

Traubenpresse Hengl-Haselbrunner



© Agnes Palmisano

Das musikalische Herbst- und Winter- Programm 2018 /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

Der Herbst-Zyklus.

Liebe Gäste, verehrtes Publikum, danke, daß Sie bei uns zu Gast gewesen sind und uns die Treue weiterhin erweisen. Wieder ein neuer Herbst, eine neue Weinlese, eine neue Zeitung, ein paar Gedanken.

Was macht die Familie?

Mein fünfjähriger Sohn Benjamin hat seine erste Schwimmprüfung, 25 Meter frei schwimmen(!), absolviert und ist Träger des Pinguin-Abzeichens. Der siebenjährige Florian ist bereits begeisterter Freischwimmer. Bin ich froh, daß sich die Kinder zumindest eine gewisse Zeit selber über Wasser halten können! Das erweitert ihren Aktionsradius um See-Meilen. Es ist für sie wieder ein Stückchen Freiheit, Selbstständigkeit, Erwachsenwerden. Wie schön, so etwas hautnah miterleben zu können. Danke liebe Familie für die vielen schönen Stunden mit Euch.

Der Florian ist ein begeisterter Schulgänger, der gelegentlich kaum erwarten kann, dass Montag ist ... Das kann ich nicht verstehen, da ich immer lieber zu Hause war als in der Schule. Aber ich wünsche ihm von Herzen, dass es anhält, und vor allem, dass er seine Lernfreude nie verlieren möge.

Was macht der Wein?

Das Jahr war bis jetzt schon ganz gut. November bis März zu wenig Niederschlag. Ein trockener Winter. Am 8. Mai ein kräftiger Regenguss mit einem Landregen am Ende, ein bisserl was is' hängen blieben.

Ende Mai war die Blüte fertig, der Traubenschluss Ende Juni. Die Trockenheit treibt die Weinstöcke in trockenen Lagen an die Stressgrenze. Die Assimilation macht eine Pause und liefert keine Kohlehydrate mehr. Die Rotweine am Hungerberg finden mediterranes Klima vor. Ich glaube das könnte ein großer Jahrgang werden—hoffen wir, dass die Ernte gut geht. Ich habe noch nie

so früh zu lesen begonnen wie heuer. Zwei Wochen früher als vergangenes Jahr! Kein großer Unterschied, aber wenn ich mich an meine Kindheit zurück erinnere:

Da haben wir immer erst im Oktober angefangen und bis in den November hinein gelesen. Heute sind wir im September mit allem fertig und Anfang Oktober gibt's schon den ersten fertigen Wein.

Die Laubentwicklung war ungewöhnlich schnell und wir konnten die händische Laubarbeit nur schwer am nötigen Stand halten. Mit einem Wort: wir waren knapp dran. Trotzdem ist der Ansatz sehr schön. Wenn nix passiert, werden wir heuer in den Top-Lagen einiges reduzieren können und nur die schönsten Trauben ernten. Ein schnelles Jahr. Die Kirschen sind heuer auch sehr schnell in ihrer Reifeentwicklung gewesen.

Wir sind gefordert im Anpassen an extreme Wetterbedingungen. Ob der frühe Lesetermin eine Auswirkung auf den Nährstoffgehalt des Mostes haben wird, weiß ich nicht. Aber eine gute Nährstoffbilanz im Most hat auf den Hefemetabolismus einen großen Einfluss und damit auch auf den Verlauf der Gärung. Eine gesunde Hefe bringt am Ende der Fermentation die verborgenen Aromen des Mostes in den Wein.

Meist sind es Pentosen (Monosaccharide, also eine Art Zucker), an die Geruchsstoffe gebunden sind. Diese Moleküle sind zu schwer, um die Trägersubstanz (Wein) zu verlassen und somit erst an unsere Nase gelangen können. Für die Hefe ist das nicht so leicht, denn die Energiebilanz dieses chemischen Prozesses ist relativ ungünstig. Also wird die Hefe wahrscheinlich erst sehr spät mit der Verstoffwechslung dieser Moleküle beginnen. Am Anfang der Gärung ist der Tisch (Most) reichlich gedeckt, aber dann, wenn schon fast alles z'amm g'ess'n is', wäre da noch etwas schwer verdauliche Kost, eben die Pentosen. Da wünsch ich mir

eine fitte Mannschaft, die im Zieleinlauf, unter erschwerten Bedingungen (hoher Alkoholgehalt, Nährstoffmangel), immer noch eine gute Arbeit leistet ...

Ich pflege meine Hefen zusammen mit dem Andres. Der Andres ist aus Columbien und ein guter Freund, der sich sehr intensiv mit der Weinforschung beschäftigt. Er kennt sich ausgezeichnet in der Mikrobiologie des Weines aus, hat eine wirklich feine Nase und ein phänomenales Kostgedächtnis. Ich glaube, er kann sogar mit den Hefen reden. Mittlerweile berät er auch einige meiner Grinzinger Kollegen. Das kann man jetzt deutlich bei den Verkostungen spüren. Eine ruhige und ungestörte Gärung ist schon die halbe Miete.

