

# Tourismuspreis für das Schweizerhaus

Die Verleihung des Tourismuspreises an die Familie Kolarik als Eigentümer der Institution Schweizerhaus war der Höhepunkt des diesjährigen Wiener Tourismusabends.

Was haben Peter Alexander, Friedensreich Hundertwasser, die Original Sacher-Torte und der Stephansdom gemeinsam? Sie alle wurden bereits mit dem Wiener Tourismuspreis ausgezeichnet, weil sie gleichsam als Botschafter Wiens dem Fremdenverkehr neue Impulse verliehen haben.

Das Schweizerhaus als jüngster Preisträger fügt sich nahtlos in diese Liste großer Namen ein. „Eine Wiener Institution mit hohem Werbewert im In- und Ausland“, so die Wiener Wirtschaftskammerpräsidentin Brigitte Jank. Sie überreichte gemeinsam mit dem Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Josef Bitzinger, den Preis an die Familie Kolarik, seit 90 Jahren Eigentümer des Schweizerhauses. „Es ist eine große Ehre, als Botschafter für Wien ausgezeichnet zu werden“, freuten sich Karl-Jan, Johanna und Lydia Kolarik.

## Ein Gefühl wie daheim

Karl Kolarik's Schweizerhaus ist die neben dem Riesenrad wohl berühmteste Attraktion des Wiener Wurstelpraters. Zwischen Mitte März und Mitte Oktober finden bis zu 1700 Gäste

Tourismuspreis 2009 in besten Händen: Karl-Jan Kolarik freut sich mit Gattin Johanna (L.) und Schwester Lydia Kolarik über die Auszeichnung.

täglich den Weg nach „Hietzing“, „Kaisermühlen“ oder „Hütteldorf“. Die einzelnen Sektoren des riesigen Gastgartens tragen die Namen von 18 Wiener Bezirken und Grätzeln, um den Gästen ein noch stärkeres Zuhause-Gefühl zu geben. Dass der Wohlgefühl-Faktor für die Gäste auch bei Hochbetrieb nicht zu kurz kommt, hat im Familienbetrieb Priorität. „Qualität und das Service am Gast sind uns wichtig“, sagt Lydia Kolarik, Tochter des Firmengründers und gemeinsam mit Bruder Karl-Jan, Besitzerin des Schweizerhauses.

Legendär sind die Schweizerhaus-Stelzen, ebenso das Krügel Budweiser dazu. Kolarik senior brachte das Bier in den Zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts von einer Reise nach Böhmen mit. Heute werden an heißen Tagen etliche tausend Krügel davon ausge-



Weinwurm

schickt. „Es kommt dreimal wöchentlich in Fünzig-Liter-Fässern direkt aus Budweis“, sagt Lydia Kolarik. Die besondere Qualität in Küche und Keller ist charakteristisch für den Traditionsbetrieb: „Wir haben viele Stammgäste aus aller Welt, die bei jedem Wien-Besuch zu uns kommen“, ist sie stolz.

## Ein eingespieltes Team

Wo heute das Schweizerhaus steht, soll es bereits vor mehr als 240 Jahren ein Lokal „Zur Schweizer Hütte“ gegeben haben - benannt nach den Schweizer Jagdtreibern, die dort die kaiserlichen Herrschaften bewirteten. Seinen heutigen Namen erhielt das Lokal gegen

Ende des 19. Jahrhunderts. Karl Kolarik, Sohn eines tschechischen Fleischhauers, übernahm die Gastwirtschaft als 19-Jähriger im Jahr 1920. Er war kulinarisch höchst innovativ und bot immer neue Köstlichkeiten an. So eröffnete er 1925 die „Erste Wiener Fischbraterei“. Kolarik erfand auch die in heißem Fett gebackenen Erdäpfel-Rohscheiben. Bis zu seinem Tod im Jahr 1993 leitete er das Lokal und führte es zu seiner heutigen Blüte.

Heute führt sein Sohn Karl-Jan den Familienbetrieb, gemeinsam mit Schwester Lydia und Gattin Johanna. Mit rund 140 Mitarbeitern sorgen sie dafür, dass das Unternehmen selbst dann reibungslos funktioniert, wenn auch das letzte Platzlerl im Garten besetzt ist. „Unsere Mitarbeiter arbeiten sehr selbstständig, und von der Familie ist immer jemand im Haus, das ist auch wichtig“, sagt Lydia Kolarik. (esp).



H. Hochmuth

Bier & Stelzen schmecken immer: Im Schweizerhaus ist man für jede Wetterlage gerüstet.