

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI

Wie der Herbst die Stadt verändert

Es kehrt Ruhe ein, der Alltag hat uns wieder, und das **Leben verlagert sich nach drinnen**. Denn irgendwann wärmen auch die stärksten Heizstrahler nicht mehr. Für die Gastronomie ist der Herbst die umsatzstärkste Zeit. Das hindert den Wiener nicht daran, den Herbst einfach nicht zu mögen.

VON KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI

Der Wiener ist ein sturer Hund. Er mag den Herbst nicht. Da kann er noch so nett mit bunten Blättern, Sturm und Wein, Kastanien oder hübschen Kerzen daherkommen. Damit der Wiener den Herbst wenn auch nicht schätzt, so doch wenigstens akzeptiert, muss das Wetter schon nachhelfen. Denn sofern es dieses (noch) zulässt, tut der Wiener – und die Touristen tun ihm das gern gleich – einfach so, als wäre der Herbst nicht da. Immerhin ist die Schanigartensaison doch irgendwie netter.

Deshalb wird auch noch Mitte Oktober etwa am Lugeck draußen Eis geschleckt und im Schanigarten unter Heizstrahlern Heiße Liebe gelöffelt. Der Gastgarten des Italieners in der Innenstadt wird – ungeachtet dessen, dass er sich direkt neben einem Maronistand befindet – mit tropischen Palmen umzingelt, damit der Wiener unter den großen Sonnenschirmen gemütlich Platz nehmen, die Jacke lässig um die Sessellehne hängen und seine Pasta mit einem Glas Weißwein genießen kann – immerhin hat er das bis vor Kurzem ja auch noch getan.

Herbst bei Wienern unten durch. Laut der Wiener Stadtpsychologin Cornelia Ehmayer rangiert der Herbst bei den Wienern in der Beliebtheitskala gar noch hinter dem Winter. „Der Winter ist wenigstens romantisch besetzt mit Weihnachten, Schnee, Urlaub und gemütlichem Beisammensein. Aber der Herbst kriegt bei den Wienern das

Schlimmste ab, er wird mit unangenehmen Dingen wie Nebelsuppe und Depression assoziiert“, so Ehmayer. Immerhin sind die schönen Seiten des Herbstes doch eher in der Natur und weniger in der Stadt zu finden. Das liegt nicht nur an fehlenden bunten Bäumen, sondern auch an der Nebelsuppe, von der die ländlichen Regionen meist verschont bleiben.

Die Jahreszeitenstudie von Marketagent.com stellt dem Herbst ebenfalls keine guten Noten in Sachen Beliebtheit aus. So ist etwa bei den rund 500 befragten Personen – die Umfrage wur-

Der Wiener mag sogar den Winter lieber als den Herbst, der ist immerhin romantisch.

de allerdings österreichweit durchgeführt – der Sommer klar die beliebteste Jahreszeit, nämlich für 49 Prozent der Befragten. Es folgt mit 35,5 Prozent der Frühling. Der Herbst liegt aber bei dieser Studie mit 10,8 Prozent in Sachen Beliebtheit noch klar vor dem Winter mit 4,8 Prozent.

Aber egal, ob der einzelne Wiener – denn der Wiener an sich ist ja auch immer Ansichtssache – dem Herbst etwas abgewinnen kann oder nicht, Fakt ist: Er verändert die Stadt. Fast könnte man meinen, es kehrt wieder Ruhe ein, der Alltag hat uns wieder und spätestens wenn das Wetter auch die härtesten Frischluftfanatiker zur Einsicht drängt, dass – Heizpilz hin, Kuschelde-

cke her – das Innere einer Gaststube auch seinen Reiz hat, spielt sich das

Leben wieder drinnen ab.

Das spürt auch die Gastronomie, die das Ende der Schanigartenszeit – per Gesetz am 15. November – nicht beweint, im Gegenteil: Der Herbst ist für viele Wirte die umsatzstärkste Zeit. Das liegt unter anderem an den vielen Weihnachtsfeiern, dem Beginn der Wildsaison oder an kulturellen Großereignissen wie etwa dem Filmfestival Viennale, das – begleitet von Dutzenden Festen, Empfängen und Premieren – die Menschen auf die Straße und somit in die Lokale treibt.