Im Zuge der Traubenreife unterstütze ich eine Langzeitstudie der Weinbauschule Klosterneuburg: Jeden Montag bringe ich Trauben zur chemischen Analyse des Reifeverlaufes anhand rein analytischer Parameter. Diese Studie zeigt einen mittelfristig spürbaren Trend im Reifeverlauf. Heuer wird die Auswertung der Daten wahrscheinlich einen signifikanten Wert für die Zukunft ergeben.

Wir versuchen durch Umstellung in der Bewirtschaftung die Defizite im klimatischen Sinn zu kompensieren. Es gilt die naturwissenschaftlich beobachteten Werte zu beachten.

Zum Thema Klimaverschiebung:

Landwirtschaftlich: Wir haben heuer am 21. August mit der Weinlese begonnen, und sind damit schon ein bisschen spät für Schankwein, er wird halt recht vollmundig werden. Gelber Muskateller und Junger Wiener sind am Plan, auch der Sektgrundwein für Weihnachten 2020.

Oenologisch gesehen ist das eine sehr interessante Situation. Ein so ein früher Lesetermin war bisher kein Thema.

Ich erinnere mich an eine Vortragsreihe der Klosterneuburger Weinbauschule vor einigen Jahren. Es kamen australische Oenologen und referierten über ihre Lösungen zum Thema „hot climate wine making“. Damals konnte ich mir nicht recht vorstellen, dass mich dieses Thema unmittelbar beschäftigen würde — Australien ist weit weg (wenngleich Austria und Australia für viele zum Verwechseln ähnlich klingt). Aber jetzt ist das ein wirtschaftlich immanentes Problem für mich geworden, ich kann es an den Zahlen sehen, und ich befürchte, dass es viel schneller gehen wird, als von den Klimaforschern prognostiziert. Die Lobau liegt 151 Meter über dem Meeresspiegel der Adria, also kann ich sagen: „Es ist mir egal.“ Aber ein paar Zentimeter mehr und du kriegst nasse Füße in Venedig, Amsterdam oder Bangladesch.

Und diese Leute wird dann der Rest der Welt bei sich aufnehmen — jetzt müßt' man schon langsam schnell die Bremse ziehen, sonst kippt das Ganze. Ich kann das Problem nicht auf meine Kinder abwälzen. Ich muß jetzt etwas dagegen unternehmen. Ich glaube, die große Politik wird mir dabei nicht wirklich helfen.

Wenn der amerikanische Präsident noch immer meint, der Klimawandel existiert nicht, dann möchte ich ihn hiermit ganz offiziell zu mir in den Weingarten einladen, zur zeitlichen Wein-Lese. Er wird's wahrscheinlich nicht lesen, weil Weintrauben nicht via Twitter gelesen werden. Fragen sie nicht einen Klimaforscher, sondern die vielen Kleinbauern im Land.

Gastronomisch: Wir schließen unseren Garten aus Rücksicht auf unsere Nachbarn um 11 Uhr am Abend. Wenn es um 21h noch über 30 Grad hat, kann man die Leute nicht in ihre zu heißen Wohnungen schicken. Solche Tropennächte kommen immer häufiger vor. Ich freu mich, wenn Sie dann zu mir kommen, anstatt ins Waldviertel zu entfliehen. Ans Meer? Besser nicht!

Die Buschenschank

Erkennen Sie unser Haus auf der alten Aufnahme, die ich im Internet gefunden habe? Wie die Kastanien und die Linden seither gewachsen sind! All den Gerüchten zuwider gibt es uns noch immer und wir erfreuen uns eines stetig steigenden Besucherstromes.



Das Grätz'l lebt und wird größer. Die heurige Garten-Saison hat Mitte April sehr gut angefangen, und ist über den Sommer recht positiv verlaufen.

Der Herrgott, der das Wetter macht, hat es heuer mit uns gut gemeint. Die werten Gäste mögen uns nicht gram sein, wenn in der Hitze des Gefechtes was nicht sofort funktioniert. Wir sind ein relativ kleiner Betrieb und versuchen über uns hinauszuwachsen. Manchmal gelingt es uns, manchmal auch nicht.

Wir sind kein Restaurant, schon gar keine Fastfood-Hütte, wo alles am Punkt gereicht wird. Wir sind in der Kernkompetenz ein Weinbaubetrieb, das habe ich gelernt und lerne heute noch daran.

Eigentlich ist die Gastronomie bei mir ja nur ein Transportmittel, um den Wein zum Gast zu bringen. Ich gebe mir wirklich Mühe, alles perfekt zu machen, aber ich kann es leider nicht immer. Die Latten, die mein Herr Papa in der Landwirtschaft und meine Frau Mama in der Küche gelegt haben, sind sehr hoch ...

Die nähere Vergangenheit

Vor nicht einmal hundert Jahren hat die Welt ganz anders ausgeschaut. Der Lebensstandard war sehr niedrig und eine Ausfahrt auf's nähere Umland war schon eine Besonderheit. Wien war damals von der Einwohnerzahl so groß wie heute, aber mit viel weniger Häusern. Die durchschnittliche Wohndichte war also weitaus höher und ein kleiner Ausflug auf's Land war teuer und willkommen.

