

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek

CHRONIK



40-Kilo-Marathon. Auf ein Tablett gehen 15 Krügerl, die insgesamt 20 Kilo wiegen. Erschwerend kommt hinzu, dass Kellner rund 25 Kilometer am Tag zurücklegen.

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek



Schlaraffenland mit System

Schweizerhaus. Wiens beliebtester Biergarten ist ein perfekt geführter Familienbetrieb. Das Geschäft mit Stelze und Bier läuft seit fast 100 Jahren. Wenn das Wetter mitspielt.

FOTO HEINZ STEPHAN TESAREK

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek

CHRONIK

Bier schmeckt am besten, wenn es zwischen sieben und neun Grad Celsius hat. Die ideale Außentemperatur beim Biertrinken wiederum beträgt zwischen 19 und 24 Grad – jedenfalls aus Sicht des Wirten. Steigt das Thermometer höher, sinkt der Bierkonsum. „Und sobald es über 28 Grad hat, geht die Kurve im Biergarten ziemlich schnell hinunter“, weiß Karl Kolarik, Chef des Schweizerhauses im Prater.

„Vor zwei Jahren hatten wir einmal 42 Grad, das war nicht mehr schön“, erinnert sich Kolariks Frau Johanna. „Das ist für unser Geschäft einfach zu heiß. Da gehen nur noch Salat und Mineralwasser, vielleicht noch Gespritzte.“

Normalerweise kommt für Salat und Wasser niemand hierher. Man geht ins Schweizerhaus, um Bier zu trinken und Fleisch zu essen, vorzugsweise Budweiser und Schweinsstelze. Das Schweizerhaus ist Wiens beliebtestes Bierlokal, eine gastronomische Institution wie das Kaffeehaus oder der Würstelstand. Natürlich gibt es auch andere Bierlokale in Wien, das Schweizerhaus ist auf seine Art aber ziemlich unvergleichlich.

Erlebniswelt Schweizerhaus.

Mit seinen 2.200 Plätzen – davon 1.700 im Freien – hat das Schweizerhaus eine Dimension, für die der Begriff Wirtshaus zu kurz greift. Wie der Würstelprater, an dessen Rand es liegt, ist das Schweizerhaus eine Erlebniswelt. Die Attraktionen, die dem Publikum hier geboten werden, sind vergleichsweise unspektakulär. Aber obwohl man eigentlich mitten in der Stadt ist, kann man sich hier der Illusion hingeben, ganz woanders zu sein.

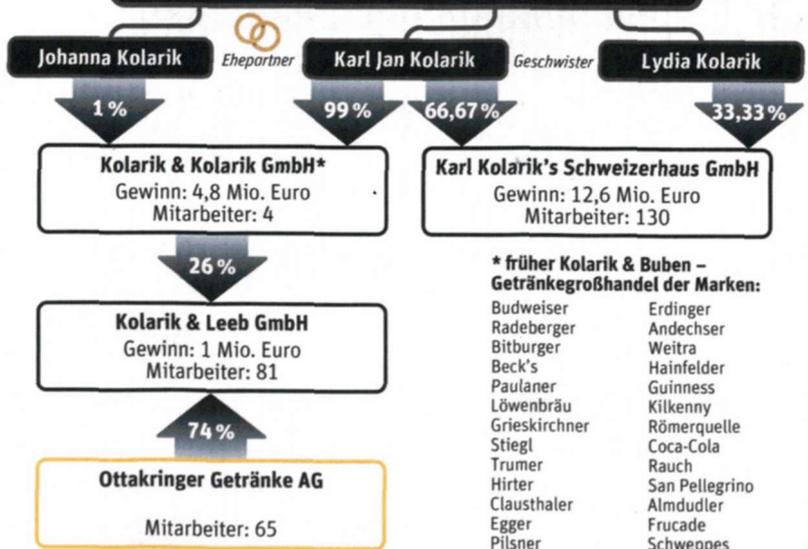
Das Schweizerhaus ist eine Parallelwelt. Ein Schlaraffenland, in dem der Zapfhahn niemals versiegt und die Vernunft Pause hat. Hat man sich nicht fest vorgenommen, gesünder zu essen? Eh, aber sicher nicht hier und jetzt. „Mir hat einmal ein Gast gesagt: ‚Wenn ich da herkomme, bin ich im Leo‘“, erzählt Johanna Kolarik.