Rosige Zeiten für Gastronomie. „Ja, in den kommenden Wochen und Monaten blickt die Wiener Gastronomie rosigen Zeiten entgegen“, sagt Wilhelm Turecek, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien. „Gäste gehen nicht seltener auswärts essen, nur weil sie nicht mehr draußen sitzen können. Das Geschehen verlagert sich einfach nach innen.“ Denn jenes Drittel der Bevölkerung, das regelmäßig Restaurants und Bars besucht, bleibe seinen Gewohnheiten in allen Jahreszeiten und bei fast jedem Wetter treu. „Das sind zu einem großen Teil Singles, Männer und Frauen gleichermaßen, die nicht allein essen

Gastronomen lieben den Herbst, er ist die umsatzstärkste Zeit.

wollen“, erklärt Turecek.

Auch Josef Bitzinger, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wiener Wirtschaftskammer und Betreiber des Augustinerkellers, bestätigt, dass der Herbst für „die überwiegende Mehrzahl der Betriebe zur umsatzstärksten Zeit des Jahres gehört“. Dass die Gastgärten trotz niedriger Temperaturen bis Mitte November in Betrieb gehalten werden – immer öfter mit modernen, starken Heizstrahlern, führt Bitzinger auf den Versuch der Gastronomen zurück, ihre Etablissements für Raucher so lange wie möglich attraktiv zu halten. Denn die könnten am ehesten ausbleiben, wenn es in den Lokalen keine Raucherzonen gibt.

Turecek zufolge kommt es immer öfter vor, dass Restaurants mit großen Sälen nicht mehr für große Feste gebucht werden, wenn darin nicht geraucht werden darf. „Ich kenne Fälle, bei denen Weihnachtsfeiern abgesagt wurden, weil der Chef, der Raucher ist, erfahren hat, dass in dem Saal nicht geraucht werden darf.“

Um den Wiener Betrieben in die-

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI

ser Hinsicht etwas entgegenzukommen, stellt die Wirtschaftskammer 1400 Wandaschenbecher, so genannte „Wandascher“, zur Verfügung, die von den Gastronomen ab der kommenden Woche kostenlos abgeholt werden können. „Die sehen aus wie Postkästen, nur ohne Schlitz für Briefe, sondern

mit einer Öffnung für Zigaretten“, sagt Turecek. „Gedacht für Gäste, die zum Rauchen kurz rausgehen, oder jene, die beim Betreten des Lokals ihre Zigarette nicht auf den Boden werfen wollen, sondern den Wandascher benützen möchten.“

Vielleicht mag der Wiener ja den Herbst auch deshalb so wenig, weil er seine Zigarette so gern mag und ihm jetzt nach dem Sommer, indem das leidige Thema – dem Wetter sei Dank – ausgeblendet werden konnte, wieder bewusst wird, dass er da ja doch auf etwas verzichten muss.

Totenstille im Wurstelprater. Und auf noch etwas muss der Wiener verzichten, das zu ihm gehört – so will es das Klischee – wie das Kaffeehaus oder der Steffl: den Prater. Der schließt zwar nicht seine Tore, denn Durchspazieren kann man das ganze Jahr über. Aber der Großteil der Betriebe im Wurstelprater und das Schweizerhaus schließen mit 31. Oktober den Betrieb. Dann haben lediglich das Riesenrad und ein paar überdachte Vergnügungsstätten offen. Der Trubel, der in der warmen Jahreszeit den Prater beherrscht, macht etwas anderem Platz. Etwas, was vielleicht gar nicht so schlecht zum Wiener passt: Melancholie, Einsamkeit und das Gefühl, vielleicht doch lieber schnell zum Wirten zu gehen, bevor man sich zu viele Gedanken macht.



Traubeneiche. /// fotolia

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI



Winzer Peter Uhler in seinem Weingarten in Döbling. Nach der Ernte macht sich jetzt allmählich Entspannung breit.

/// Clemens Faltury

Als das Würstel wieder salonfähig wurde

Im Herbst blüht das städtische Gesellschaftsleben. Heuer besonders. Wenngleich sich die Feste verändert haben – sie sind bodenständiger geworden. ➔ VON TERESA SCHAUR-WÜNSCH UND EVA WINROITHER

Der Herbst kommt. Und mit ihm der volle Terminkalender. Jede Woche liegt ein Stapel Einladungen auf dem Schreibtisch. Selbst wer noch nicht begriffen hat, dass der Sommer vorbei ist: An der Anzahl der Feste, die plötzlich ankündigt werden, könnte er es tun.