Mit der Zahnradbahn kamen die Ausflügler auf das Land und die Buschenschank wurde ein ordentlicher Wirtschaftsfaktor. Man verkaufte das, was man produziert hatte. Der Markt kam zu den Bauern nach Hause und lustig haben's die Leut' auch noch g'habt. Der Weinbau ist zu einem respektablen Nebeneinkommen der Bauern avanciert.

Die Infrastruktur im Dorf ist gewachsen und das Angebot und die Nachfrage sind gestiegen. Nach dem Krieg, dem letzten, haben die Menschen wenig gehabt und sind daher zum Heurigen gegangen. Eine einfache Jause, einen guten Wein und ein bisserl eine Musik zum Gesellig-sein.

Später kamen die Autobusse mit den vielen Touristen ins Haus des Bauern, sehr viele, viel zu viele, und unsere Ausflügler blieben aus. Unsere Leut' wollten nicht mehr in einer Buschenschank mit Fast-Food-Charakter ihre ruhigen Stunden verbringen.

Mein seliger Herr Papa hat schon sehr früh den Weg wieder zurück angetreten. Keinen Massentourismus sondern Infrastruktur. Landwirtschaftliche Produktion im Wohngebiet, mit all ihren Nachteilen.

Die professionelle Weinproduktion erfordert ein gewisses Maß an Technologie, die mein Herr Papa schon in den 90ern selber eingebaut hat. Die Kollegen hatten ihn damals belächelt, aber heute ernte ich die Früchte

seiner weisen Entscheidung.

Ich kann auf hohem technischen Niveau Wein vergären und ausbauen, im Haus, genauer gesagt: unter dem Gastgarten. Die meisten Arbeitsschritte im Keller können von einer Person ausgeführt werden. Wein machen kann mitunter eine Herausforderung sein, aber unter solchen Arbeitsbedingungen macht das auch Spaß. Der Job ist hart, aber auch erfüllend.

Meine zwei Buben wachsen in dieser Umgebung auf und lernen meine Welt kennen. Ich bin durch meinen Beruf sehr ortsgewunden. Meine Gäste, so wie meine Weingärten, sind hier verwachsen. Wenn ich einem zukünftigen Nachbarn, in einer teuer vermarkteten Grünruhelage, am Abend den Schlaf raube, weil meine Gäste es gerade lustig haben, kann ich nicht einfach meine Koffer packen und umziehen. Die ganze Buschenschank ist in Unter-Döbling verwurzelt. Ich habe ein wirklich treues und gutes Publikum, dem ich sehr danken möchte und mit dem ich in den nächsten Jahren noch viele angenehme Stunden verbringen werde.

Haus Wagner



Schade!

Jetzt bin ich der letzte Weinbauer in Unterdöbling. Die letzte Buschenschank im Grätzl. Ich bin eines der 5 Mitglieder im Grinzinger Weinbauverein, der einst sehr groß war. Wir bewirtschaften Weingärten

am Hungerberg, Reisenberg und Nußberg. Das sind die Wiener Spitzenlagen für den Weinbau.

Unterdöbling



Ostgrenze = Hohe Warte

Westgrenze = Unter Sievering,
Daringergasse Görgengasse

Nordgrenze = Hungerbergstraße (die Riede Hungerberg, auf der unsere Rotweine prächtigst gedeihen, gehört zu Grinzing)

Südgrenze = Krottenbach bis zur Hohen Warte. In der Weiterführung des Bachbettes ist es ab der Döblinger Hauptstraße der Wertheimsteinpark.

Nebenan, getrennt durch eine schiache Lärmschutzwand, liegt der Unterdöblinger Bahnsteig der S45. Man kann ihn heute noch von der Brücke aus sehen.

Der kleine Krotten-Bach, oder das was davon heute noch über geblieben ist, wird unter der Straße durchgeleitet und tritt auf der Höhe Döblinger Hauptstraße zutage und verschwindet bei der Heiligenstädter Straße im Kanalnetz. Auf dieser kurzen Strecke kann dieses kleine Gewässer eine beachtliche Zahl an diversen Öko-Systemen entwickeln. Mitten in der Stadt ein großer Anteil an freier Natur. Enten, Frösche, Insekten gleich neben der S45. Erstaunlich wie die Natur um ihren Lebensraum kämpft. Jede Fuge wird ausgenutzt.

Wenn's genug Wasser gibt, geht schon ein biss'l was. Gehen Sie diesen Weg an einem sonnigen Herbstnachmittag entlang, lassen sie das Handy ausgeschaltet und hören Sie die Geräusche dieser doch recht kleinen Natur. Man kann sie wahrnehmen, trotz dieses umgebenden urbanen Lärms.

