

Thema: Prater Wien

Autor: Karl Pufler

Prater startet durch: Walfisch und Sky Dive

Die bz traf Stefan Sittler-Koidl zum Business-Lunch im Stadtgasthof Eisvogel.

Interview: Karl Pufler

Am 15. März startet traditionell die neue Pratersaison. Gibt es auch heuer wieder neue Attraktionen?

Stefan Sittler-Koidl: Selbstverständlich einige. Spektakulär werden die Indoor-Achterbahn „Maskerade“, die im Mai aufsperrt, sowie der Vienna Sky Dive im August. Hier kann man das Fallschirmspringen nachempfinden. Aber durch den Prater gehen und die einzelnen Attraktionen ausprobieren, zahlt sich jedenfalls aus.

Was passiert mit der „Baustelle Walfisch“?

Unter dem Namen „Walfisch short“ gibt es hier mobile Holzhäuser, in denen Musik, Events und Gastronomie mit hochqualitativer Küche angeboten werden.

Das Alpendorf bleibt fix?

Nein, mit Ende des Jahres geht es auf Welttournee. Dann wird der Walfisch Neu eröffnen. Die Pratersensation kehrt zurück



Beim Wirtschaftstalk: Stefan Sittler-Koidl, Ober Hannes und bz-Redakteur Karl Pufler (v.l.).

Foto: bz/Brunner

– natürlich mit dem Wal und einer Wasserfontäne.

Man bekommt das Gefühl, der ganze Prater putzt sich heraus!

Das stimmt. Wir starten für das Jahr 2016 durch. Dann heißt es 250 Jahre Prater – und das wird gewaltig gefeiert.

Wieder mit einem Start im März?

Der Trend geht zum ganzjährigen Betrieb. Das haben wir ja schon mit dem erfolgreichen Wintermarkt gestartet und wollen auch in diese Richtung weitergehen.

Das heißt auch Fasching 2016 im Prater?

Ich lehne mich jetzt weit aus dem Fenster: Im nächsten Jahr gibt es Wiens größten Faschingsumzug im Prater.

ZUR PERSON

Stefan Sittler-Koidl stammt aus einer traditionellen Praterfamilie. Er ist Präsident des Wiener Praterverbands. Der 35-jährige führt Vergnügungsbetriebe wie den Dark Ride und ist Vater von vier Kindern zwischen sechs und 13 Jahren.

SO SCHMECKT'S



Foto: Pufler

Die bz meint: Ein kulinarischer Genuss auf Haubenniveau. Zu besonderen Anlässen das Muss im Wiener Prater, das man sich gönnen sollte.

Kostprobe: Das Schweinsbratenhendl sticht aus der Karte heraus: Ein Grillhendl mit den Gewürzen eines Schweinsbraten. Ungewohnt, aber ausgezeichnet. Dazu Erbsenreis mit Karotte. Der Klassiker: Das Wiener Schnitzel war makellos – und selbstverständlich vom Kalb.

Stadtgasthaus Eisvogel, Riesenradplatz 5; Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11.30 bis 24 Uhr, Tel.: 01/908 11 87, www.stadtgasthaus-eisvogel.at. Reservierung empfehlenswert.