Das führt dazu, dass man sich an einzelnen Abenden am liebsten vierteln möchte. Sie seien froh, dass sie mittlerweile eine dritte Partnerin hätten, sagen die beiden PR-Agenturcheffinnen Annabel Loebell und Grazia Nordberg. „So kann jede von uns auf einen Termin gehen.“ Wobei sich dieses Jahr, sagen die beiden, besonders viel tue. Einzelne Marken und ganze

Geschäfte, Restaurants und Unternehmen – alle wollen mit Veranstaltungen auf sich aufmerksam machen. Oder sie eröffnen überhaupt erst – wie die neuen Luxusgeschäfte im Goldenen Quartier. Von Krise orten Loebell und Nordberg angesichts der Zahl an Veranstaltungen keine Spur. Und doch hat sich etwas geändert. Die Art, wie wir Feste feiern. Sie sind in vielen Fällen konservativer geworden. Einfacher und bodenständiger.

„Bei Firmenevents ist in den vergangenen Jahren viel gespart worden. Es ist eine Zurückhaltung zu spüren“, erklärt Eventplanerin Hannah Neunteufel von Hannah's Plan. Auch ihr

Branchenkollege Michael Müllner, Geschäftsführer des Büros Wien, bemerkt eine Veränderung. Wenn auch nicht bei den Budgets. „Die sind für die einzelnen Events gleich geblieben oder werden sogar erhöht. Dafür veranstalten Firmen weniger.“

Weniger Gäste. Grund dafür ist das Umdenken von Geschäftsleuten, das in den vergangenen Jahren (gefühlter Umdenkzeitpunkt: Krisenjahr 2008) stattgefunden habe. Kunden wollen mittlerweile wissen, was ihnen das Event tatsächlich an Außenwirkung bringt. Das hat zur Folge, dass insgesamt weniger Leute eingeladen wer-

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI

den. Ein Drittel weniger pro Event, glaubt Müllner. Nur mehr jene Kunden, die wirklich wichtig sind, dürfen mitfeiern. Übrigens ein sicherer Karriereindex: Wessen Karriere gerade knickt, der wird nicht eingeladen. Auch Einladungen „für nur eine Person“ werden häufiger verschickt. „Das wird auch akzeptiert“, sagt Müllner. Früher wäre das undenkbar gewesen.

Mehr Hausmannskost. Doch das Event an sich hat sich geändert, es ist ein Ort der Arbeit geworden. Veranstaltungen dauern kürzer, es wird weniger getrunken. Der Erfolg wird an der Anzahl der Kontakte gemessen. Für die Veranstalter bedeutet das ein Umdenken. Grünzertifizierte Events und elegante

»Die Zeiten des unkontrollierten Feierns, die sind vorbei.«

Schlichtheit sind mittlerweile der letzte Schrei. „Die Zeiten des unkontrollierten Feierns, die sind vorbei“, sagt Dieter Zand, Geschäftsführer von Eventery. Das heißt sparen, ohne dass es wirklich auffällt. Der internationale Stargast wird immer häufiger ersatzlos vom Programm gestrichen. Dafür sind heimische Künstler gefragt. Alles, was heimisch, regional und schlicht ist, zieht. Michael Müllner nennt es „die neue Romantik“.

Die macht sich auch beim Essen bemerkbar. Gab es früher Riesengarnele, liegen nun das Bioschnitzel und hochwertige Hausmannskost auf dem Buffet. „Plötzlich ist auch ein Würstel wieder gesellschaftsfähig“, sagt Hannah Neunteufel. Dass im Übrigen im Herbst so viele Events stattfinden, hat einfache Gründe. Es ist die einzige Zeit, in der länger keine Ferien sind. Außerdem: „Das Event ist ein kurzfristiges Marketinginstrument. Und im Herbst weiß ich, wie viel Marketingbudget mir übrig geblieben ist“, sagt Müllner.

Anlässe zu feiern gibt es jedenfalls genug: Theater und Kabarets haben ihre Premieren nach der Sommerpause.