Der mittelalterliche Ortskern liegt dabei in der Senke des Krottenbaches entlang der heutigen Rudolfinergasse bzw. Nusswaldgasse (früher Herrengasse). Jüngere Siedlungen liegen hingegen auf dem Plateau, das gegen Westen und Norden als Vorhügel des Kahlenbergs ansteigt. Die Grenzen Unterdöblings verlaufen im Süden entlang vom Krottenbach mit Oberdöbling, im Westen an Untersievering und im Norden an Grinzing und Teile von Heiligenstadt. Die Ostgrenze dürfte die Hohe Warte und die Döblinger Hauptstraße bis zur Pyrkerstraße sein.



Heuriger in der Rudolfinergasse

Es war eine ländliche Gegend mit einem sehr hohen Anteil an Weinbau. Die Stadtnähe begünstigte den Absatz. Hendl, Schweind'l, Obst und Wein, alles was man in der Stadt gut verkaufen kann, und der Markt war groß, sehr groß.

Man kann die ländliche Struktur oft noch im Grundbuch sehen. Hint' aus waren die Felder, bis in den Hungerberg hinauf.

Laut Wikipedia: „Döbling wurde erstmals 1114 als de Teopilic urkundlich erwähnt. Sein Name leitet sich vom slawischen ab, wobei toplica sumpfiges Gewässer bedeutet und auf die Lage am Krottenbach hinweist.“ Die Iglaseegasse, vormals Peregringasse, ist jetzt benannt nach dem Egelsee. Eine feuchte Gegend voll von Kleinstgewässern mit Blutegeln. Der Saarplatz war sumpfig, bis die Vorortlinie gekommen ist. Damit kamen 1898 die Entwässerungssysteme des Bahnbaues zur Wirkung, die sumpfigen Wiesen sind trocken gelegt worden.

Die Dionisius-Andrassy-Straße war um 1912 eine Prachtstraße mit Villen wie im Cottage. Türmchen, Erker und Vorgärten, ein Haus, fast wie in einem Kinderbuch von Mira Lobe, einfach märchenhaft. Übrig geblieben ist nur noch die Hausnummer eins, aber die ist wirklich schön und man kann sogar noch drinnen wohnen und das auch noch gut.

Was auch immer solche Gebäude für einen Marktwert haben mögen, sie haben ihre Funktion nie eingebüßt, also der Gebrauchswert ist genau so hoch wie vor 100 Jahren. Im Vergleich zu heutigen Baukörpern sind diese Objekte auf jeden Fall schützenswert.

Ich freue mich jedes Mal, wenn ich an solchen Bauschätzen vorbei gehen darf, gleich bei mir ums Eck, auf dem Weg zum Kindergarten oder in die Apotheke. Nach 10 Gehminuten bin ich im Weingarten und nach 20 ist man im Wald. In was für einem schönen Grätz'l wir wohnen dürfen!

Das Buch „Natur in Döbling“ (da hat unser Herr Bezirksvorsteher was wirklich lobenswertes gemacht!) zeigt in eindrucksvollen und zugleich anschaulichen Bildern die Tier- und Pflanzenwelt unseres Bezirkes. Liegt bei uns auf und kann gerne mitgenommen werden. Ich war sehr beeindruckt über die Pflanzenvielfalt im 19. Wiener Gemeindebezirk. Laut diesem Buch gibt es 3 verschiedene Nutzungsarten im Bezirk. Das sind Bauland, Wald und landwirtschaftliche Nutzfläche. Bauland ist klar: Fläche mit Häusern und Garten (manchmal

auch sehr groß). Wald ist die andere Seite, da Wien im Nord-Westen vom Wiener-Wald gesäumt wird. Und der Streifen zwischen Stadt und Land ist der Wiener Weinbau. Auf den letzten Stückerln, die der Wald noch hergibt und die Stadt noch nicht gefressen hat, ist der Weinbau möglich. Manchmal schon nicht mehr erlaubt, weil Bauland in spe.

Die Lebensregion Biosphärenpark Wienerwald ist daher für uns Döblinger Weinbauern ein ganz wichtiger Punkt der Produktionsstrategie.

Ich versuche den Mittelweg zwischen Rentabilität und Nah-Versorger. Wir sind eine Infrastruktur, die einen individuellen Anspruch erhebt. Musik und Wein sind dabei die zwei wichtige Elemente in unserem Haus, und ich finde es schön, dass meine Söhne von beidem reichlich mitbekommen.

Das Buffet wird ab dem November bis in den April nur noch das kleine Angebot bereitstellen, begleitet von der à la Carte-Küche bis 21:00 Uhr, nach Reservierung auch länger.

Ab November werden wir, mit Reservierung, ganz nach der Tradition meiner Mutter, auch die Ganseln für Sie braten. Mit „Knedliky“, Maroni und Apfel-Rotkraut. Ganselsuppe mit Markknöderl, Gänseklein und Ingwer. Ganselsalat mit Zeller und Apfel. Madeira-Gänseleber im Töpfchen.

Wir machen fast alles selber, aber wer hilft uns noch dabei?

