

Thema: Prater Wien

Autor: MICHAEL BERGER

250 Jahre Prater: Für immer jung

Jubiläum. Der Wurstel feiert heute mit Mega-Party Geburtstag. Die Macher hüten Tradition und setzen auf Moderne

VON MICHAEL BERGER

Wie bestellt, erweist auch der launige Sommer dem Jubilar die Ehre. Sonnenschein und Höchstwerte um die 28 Grad verwöhnen heute, Sonntag, Besucher und Hutschenschleuderer zur großen Geburtstagsparty. Denn der Wiener Wurstelprater feiert sein 250-Jahr-Jubiläum.

Schon vor dem Start zum Prater-Rummel sprach der KURIER mit drei Entscheidungsträgern des international bekanntesten Vergnügungsparks. **Peter Petritsch**, Chef des Riesenrades, Prater-Präsident **Stefan Sittler-Koidl** und Schweizerhaus-Inhaber **Karl Kolarik** gelten als Denker und Lenker. Die nach außen hin so unbeschwertere Millionenshow im Herzen Wiens funktioniert aber nur dank seriöser Management-Qualitäten und penibel überdachter Zukunftsstrategien.

Tradition und Show

„Wir pflegen und hüten unsere Tradition. Und wir bieten den Gästen modernstes Entertainment. Der Mix macht das Flair des Wurstelpraters aus. Stillstand gibt es nicht. Das haben die Fahrgeschäft-Betreiber erkannt. Wir investieren Millionen“, freut sich Präsident Sittler-Koidl.

Beim entspannten Gespräch in der Luxusgondel des Riesenrades skizziert der Boss des Wahrzeichens, Peter Petritsch, den Weg der Zukunft im Unterhaltungspark: „Unsere Reise muss in Richtung Ganzjahresbetrieb gehen. Im Oktober einfach die Rollbalken herunterzulassen, ist nicht mehr drinnen. Wir müssen Geld verdienen.“

Petritsch gilt als Vorreiter. Denn sein Weihnachtsmarkt vor dem Riesenrad wurde zum winterlicher Publikumsmagnet: „Der Dezember ist unser viertstärkster Mo-

nat.“ Und sein Präsident ergänzt: „Wenn Betreiber in neue Fahrgeschäfte investieren, dann sind sie bereits auf den Ganzjahresbetrieb ausgelegt.“ Und das geht in die Millionen.

Über Investitionssummen plaudern die beiden Prater-Größen nicht gerne. Ein wenig ließ man sich dann doch in die Karten schauen. Nach welchen Größenordnungen die Show verlangt, zeigt etwa die neue Attraktion Sky Dive (simulierte Fallschirmsprünge durch Aufwind-Gebläse). Zehn Millionen Euro mussten die Betreiber hinblättern. Auch das hippe Roller-Coaster-Restaurant schlug mit mehreren Millionen Euro zu Buche.

Doch der Wandel fordert Opfer. Das Traditionsrestaurant Walfisch ist Geschichte. An dem Standort ist jetzt Hütengaudi angesagt, der Walfisch über dem Eingangstor

ist abmontiert und wartet bei einem Altmetallhändler auf seine Verschrottung.

Gar nicht zum alten Eisen gehört die junge Generation der Hutschenschleuderer. Gleich in mehreren Familien traten heuer Söhne und Töchter die Nachfolge der Eltern an. Die Zukunft des Wurstelpraters ist gesichert.

Und diese Zukunft soll noch mehr Besucher anlocken. Pro Jahr pilgern zwischen 3,8 und 4,2 Millionen Vergnügungssüchtige auf das Areal. Präsident Sittler-Koidl rechnet vor: „Der vorläufige Plan sieht fünf Millionen Gäste vor. Längerfristig wollen wir sieben Millionen in den Prater bringen.“

Thema: Prater Wien

Autor: MICHAEL BERGER

Im Biergarten gibt's jetzt den Burger

Interview. Schweizerhaus-Chef Kolarik über Investition und Innovation

Wiens beliebtester Biergarten, das Schweizerhaus, erweckt den Eindruck des Selbstläufers. Doch nur durch harte Arbeit, jährliche Investitionen und die charmante Art der Familie Kolarik ist diese Erfolgsgeschichte möglich.

KURIER: Herr Kolarik, wohin geht die Reise im Schweizerhaus?

Karl Kolarik: Unser Kapital sind der Gastgarten und unsere Stammgäste. Beide gehören gepflegt und verwöhnt. Und wir überlegen ständig, welche Neuigkeiten wir anbieten können.

Und die wären?

Wir erweitern unsere Speisekarte. Schon ab kommender Woche gibt es einen Burger. Aber nicht mit einem lätscherten Semmel, sondern einem frischen Bierteigweckerl. Auch Spareribs können

in Zukunft bestellt werden. Parallel dazu wird es Kraftbiere geben. Die sind momentan groß in Mode.

Gibt es weitere Ausbaupläne?

Heuer nicht. Wir haben den Innenbereich erweitert, den Bierhafen plus Schankanlage und Keller modernisiert, einen Behindertenaufzug gebaut, die Schauküche errichtet und die Elektrik mit modernster Umwelttechnik auf den letzten Stand gebracht. Und wir mussten ein neues Kassensystem wegen der Registrierkassenpflicht einbauen. Nach diesen Investitionen setzten wir uns jetzt mit Innovationen auseinander.

Seit 1920 steht das Schweizerhaus im Familienbesitz. Sie sind 76. Ist die Pension überhaupt ein Thema?

Nicht wirklich, aber die Nachfolgeneration wächst bereits ins Geschäft. Wir alle

und unser Team sorgen dafür, dass der Betrieb funktioniert. Und jeden Tag ist mindestens ein Familienmitglied vor Ort. Der Kontakt und das Gespräch mit unseren Gästen ist uns eine lieb gewonnene Tradition.

Liebäugelt auch das Schweizerhaus mit einem Ganzjahresbetrieb?

Nein, die Öffnungszeiten bleiben erhalten. Dafür aber gibt's Ende Oktober zum Saisonabschluss ein zweitägiges Biergarten-Fest.



Biergarten-Dynastie: Karl Jan, Hanni und Karl Hans Kolarik

Thema: Prater Wien

Autor: MICHAEL BERGER



FRANZ GRUBER



THURBERG CHRISTANDL

Der Prater-Rummel lädt zum Jubiläum. Denker und Lenker im Wurstelprater: Präsident Sittler-Koidl und Riesenrad-Chef Petritsch

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag