Sänger und Conferencier ergänzen sie kongenial.

Koschelu & Co

Dienstag, 21. März und 30. Mai um 20:00 Uhr



Rudi Koschelu ist aus der traditionellen Wienerliedszene als Kontragitarist, Sänger und Dudler nicht wegzudenken. Zu seinen Partnern am Akkordeon zählen Herbert Bäuml und Marie Theres Stickler. Gesanglich wird Rudi vom großen Willi Lehner begleitet. Ganz in der alten Tradition gehen die Musiker von Tisch zu Tisch.

Mondscheinbrüder

Dienstag, 28. März um 20:00 Uhr



Burgschauspieler Robert Reinagl und sein Musikkollege Walter Czipke haben einen Fixtermin in unserem musikalischen Programm. Aus gutem Grund: Sie sind ein Publikumsmagnet seit Jahren. Ich habe noch keinen Gast erlebt, der nicht ein feuchtes Auge gehabt hatte beim Verlassen des Konzertsales. Kann zuviel lachen ungesund sein? Bitte reservieren sie rechtzeitig.

Agnes Palmisano Trio

Dienstag, 4. April um 20:00 Uhr



Meine Frau ist einfach die Beste. In ihrem „natürlichen Habitat“ singt sie besonders gerne und entspannt. Alte Hadern oder auch Uraufführungen, um sie erstmals zu erproben—alt oder neu, klassisch oder gedudelt, Kabarettlied oder Arie... aus ihrem Mund klingt alles schön. Und das find nicht nur ich. Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservierung. www.agnes-palmisano.at

Tanzhausgeiger

Dienstag, 11. April und 20. Juni um 20:00 Uhr



Tanzhausgeiger nennt sich die junge, aber sehr erfahrene Formation um Hermann Härtel Junior und Johanna Kugler. Ich habe noch nie so viele junge Menschen bei einem Konzert in unserm Haus tanzen gesehen. Warum ist das so? Es sind eben die Tanzhausgeiger, eine neue Generation von Musikanten, die die Menschen wieder in Bewegung bringen. Kommen Sie und tanzen Sie mit. www.tanzhausgeiger.tradmus.org

Wienerwaldhanseln

Dienstag, 25. April um 20:00 Uhr



Die vier Jungs sind junge Musiker aus den verschiedensten ‚Lagern‘ verstehen sich aber auf dieser Basis auch sehr gut. Mit Witz und Charme bringen sie zahlreiche ältere sowie einige neuere Wienerlieder und Eigenkompositionen aufs Tableau. Besonderen Wert legt das Ensemble auf die süffisanten Texte und die wunderschöne musikalische Vielseitigkeit der traditionellen Wiener Heurigenmusik und begeistert das Publikum durch die ausgewogene Mischung von Spiellust und Gemütlichkeit. www.waldhansl.at

Wiener Concert Schrammeln

Dienstag, 2. Mai um 20:00 Uhr



So „neu“ sind sie gar nicht mehr, die Neuen Wiener Concertschrammeln. Bei mir spielen sie von Anfang an, seit über zwanzig Jahren also. Die Frische der Musik und ihrer Interpretationen, seien es nun alte Weaner Tanz oder Eigenkompositionen, die hat sich gehalten, ihr Klang und ihr Zusammenspiel ist einzigartig. Nachdem sie zu ihrem traditionellen 1. Mai-Konzert auswärts arbeiten müssen, heißen wir sie eben am 2. Mai herzlich willkommen. www.concertschrammeln.at

Die Steinbach

Dienstag, 9. Mai um 20:00 Uhr



Verschiedenste Elemente aus Wienerlied und alpiner Volksmusik werden geschickt und abseits von Klischees in andere Genres verwoben. Die Wiener Seele trifft auf das Herz ländlich-bodenständiger Charme-Musik, die zwischen morbider Melancholie und drastischem Schmah changiert. Minimal Music und Jazz treffen auf Jodler und Landler. Ein Walzer mutiert zum 7/8el Stück. www.diesteinbach.at

Trio Karl Zacek

Dienstag, 16. Mai um 20:00 Uhr



Karl ist ein echter Wiener Natursänger vom alten Schlag, der nach abenteuerlichem Arbeitsleben seine Liebe zur Wiener Musik neu aufleben lässt, unterstützt durch exzellente Musiker und viele Überraschungsgäste. Musiker wie Tini Kainrath, Kurt Girk oder die Mondscheinbrüder sind seine Freunde und begleiten ihn oft und gerne an solchen Abenden.

Wienerglühn

Dienstag, 23. Mai um 20:00 Uhr



Eine meiner Lieblingsbands. So eine schöne Musi, so stimmig in der Interpretation und so präzise im verschliffenen Wortwitz sind nur wenige! Es freut mich immer wieder, solche Musiker bei mir im Haus zu Gast zu haben. www.wienergluehn.at

Spafudler & Palmisano

Dienstag, 13. Juni um 20:00 Uhr



Spafudla sind verspielte, kreative Geschöpfe, und so klingt auch ihre Musik: progressive Volksmusik, teils mehrere hundert Jahre alt, teils selbstkomponiert, spannend arrangiert und leidenschaftlich interpretiert. Gemeinsam mit Agnes Palmisano spielen, singen, jodeln und dudeln sie ihre Lieblingsstücke. www.spafudla.at

Abschlußabend

Dienstag, 27. Juni um 20:00 Uhr

Wer da ist, kommt, singt, spielt, isst, trinkt und hat einen gemütlichen Abend, bevor es in die Sommerpause beziehungsweise zu den diversen sommerlichen Verpflichtungen bei den unterschiedlichen Festivals geht.

Terminkalender

7. Feb 17	Soyka & Stirner
14. Feb 17	Simon Wascher & Hermann Härtel
21. Feb 17	Agnes Palmisano & Boris Eder
25. Feb 17	CD-Präsentation Trio Karl Zacek
28. Feb 17	trio alptrieb trio
1. Mrz 17	Aschermittwoch Heringsschmaus
7. Mrz 17	Soyka & Stirner
14. Mrz 17	Hojsa-Kainrath-Emersberger
21. Mrz 17	Koschelu & Co
28. Mrz 17	Mondscheinbrüder
4. Apr 17	Agnes Palmisano Trio
11. Apr 17	Tanzhausgeiger
18. Apr 17	Hojsa-Kainrath-Emersberger
25. Apr 17	Wienerwaldhansln
2. Mai 17	Neue Wiener Concert Schrammeln
9. Mai 17	die Steinbach
16. Mai 17	Trio Karl Zacek
23. Mai 17	Wienerglühn
30. Mai 17	Koschelu & Co
6. Jun 17	Soyka & Stirner
13. Jun 17	Spafudler & Palmisano
20. Jun 17	Tanzhausgeiger
27. Jun 17	Abschlußabend

Reservierungen unter 320-33-30 oder office@hengl-haselbrunner.at
alle Termine auf www.hengl-haselbrunner.at