Der Redlmühlner,
der macht den Strom, mit Wasser und Licht. Im Almtal. Schöner kann ich es mir nicht vorstellen. Die Redlmühle ist eine alte Säge an der Alm. Sie hatten schon früh eine Wasserkraftanlage, um die elektrischen Gattersägen zu betreiben. Nachdem das Sägewerk abgeschaltet wurde, blieb nur noch der Strom.

Die Redlmühle ist eigentlich ein großes Bauwerk und liefert nur 80 kW, den Verbrauch eines Mittelklassewagens. Das klingt jetzt einmal erstaunlich wenig, allerdings fährt das Wasserkraftwerk dauernd mit Vollgas und wenn die Sonne scheint, gibt's sogar noch Solarstrom. Es versorgt einige umliegende Haushalte in Grünau und seit heuer auch bei uns daheim in Wien.

Den Bernhard, also den Redlmühlner, habe ich vor mehr als 25 Jahren über die Musik kennengelernt. Er spielt leidenschaftlich Trompete. Und als ich mit ihm und seinem Vater in den 90er Jahren die Turbine zerlegen und abschmieren durfte, hat mich das Kraftwerkfieber gepackt. Er ist ein guter Freund und ich der Patenonkel seiner ältesten Tochter.

Gelegentlich besuche ich ihn und wir tauschen uns aus. Bei einem Glas Wein oder einem elektrischen Gebrechen am Samstag Nachmittag. Man lernt neue Leute kennen. Die meisten sind lustig, aber manche von ihnen sind grantig, weil sie hungrig nach Energie sind. Die Erdwärmepumpe pumpt nicht mehr und es ist kalt. Der Bernhard muß das schnell beheben, weil da jemand hungrig ist oder friert. In solchen Momenten fühle ich mich mit ihm sehr verbunden, in der ruhigen, schon fast stoischen Art, mit der er seine Arbeit erledigt, nämlich die Störung zu beheben, das kommt mir sehr vertraut vor.

Er hat mir erzählt, daß es 10 Jahre gedauert hat, um 2% der globalen Energieproduktion auf alternative Produktionsverfahren umzustellen, es aber nur 1 Jahr gedauert hat, 0,5% davon für Bitcoins zu verbrauchen. Den Strom braucht man, damit dieses elektronische Geld nicht seinen Wert verliert. Ich hab mir gedacht: was passiert, wenn der Strom ausfällt, der Redlmühlner kann nicht mehr liefern, weil es kein Wasser mehr gibt, nur mit Solar geht sich das nicht aus? Sind wir dann alle pleite, oder gilt mein guter alter Geldschein auch im Finstern?

Wir versuchen überall Strom zu sparen, kaufen aber gleichzeitig immer mehr Elektrogeräte. Wir sollten eigentlich Strom

sparen, wollen aber gleichzeitig mit e-Autos fahren. Ein Fahrzeug mit 30 kWh/100km verbraucht gleich einmal so viel wie ein Haushalt an einem ganzen Tag.

Wie ist das dann mit dem Strom, den wir mehr brauchen? Bauen wir neue Kraftwerke, denn die Alternativen wie Solar- und Windkraft haben ein Spitzenproblem. Sie produzieren den Strom nicht, wenn wir das Licht einschalten, sondern ausschließlich, wenn die Sonne scheint oder der Wind geht. Das Problem ist nicht der Strom, sondern daß man ihn so schlecht speichern kann. Da haben jetzt die Österreicher die Nase vorne, denn wir produzieren Spitzen- und Regelstrom in vielen Pumpspeicherkraftwerken. Wenn es billigen Strom am europäischen Markt gibt, kaufen wir günstig und verkaufen den Spitzenstrom dann, wenn die anderen ein Problem haben. Das muß schnell gehen und in der Regel sind die Kraftwerke in 1 bis 2 Minuten am Netz, wenn's irgendwo in Europa zu wenig Strom gibt. Das scheint mir die einzige Methode zu sein, um Strom in begrenzt großen Mengen zu speichern.

Der Bernhard hat ein recht gutes Energiekonzept, Solartechnik und Wasserkraft. Und ich beziehe den Strom nicht mehr aus irgendeinem Kraftwerk, sondern von der Alm, aus der Redlmühle, in Grünau, im Almtal.

Die Bereuters aus dem Bregenzer-Wald

machen den Bergkäse, das ist mir ein nationales Anliegen. Seit über 10 Jahren haben wir den Bergkäse vom Bereuter aus dem vorderen Bregenzer Wald, Riefensberg, Dorf 217. Ein Freund aus dem Ländle hatte mir den Käs von der Alm mitgebracht und wir haben ihn verkostet.

Ein Käse von ungefähr einem Jahr mit einer festen Rinde. Einstechen geht anfangs schwer, aber dann schneidet es sich leichter durch den Laib. Er ist innen ganz durchgereift und enthält keine unnötige Restfeuchte, die man am Messer erkennen kann. Der Geruch ist deutlich, aber nicht aufdringlich. Der Biss ist fest, aber nicht hart. Eine leichte säuerliche Note im Hinter-

grund harmoniert mit dem Salz, das sehr sparsam verwendet wurde.