Ökonomisch gesehen ist das Schweizerhaus, man kann es nicht anders sagen, eine Goldgrube. Im Vorjahr erzielte das Unternehmen, Karl Kolarik's Schweizerhaus GmbH, einen Gewinn von 12,55 Millionen



Garten der Wiener: Nicht weniger als 1.700 Plätze bietet der riesige Gastgarten des Schweizerhauses. Maximal ein Drittel der Plätze kann reserviert werden.

DIE SCHWEIZERHAUSBESITZER



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Quelle: Firmenbuch REDAKTION D. HELL NEWS/Infotragik M. STEIN

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek



Euro. Der profitable Betrieb hat 130 Mitarbeiter und zwei Eigentümer: Karl Kolarik, 69, und seine Schwester Lydia, 64. Jahr für Jahr zählt das von Mitte März bis Ende Oktober geöffnete Lokal 700.000 Gäste. Der Großteil davon sind Wiener, etwa 175.000 kommen aus den Bundesländern oder dem Ausland.

Der Zufall hat hier keine Chance.

An guten Tagen sind die Plätze rar. Reservieren kann man trotzdem nur bedingt. Maximal ein Drittel der Plätze wird fix vergeben. „Auch Stammgäste und Laufkunden sollen hier einen Platz finden können“, sagt Kolarik.

Wie die Geschäfte laufen, hängt, wie gesagt, stark vom Wetter ab. Der Wetterbericht gehört deshalb zur Pflichtlektüre der Kolariks. Man will zumindest ungefähr abschätzen können, wie viele Stelzen bereitgestellt werden müssen. Das Wetter können zwar nicht einmal die Schweizerhaus-Macher beeinflussen. Aber sonst überlassen sie nicht viel dem Zufall.

An der Form des Schweizerhaus-Gartensessels etwa wurde vier Jahre lang getüftelt. Und um die Kastanienbäume, deren Schatten im Sommer dringend benötigt wird, gegen die fiese Miniermotte zu wappnen, wird den Wurzeln vor der Winterpause eine Nährlösung injiziert.

Im Schweizerhaus wurde schon Systemgastronomie betrieben, als es den Begriff noch gar nicht gab. Das System funktioniert wie ein Schweizer Uhrwerk. Die Logistik ist so ausgeklügelt, dass Speisen und Getränke in der Regel innerhalb weniger Minuten beim Gast sind. Etwa ein Drittel der Schweizerhaus-Besucher bestellt Stelze, wobei die rund ein Kilo schweren Fleischteile normalerweise von mindestens zwei Essern verzehrt werden.

Früher wurden die Schweinshaxen exklusiv von der Firma Meisl angeliefert – was zum Problem wurde, als sich diese plötzlich aus dem Fleischgeschäft zurückzog. Damit so etwas nicht mehr passieren kann, wird das Schweizerhaus heute von acht bis neun verschiedenen Betrieben aus Niederösterreich, der Steiermark und Kärnten mit Stelzen versorgt. Weil „just in time“ geliefert wird, muss das Fleisch nicht tiefgefroren werden. Überhaupt komme außer Pommes und Fischstäbchen für Kinder nichts aus der Kühltruhe, ▶



Family Business.
Der Schweizerhaus-Chef Karl Kolarik mit seiner Tochter Regina, 32, und seinem Sohn Karl, 30.

ZUSATZFOTO: SCHWEIZERHAUS

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek

CHRONIK



Gut Schaum braucht Weile. Das Bier wird im Schweizerhaus nach altem Brauch gezapft. Das dauert seine Zeit, zahlt sich aber aus: Nirgends ist das Budweiser so süffig wie hier.

► versichert Kolarik. „Wir machen so viel wie möglich selbst, auch wenn das wirtschaftlich vielleicht nicht immer sinnvoll ist. Den Erdäpfelsalat machen wir dreimal, viermal täglich frisch.“

Karl Kolarik wird nicht müde zu behaupten, die Stelze sei gar nicht so ungesund, wie ihr nachgesagt wird. „Es ist ein hochwertiges Stück Schweinefleisch. Und ein hoher Anteil des Fetts geht beim Grillen heraus.“

Die knusprige Kruste sei sogar besonders gesund, behauptet er. „Da ist Kollagen enthalten, das schmiert die Gelenke. Das hat mir einmal ein Heilmasseur gesagt.“ Bei der Krankenkassa kann man Schweizerhaus-Rechnungen trotzdem noch nicht einreichen.