Dazu kommen jede Menge Buchvorstellungen – mehr als im Frühjahr. Nicht umsonst spricht man vom Bücherherbst: Rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft werden die Werke beworben – auch wenn die Menschen tatsächlich immer später einkaufen. Katarzyna Lutcka vom Amalthea-Verlag recherchiert jedenfalls gewissenhaft Konkurrenzveranstaltungen, bevor sie einen Termin für eine Buchpräsentation festlegt. Montag bis Mittwoch seien dabei

die besten Tage, der Donnerstag ist schon längst mit Terminen überbucht. Garant für viele Besucher und einen regen Zustrom an Geschäftspartnern, Netzwerkern und, bei Bedarf, der nötigen medientauglichen heimischen Prominenz sind Termine von Montag bis Mittwoch aber auch nicht. Als Elisabeth Gürtler etwa vergangenen Dienstag ihre neue Präsidentsuite im obersten Stock des Sacher vorstellte, waren die „Seitenblicke“ nicht dabei – sechs Teams waren andernorts beschäftigt.

Stöckeln für das schlechte Gewissen.

Mit den kühler und dunkler werdenden Abenden beginnt zudem die Zeit der Charitys. Vielleicht, weil man sich, wenn man schon leicht frierend im Dunkeln Richtung Gala stöckelt, leichter in die Not anderer hineinversetzen kann. Vielleicht, weil Weihnachten kommt und wenigstens dafür noch als echter Aufhänger taugt.

Preise für Leistungen aller Art werden naturgemäß auch erst gegen Ende des Jahres, zwischen Oktober und Dezember, vergeben. Bevor sich alle endgültig via Weihnachtsfeier und Urlaub ins nächste Jahr verabschieden. Sehr zum Ärger mancher Eventplaner: „Diese Award-Shows werden ja derzeit inflationär betrieben“, kritisiert Hannah Neunteufel. Ob nun aber tatsächlich der Herbst die ideale Jahreszeit für Events aller Art ist, darüber lässt sich streiten. Michael Müllner vom Büro Wien würde jedenfalls gern im Sommer feiern. Dass so viele Leute im Juli und August nicht da wären, das hält er nämlich glatt für ein Gerücht.

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHUH UND KÖKSAL BALTACI

DER MARONIBRATER



Günter Niedrig, Maronibrater in Wien. Jetzt gehören sie wieder zum Stadtbild in vielen Orten: die Maronibrater mit ihren Öfen. Herr Niedrig arbeitet in der Wiener Innenstadt. Seinen Stand hat er an der Freyung, hier ist die Kundenfrequenz hoch. Büroangestellte, Ministerialräte, Schüler, Touristen holen sich von ihm gern die heißen Kastanien. Die Saison in Wien dauert von Anfang Oktober bis Ende März. Die Mehrheit der verkauften Edelkastanien kommt aus Italien oder der Türkei. Die Qualität wird regelmäßig vom Marktamt kontrolliert.

//// Clemens Fabry

DIE KAFFEEHAUSBESITZERIN



Christina Hummel führt seit 2005 in der dritten Generation das traditionsreiche Café Hummel in der Josefstadt. September und Oktober sind die stärksten Zeiten, sagt die Gastronomin. „Je düsterer es draußen ist, desto lieber kommen die Leute ins kuschelige Kaffeehaus.“ Wobei ganz Hartgesottene auch noch im Schanigarten vor dem Lokal Platz nehmen und sich in Decken einhüllen. Der Garten wird aber in den nächsten Tagen abgebaut – rechtzeitig zu den vorausgesagten niedrigen Temperaturen.

//// Clemens Fabry

DIE ENTSORGER



Hochsaison für Manuel Neubrand (l.) und Thomas Erkinger. Die beiden Bediensteten der Wiener Magistratsabteilung 48 kehren im fünften Bezirk Blätter von einer Alleezeile am Gürtel. Der Herbst bedeutet viel Arbeit für sie: Rund 1000 Tonnen welken Laubs fallen in der Bundeshauptstadt jährlich an. Während in den großen Grünanlagen wie Prater oder Lainzer Tiergarten die Blätter großteils als Dünger belassen werden, kommt das Laub von Straßen und Plätzen zur Kompostieranlage in die Lobau.

//// Michele Pauty