Ein ausgewogenes Geschmacksbild zeigt sich am Gaumen und bleibt auch noch länger dort. Mit einem Wachauerlaberl vom Schmidl und einem Glas Rotwein aus meinem Keller kann schon einmal nicht mehr so viel schief gehen. Der Käse hat eine satte Farbe im Teig, die gelegentlich von einem Bläschen unterbrochen wird. Das kommt vor, das ist ja handgemacht. Da war nicht mehr viel darüber zu reden. Ich hab ihn sofort bestellt und tue es heute noch. Früher hatten wir den Appenzeller aus der Schweiz, der mich nie glücklich gemacht hat, und ich bin davon überzeugt, daß die Helveter einen ausgezeichneten Käse haben, aber den schicken sie uns halt leider nicht. Einen guten Bergkäs sollte man schon im Angebot haben, also Bereuter aus dem Ländle.

MUSIK

Sie wissen: Dienstag ist Musiktag. Die besten der Wiener Szene spielen und Sie bedanken sich bei ihnen durch eine angemessene Spende in den „Hut“, der meistens ein „Körperl“ ist. Spontan Vorbeischauen ist gut, Reservieren ist besser. Die meisten Gruppen brauche ich Ihnen ja nicht mehr vorstellen, sie sind bekannt, und das nicht nur bei uns zu Hause. Das Agnes Palmisano Trio zum Beispiel, Oder unser monatlicher Fixstern Walther Soyka mit Karl Stirner an der Zither und Martina Rittmannsberger an der Geige.

Aber ein paar möchte ich Ihnen ganz speziell ans Herz legen:

Rudi Koschelu am 18. September ist ein ganz wunderbarer Musiker. Der Grand Segnieur der Wiener Kontragarre und des Liedes spielt und dudelt, dass es einem warm ums Herz wird.

Roland Sulzer und Peter Havlicek sind ein bewährtes Packl, mit wechselnden Sängern. Diesmal begleiten sie die Schauspieler Robert Reinagl (am 16.10.) und Robert Kolar (am 11.12.) sehr einfühlsam.

Karl Zacek, am 30. Oktober 2018 hat er Geburtstag. Ein Jugendlicher, ganz so wie er halt ist. Vor vielen Jahren hat ihn mir der Walther vorgestellt. Ich war am Anfang skeptisch, wie so oft, bin aber mit stichhaltigen Argumenten vom Walther überzeugt worden. Lang hat's nicht gedauert und er hat das erste Konzert bei mir im Haus gespielt. Das Haus ist voll, das Repertoire ist stimmig, lauter Hadern aus de' letzten 100 Jahr. Getragen wird das Ganze von Christoph Lechner und Tomi Hojsa. Das sind zwei ausgezeichnete Musiker, die ihr Handwerk wirklich verstehen. Sie tragen den Sänger durch den Abend, und der kann lang sein. Es ist immer wieder ein Vergnügen, solchen Musikern zuzuhören. Der Karl versteht es immer wieder, Wienerlied-Größen spontan zu verpflichten, mit ihm haben wirklich schon Gott und die Welt gesungen. Seine Abende sind immer ein Erlebniss. Bitte rechtzeitig Platz reservieren!

Gansl-Essen vom November an bis in den Dezember hinein

Jazzbrunch am 11.11.

Nach dem Tod von meinem sehr verehrten Freund Karl Hodina ist ein großes Loch entstanden. Ich wollte keinen Jazz-Brunch mehr machen. Bis ich vor einiger Zeit den Bertl Meyer getroffen habe. Er hat schon einmal mit dem Karl gearbeitet, der Karl fand ihn gut, das hat er mir schon einmal gesagt. Ich kenn' der Bertl auch schon einige Zeit, also wir probieren es jetzt erst einmal. Das Programm wird ganz anders und die Besetzung in der Kapelle auch. Aber die meisten Musiker haben auch viele Jahre mit dem Karl zusammengespield: Der Bertl ist ein ausgezeichneter Solist auf der chromatischen Mundharmonika, von Joschi Schneeberger am Kontrabass, Martin Spitzer an der Gitarre und Toni Mühlhofer Percussion begleitet. Irgendwie schließt sich für mich da der Kreis. Mit unserem bewährten Buffet werden wir am 11.11. um 10:00 Uhr vormittags den neuen Jazzbrunch nach dem Karl versuchen. Der Gert, dem Karl sein Jazz-Gitarrist, sagt: „Da komm' ich auf jeden Fall und bring auch noch

meine Leut' mit.“ Ich glaube die richtige Wahl getroffen zu haben. Die Musiker werden sicher sehr gut spielen und ich werde sicher gut kochen. Und einen neuen Wein gibt's auch noch dazu. Schauen Sie sich das an!