Wie das Budweiser nach Wien kam.

Das Schweizerhaus ist ein Familienbetrieb, und obwohl es schon fast 100 Jahre von den Kolariks geführt wird, ist mit Karl Kolarik erst die zweite Generation am Ruder. Sein Vater, Karl Kolarik sen. (1901–1993), stand bis zu seinem 89. Lebensjahr täglich im Biergarten und half mit; angeblich ist er auch deshalb so alt geworden, weil er sich bis zuletzt täglich zwei, drei „Schnitt“ Bier – ein im Krügel serviertes Seidel mit viel Schaum – genehmigte.

1920 erwarb der damals 19-jährige Kolarik die Gastronomiestätte im Prater, die bereits auf eine lange Geschichte zurückblicken konnte; eine „Schweizer Hütte“ wird 1766 erstmals urkundlich erwähnt. Angeblich wurde sie von Schweizer

Jagdhelfern betrieben, aber das ist mehr Legende als historisch belegt. Kolariks finanzielle Mittel waren knapp bemessen, sein Ehrgeiz dafür umso stärker ausgeprägt. Und beim Bier bewies er einen goldenen Riecher: 1926 entdeckte Kolarik in Böhmen das Budweiser und schenkte es im Schweizerhaus aus; 1937 wurde er Budweiser-Generalimporteur für Österreich.

Aus Tschechien stammt auch die alte, dreistufige Zapfmethode, die Kolariks Sohn sich in einer Prager Bierstube abgeschaut hat. Aus dem ersten Hahn zischt das Bier mit 2,5 atü heraus – etwas mehr Druck, als man für das Aufpumpen von Autoreifen benötigt; danach folgen die nächsten Schritte. Drei Minuten dauert es auf diese Weise, bis ein Krügerl servierfertig ist, in Spitzenzeiten stehen bis zu zehn Mann an der Schank. Doch der Aufwand lohnt sich: Das Verfahren sorgt dafür, dass das Bier im Schweizerhaus weniger Kohlensäure hat als üblich und man deshalb mehr davon trinken kann.

„Das Bier schmeckt durch unser Verfahren einfach bekömmlicher“, sagt Kolarik. Davon, dass der Bierkonsum österreichweit kontinuierlich zurückgeht, hat man im Schweizerhaus jedenfalls noch nichts bemerkt.

Das Kolarik-Imperium.

Neben dem Schweizerhaus ist Kolarik mit 24 Prozent an dem Getränkegroßhandel Kolarik & Leeb GmbH beteiligt. Gemeinsam mit der Ottakringer Brauerei vertritt er über diese Gesellschaft Marken wie Budweiser, Stiegl, Grieskirchner oder San-Pellegrino-Mineralwasser. Das Unternehmen erzielte im vergangenen Geschäftsjahr immerhin einen Gewinn von knapp einer Million Euro.

Nicht im Unternehmensbereich von Karl Kolarik befindet sich die Kolariks Freizeitbetriebe GmbH, welche die rund um das Schweizerhaus gelegenen Lokale Praterfee, Luftburg und Himmelreich umfasst. Diese gehört Kolariks Schwester Elisabeth, 61; geführt werden die Betriebe von deren Kindern, Paul Kolarik, 30, und Marianne Kolarik, 38. Das Unternehmen beschäftigte im Vorjahr laut Firmenbuch 106 Mitarbeiter und erzielte einen Gewinn von 522.000 Euro.

Als vor Jahren einmal das Gerücht aufkam, das Schweizerhaus solle verkauft

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek

werden, ließ Kolarik im „Kurier“ ein Inserat schalten, auf dem „Nein, wir verkaufen nicht an McDonald's“ stand. Auch künftig wird der Betrieb im Familienbesitz bleiben. Wenn die Eltern sich einmal zur Ruhe setzen, übernehmen Tochter Regina, 32, und Sohn Karl, 30, das Zepter im Schlaraffenland.

Schwerarbeit im Garten.

Eine zentrale Rolle im System Schweizerhaus spielt der Vertrieb, also die Kellner. 80 Kellner stehen auf der Gehaltsliste, davon sind im Durchschnitt 40 im Einsatz. Mit ihnen steht und fällt der Profit, und darauf ist auch das Gehaltsschema aufgebaut: Wer mehr Umsatz bringt, kassiert am Ende des Monats auch mehr.