Emersberger-Hojsa-Kainrath

einer besser als wie der Andere. Den Helmut Emersberger bewundere ich schon sehr lange. Er ist ein hervorragender MC. Das bedeutet Master of Ceremonies, also der, der durch den Abend führt. An seiner Hand wird das Publikum die ganze Zeit begleitet. Er ist ein Mensch, der mit Worten sehr gut umgehen kann. Die Tini sagt: „In meinen Augen/Ohren ist der Helmut der beste Wienerliedinterpret den wir haben. Außerdem hat er ein großartiges Timing für Pointen.“ G'scheit ist er auch noch, Fussballspielen tut er und ausserdem sind er und seine Frau Katharina eine Krisenpflegefamilie, die Kinder in Not aufnehmen und ihnen Sicherheit und Halt für die unmittelbar nächste Zeit geben. Das muss meistens sehr schnell gehen. Durch ihre Arbeit haben sie schon vielen Kindern sehr geholfen. Ich habe sehr großen



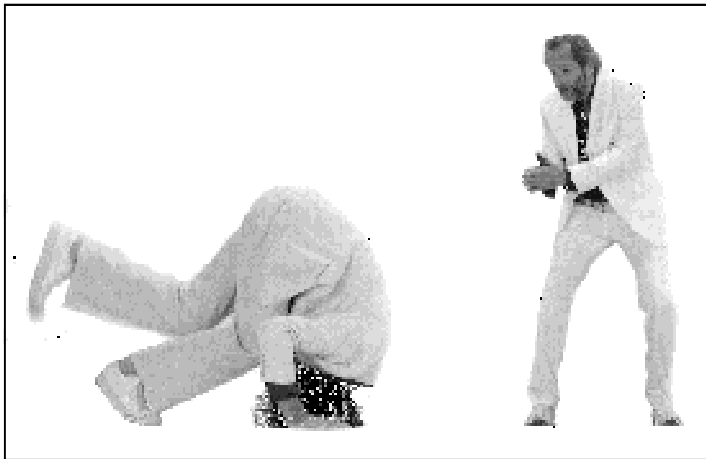
Respekt vor diesem Mann.

Dem Tommi an der Harmonika ist die Musik schon in die Wiege gelegt worden. Sein Vater hat schon bei meinem Großvater in der Buschenschank in der Cobenzlgasse gespielt. Das war für uns schon ein Garant für ein gutes Geschäft, wenn die Hojsa-Buam am Abend gespielt haben. Jetzt steuern die drei einen großen Anteil zum Erfolg der musikalischen Dienstage in unserem Haus bei. Danke euch Musikern, daß das Wiener Lied wieder aufgewacht und

lebendiger als zuvor ist.

Über die Tini möchte ich nicht viele Worte verlieren, außer daß sie eine der längsten Wegbegleiterinnen ist, die ich habe. Meine erste Vinyl-Schallplatte habe ich mit ihr gemacht, jetzt trägt sie viel zu unserem Wohlbefinden bei. Gesanglich, aber auch abstrakt ist sie in unserem Hause präsent. Ihre schönen neuen Lampenschirme im alten Saal sind ein großer Gewinn. Die Vorhänge da und dort sind das Ergebnis mehrfacher Versuche und sehr viel Arbeit. Bin ich froh und dankbar, solche großartigen Freunde zu haben.

Bohatsch & Skrepek spielen am 13. November



Helmut Bohatsch (u.A. Soko Donau) und Paul Skrepek (u.A. Kollegium Kalksburg) bilden schon geraume Zeit ein Dreamteam auf dem Sektor „Neues Wiener Lied von Welt“. Wer sie noch nicht kennt, für den ist es höchste Zeit zu erfahren, was in der Gegenwart mit den zweien Spannendes aus den heimatlichen Reihen kommt.

Die Steinbach leitet am 20. 11. bissig und besinnlich die Adventzeit ein.

WienerGlühn am 27. November ich und Helmut Jasbar sind uns seit vielen Jahren einig:

„... Eine neue Generation Musiker macht auf sich aufmerksam. Sie befreit das Wiener Lied erneut und mischt mit Unbefangenheit Essenzen aus World, Pop und Jazz in das an unstillbarer Traurigkeit laborierende Wiener Wesen. In den Liedern der Formati-

on WienerGlühn wacht die Stadt in der Gegenwart auf. Das Trio lässt die Stadt leuchten – oder besser: irrlichtern! - und Tom Waits grüßt aus der Ferne...“

Gegen Jahresende wird es dann dicht: am **18. 12.** beehrt uns das **Trio Lepschi!**

Friedl Preisl ist ein unermüdlicher Organisator in Sachen Musik. Unter anderem gibt es schon seit vielen Jahren den **musikalischen Adventkalender**. Wie der Name schon sagt, ist es im Advent, und da der Advent meistens 23 Tage und Wien genau so viele Bezirke hat, liegt es nahe, jeden Tag eine neue Spielstätte einen anderen Bezirk zu bespielen:

Am **19. Dezember** spielen die **Tanzhausgeiger** in unserem Haus.

Die 5 jungen Musiker um den großartigen Hermann Haertel junior an der Geige reißen ihr Publikum mit.

Unser Haus beginnt zu schwingen, man möchte fast glauben es täte auch gern ein paar Dreher machen auf seine alten Tage. Sonst wird hier nie getanzt, aber wenn die Partie spielt, kann nicht einmal das alte Gemäuer still sitzen. Bitte reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch.