Im Schweizerhaus gilt seit jeher ein Bonussystem, mit dem das spärliche Bruttofixum von 1.390 Euro deutlich aufgefettet werden kann. Je nach Wetterlage summiert sich das Monatseinkommen, Trinkgeld inklusive, auf 2.500 bis 6.000 Euro ▶

FAKTEN-CHECK STIMMT ES, DASS ...?

Die Schweizerhaus-Mythen

Mythos 1: Das Bier ist im Schweizerhaus deshalb so süffig, weil es nicht mit Kohlensäure, sondern mit Stickstoff gezapft wird.

Falsch. Es stimmt zwar, dass das Bier weniger Kohlensäure hat und man deshalb mehr davon trinken kann. Verantwortlich dafür aber ist nicht Stickstoff, sondern die aufwendige Zapfprozedur: Das Bier wird in drei Stufen gezapft, im Zuge dieses Vorgangs verflüchtigt sich ein Teil der Kohlensäure. Dauert ein paar Minuten, was im Schweizerhaus aber keine Rolle spielt, weil praktisch ununterbrochen gezapft wird.

Mythos 2: Die Kellner sind selbstständige Unternehmer, die das Bier, das sie servieren, selbst kaufen müssen.

Falsch. Die Kellner müssen bestellte Getränke zwar erst „bonieren“, bevor sie ihnen

ausgegeben werden, und sie „verschulden“ sich damit sozusagen bis zur Abrechnung nach der Sperrstunde. Aber das ist nur ein virtueller Vorgang und in jedem größeren Restaurant so üblich.

Mythos 3: Nach Saisonschluss laden die Kolariks ihre Kellner auf einen dreiwöchigen Karibikurlaub ein.

Falsch. Wahr ist, dass die Belegschaft von den Kolariks am Tag nach Saisonschluss zum Essen in wechselnde Restaurants eingeladen wird; bei der Gelegenheit bekommt jeder Angestellte eine Zehn-Kronen-Goldmünze (Wert: ca. 114 Euro) geschenkt. Gut möglich allerdings, dass der eine oder andere Schweizerhaus-Kellner so viel verdient hat, dass er auf eigene Kosten in die Karibik fliegen kann.

Thema: Prater Wien

Autor: David Hell, Wolfgang Kralicek



CHRONIK
Stelzengeher. Die Stelze ist das mit Abstand beliebteste Gericht im Schweizerhaus. Jeder dritte Gast bestellt sie, wobei das mächtige Stück Fleisch meist von zwei bis drei Essern geteilt wird.

► netto. Hart verdientes Geld: Ein voll beladenes Tablett wiegt 20 Kilo, und nach internen Berechnungen legt jeder Kellner am Tag 25 Kilometer zurück.

Je zwei Kellner sind für einen von 21 Rayons zuständig, in die der riesige Gastgarten unterteilt ist. Benannt sind sie nach Wiener Bezirken oder Bezirksteilen, und dass nicht alle Bezirke vertreten sind, hatte schon politische Interventionen zur Folge. „Die Hernalser Bezirksvorsteherin

hat einmal gefragt, was es kostet, wenn ihr Bezirk dabei ist“, erzählt Kolarik, der aber hart geblieben ist.

Nicht alle Schweizerhaus-Bezirke werden gleich stark frequentiert. Unter den Kellnern gilt die alte Kartenspielregel: Ober sticht Unter. Neuankömmlinge müssen sich über die „Randbezirke“ nach vorne hochdienen. Dort, in Schank- und Küchennähe, sind die Wege kürzer und die Besucherzahlen am höchsten. Am

STELZEN OHNE ENDE – DABEI KANN DIE KARTE AUCH GANZ ANDERS

Im Eigenfett frittiert

Die Legende hört zwar auf den Namen Schweizerhaus, ist aber ein böhmisches Wirtshaus. Das lässt sich nicht nur an der Herkunft der Betreiber ablesen oder an der unvergleichlichen Leichtigkeit des Antrunks der hier gezapften Krügel. Sondern auch an der Speisekarte, die eine unmissverständliche Sprache spricht: jene der heute oft nur noch in Erzählungen lebendigen böhmischen Küche, die bekanntlich die Mutter der wienerischen ist. Prager Kuttelflecksuppe etwa, ein dickes, mehr als herzhaftes Konglomerat aus feiner Essigwürze, ordentlich Kümmel und zu gallertiger Köstlichkeit gedünsteten Kaldaunen. Oder majoranduftiges Bierfleisch mit flaumigen Serviettenknödeln – eine herrliche Deftigkeit. Oder, mit etwas Glück, gar eine Svíčková na smetaně von der Tageskarte, in Gemüserahm geschmorter Rindsbraten.

Umso bedauerlicher, dass die Mehrheit der Schweizerhaus-Besucher die Karte in der Regel keines Blickes würdigt, um in blindem Gehorsam vor vermeintlicher Tradition Stel-

zen zu bestellen, die im Vergleich auch noch mehr als stolz gepreist sind. Sie werden im Schweizerhaus nicht etwa gegrillt, sondern zuerst einmal gekocht, bis sie grau und (bis auf die dicke Fettschwarte) ordentlich trocken sind. Damit das nach dieser Prozedur wabbelige Schwartel genießbar wird, kommen die Stelzen hernach auf einen mehrstufigen Drehgrill.

Der freilich ist so konstruiert, dass das üppig abfließende, brennheiße Fett jeweils auf die darunter positionierten Stelzen rinnt, womit diese im Endeffekt mehr frittiert als gegrillt schmecken. Das tut dem Schwartel durchaus gut, dieses ist aber auch der einzig mit Genuss verbundene Teil der Stelze. Das darunterliegende, trockene und graue Fleisch hingegen schmeckt so richtig tot und ist selbst mit erheblichen Mengen – stets separat zu bestellenden – Krens und Senfs kaum zu verdrücken. In diesem Sinne: Es lohnt, beim nächsten Schweizerhausbesuch einen Blick auf die Verheißungen der Karte zu werfen.

Severin Corti

begehrtesten sind Leopoldstadt, Innere Stadt, Margareten und Mariahilf. Was sich anhört wie das aktuelle Immobilien-Barometer, gilt also auch im Schweizerhaus.

Die Vorgabe an die Kellner lautet: In spätestens fünf Minuten steht die Stelze am Tisch. Auch das ist Teil des Erfolgsrezepts: Einerseits wird im Schweizerhaus so traditionsbewusst gekocht, dass es im Slow-Food-Guide gelistet ist; andererseits kommen die Speisen im Fast-Food-Tempo an den Tisch. Damit auch die anderen Gerichte prompt auf dem Teller landen, wurde ein neuer Induktionsherd angeschafft. „Das Teil kostet so viel wie ein Mercedes der S-Klasse“, sagt Karl Kolarik.

Wenn es um Verkaufszahlen geht, wird das Ehepaar Kolarik einsilbig. Wie viele Stelzen gebraten werden, wie viel Bier gezapft wird, wollen sie nicht so genau sagen. Man kann es sich aber ungefähr ausrechnen. Täglich dürften zwischen 300 und 600 Stelzen und mehr als 2.000 Krügel Bier serviert werden.

Nur 25 Prozent der Schweizerhaus-Gäste besuchen auch den Wurstelprater; der Großteil steuert direkt das Lokal an. „Es ist nicht der Prater, es ist der Garten“, glaubt Karl Kolarik. „Der Wiener hat ja normalerweise keinen Garten.“

Es kann nur eines geben.

Einmal wollte man Kolarik im 23. Bezirk, in Mauer, eine Fläche für ein zweites Schweizerhaus zur Verfügung stellen. „Aber das Schweizerhaus lässt sich nicht duplizieren, es ist unique.“

Expandieren will Kolarik dennoch. Am Rand des Praters, fast schon beim WU-Campus, hat sich der Gastro-Entrepreneur ein Grundstück gesichert. „Wir planen dort etwas Gastronomisches“, sagt er vage. Genauer verrät er noch nicht.

Das Schweizerhaus ist ein Ort, auf den sich so ziemlich alle einigen können. Deshalb sind sie ja auch alle da. Hier kann es tatsächlich passieren, dass der Hackler neben seinem eigenen Generaldirektor sitzt, die Promidichte ist enorm.

Auch der Kabarettist Andreas Vitásek ist oft da. In seinem vorletzten Programm hat er verraten, wie er sich die perfekte Todesart vorstellt: zwei Stelzen im Schweizerhaus und sich dann vor die Liliputbahn werfen.

■ David Hell, Wolfgang Kralicek