Weihnachtsferien



Das Haus macht eine kleine Rast, es putzt sich die Zähne und legt sich einfach schlafen. In der Zwischenzeit kommen lauter kleine Heinzelmännchen und sind

sehr geschäftig. Hier ein bisschen Farbe, dort einen Lampenschirm gerichtet, ein wackeliger Sessel, ein zerrissener Vorhang.

Die Liste ist lang, sehr lang. Aber, ich muß gestehen, ich habe mich schon einmal dabei ertappt, daß mir das gefällt: So ein Haus ist nicht einfach eine Kiste aus Stein und Holz. Mein Zuhause ist lebendig und hat eine Geschichte, die es jedem erzählt, der sie hören möchte. Es bewegt sich, tatsächlich, da der ältere Teil des Hauses ohne einen Keller gebaut wurde.

Nicht gerade viel, aber doch immer noch deutlich sichtbar, geht ein einsamer Riss durchs Haus. Ich habe diese Grabenbruchzone schon oft ausgebessert mit dem Wissen, das sie irgendwann wieder in Erscheinung treten wird, aber abstellen kann ich diese Bewegung nicht. Wahrscheinlich werden wir irgendwann einmal am Saarplatz stehen, aber erst in 150 Tausend Jahren, also jetzt nicht so dringend zu erledigen.

Dieses Haus ist der Fixstern in meinem Sonnensystem, die Menschen mit denen ich in Beziehung trete sind meine Planeten, und mein System hat viele Planeten mit Trabanten. Und so bin ich immer wieder froh, viele Dauergäste in meiner Umlaufbahn zu haben.

Natürlich freue ich mich über jeden Kometen, der vorbei schaut und die Hallen erleuchtet, aber mein wirklich sehr treues Stammpublikum ist für mich noch immer das Leben. Ich kenne diese Menschen schon viele Jahre, man trifft sich in der Apotheke, beim Harald halt, am Saarplatz oder im Eissalon vom Salvo. Schön daß sich das ganze Grätzl auch bei mir trifft und mit einander redet, weil durch's Red'n kumman d'Leit zam.

Wir beginnen auch heuer wieder unsere Weihnachtsferien schon am

23. Dezember bis einschließlich 7. Jänner 2019.

Am **8. Jänner** eröffnen wir wieder unsere Buschenschank mit

Walther Soyka, Karl Stirner und Martina Rittmansberger featuring Agnes Palmisano.

Alle Musiker treten regelmäßig in unserem Haus auf, aber in dieser Zusammensetzung ist es eine Premiere. Ich bin schon sehr gespannt auf diesen Abend.

Am **15. Jänner** spielen
Hojsa-Kainrath-Emersberger

am **22. Jänner 2019**
Geschwister Mondschein,
mit Robert Reinagl, Alexandra Prammer und Walter Cipke. Jetzt musizieren die Drei schon ein paar Jahre miteinander und weder ihnen noch dem Publikum ist jemals fad geworden.

Und am **29. Jänner 2019** spielt bei mir das **Kollegium Kalksburg,**



da ist dann für mich Weihnachten und Geburtstag zusammen. Welthits wie „Blosnde“, „hinz und kunz“, „oid und blad“ oder „schee is wos aundas“ können hier gehört werden. W.V. Wizlsperger, Paul Skrepek und Heinz Ditsch sind ein einmaliges Trio, das mit Humor, Anarchie und Intellekt ihre Sicht auf das Leben und die Menschen darin zeigen. Mir persönlich haben sie immer noch das Leben versüßen können.

Viel Vergnügen mit unserem Programm.

Terminkalender

- 4. Sep** 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
11. Sep 18 Agnes Palmisano Trio
18. Sep 18 Rudi Koschelu
25. Sep 18 Duo Haertel-Wascher
2. Okt 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
9. Okt 18 Hojsa-Kainrath-Emersberger
16. Okt 18 Reinagl, Sulzer, Havlicek
23. Okt 18 Geschwister Mondschein
30. Okt 18 Karl Zacek-Trio
6. Nov 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
11. Nov 18 JAZZ-Brunch mit dem Bertl Mayer Quintett
13. Nov 18 Bohatsch & Skrepek
20. Nov 18 die Steinbach
27. Nov 18 Wienerglühn
4. Dez 18 Soyka & Stirner & Rittmannsberger
11. Dez 18 Kolar, Sulzer, Havlicek
18. Dez 18 Trio Lepschi
19. Dez 18 musikalischer Adventkalender mit den
Tanzhausgeiger

Weihanchtsfeiertage vom **23. Dez 18**
bis einschließlich **7. Jän 19**,
danach eröffnen wir am

- 8. Jän** 19 mit Soyka & Stirner & Rittmannsberger
featuring Agnes Palmisano
15. Jän 19 Hojsa-Kainrath-Emersberger
22. Jän 19 Geschwister Mondschein
29. Jän 19 Kollegium Kalksburg

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

alle Termine auf www.hengl-haselbrunner.at