

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Liebeserklärung an eine Institution

Schweizerhaus. Seit 1920 Familienbetrieb, vermittelt die Prater-Legende Wiener Lebensgefühl



KURIER-Serie

Woran erkennt der Wiener, dass der Frühling da ist? Daran, dass das Schweizerhaus wieder offen hat! Es hat Jahre gegeben, da waren Eröffnung und Frühlingsblüte weit entfernt. Doch die Tradition, am 15. März aufzusperren, die lässt sich die Betreiber-Familie Karl Kolarik nicht nehmen, egal, was das Wetter sagt. Im Schweizerhaus wird seit mehr als zwei Jahrhunderten Wirtshauskultur und damit ein Stück Wiener Lebensgefühl gepflegt. Profil-Journalist Herbert Lackner hat der Gasthaus-Legende eine Liebeserklärung gemacht: Im Bildband „Die Geschichte einer Wiener Institution“ (erhältlich im Schweizerhaus) beschreibt er die Anfänge der Gastlichkeit unter den Kastanienbäumen.

Wiener Kongress

Das erste richtige Lokal an dieser Stelle wurde 1780 unter dem Namen „Zur Tabakspfeife“ eröffnet. 1814 wurde es zu Ehren des Zaren, der während des Wiener Kongresses in der Stadt weilte, umbenannt. Kaum war der Monarch abgereist, war auch der Name „Zum russischen Kaiser“ Geschichte: Von nun an hieß das Gasthaus, das man von der Hauptallee her betrat, „Schweizer Meierei“. Damals eine Nobelgegend, wo Beethoven und später auch Brahms verkehrten. 1840

errichtete der spätere Staatsopernarchitekt Eduard van der Nüll an dieser Stelle ein Ausschank-Gebäude im Stil eines Schweizerhauses, einer damals beliebten Architekturform. Das Haus blieb Künstlerlokal: Hier verkehrten Grillparzer, später Schnitzler, von Hofmannsthal oder Felix Salten, die das Gasthaus zum Schauplatz ihrer Romane oder Briefe machten: An die Schauspielerin Adele Sandrock, mit der er ein turbulentes Verhältnis pflegte, schrieb Schnitzler 1893: „*Gestern, mein Schatz, waren wir im Prater (...) Haben wahnsinnig gedraht, sind nämlich im Schweizerhaus gegessen, haben Backheindln mit Gurkensalat und Salami gegessen (...) Nun ist ein schöner Morgen da, und ich habe natürlich ein bisschen Kopfweh – es scheint, ich bin diesen Orgien nicht gewachsen.*“

So prominent die Gäste, so turbulent die Besitzverhältnisse: Von 1870 an, als ein Original namens „Ficker-Milli“ das Gasthaus erwerben wollte, bis zur heutigen Betreiberfamilie brauchte es etliche Eigentümerwechsel. Um 1900 verkehrte der aus Böhmen stammende Fleischhauer Johann Kolařík gerne hier und nach dem Tod des Besitzers bemühte er sich um das unter den Nachwehen des I. Weltkrieges leidende Wirtshaus. Der darniederliegende Prater und auch das Schweizerhaus waren von den Folgen des Krieges wirtschaftlich schwer betroffen, große Teile der Bevölkerung Wiens waren verarmt, und das Schweizerhaus lag über ein Jahr „brach“, weil kaum jemand an die Zukunft des Praters glaubte.

Praterlegende

Mit erst 19 Jahren wurde Johanns Sohn Karl Chef – und blieb es 73 Jahre lang. Er und seine Frau Else widmeten der Praterlegende ihr Leben und bauten das im II. Weltkrieg zerstörte Gast-

haus zunächst mit einem ausrangierten Riesenrad-Waggon neu auf. Sie pflanzten Kastanien- und Nussbäume und verlegten den Eingang. Heute gelangt man durch das Tor an der Straße des 1. Mai, vorbei an der Schauküche, über knirschenden Kies in den schattigen Garten.

Die wichtigsten gastronomische Weichen hatte Kolarik da bereits gelegt: Wurde im Schweizerhaus zunächst Pilsner ausgeschenkt, wird das Bier seit 1926 aus Budweis geliefert. Die Entscheidung für das dunkelgelbe Budweiser Budvar Lagerbier soll Karl bei einer Reise mit seinem Vater getroffen haben, wo die beiden je acht Krügel lang ihre Wahl prüften.

WUSSTEN SIE DASS...

... das **Schweizerhaus** für seinen außergewöhnlichen Verdienst um das tschechische Brauwesen von der Böhmisches und Mährischen Brauakademie ausgezeichnet wurde.

... noch vor der Stelze einst der **gebackene Fisch** Spezialität des Hauses war. Die britische Reiseschriftstellerin Lady Montague berichtete 1716 von einer „Schweizer Hütte“, wo Schweizer Jagdtreiber auch

kaiserliche Herrschaften bewirteten – unter anderem mit Holundersaft und Fisch.

... das Fleisch der knusprigen, stets frisch zubereiteten **Stelze** im Schweizerhaus ausschließlich von österreichischen Lieferanten

stammt.

... hier auch **Craft-Beer-Fans** auf ihre Kosten kommen. Das Sortiment an Spezialbieren variiert jede Saison.

... manche Mitarbeiter schon seit mehr als 40 Jahren dabei sind.

... das Bier im Schweizerhaus dreistufig gezapft wird, damit sich die schöne Schaumkrone bilden kann. Das **Budweiser-Budvar-Bier** vom Fass ruht im Schweizerhaus mindestens eine Woche, bevor es aus dem Zapfhahn darf. Man schmeckt den Unterschied.

Karl Kolarik sen. hat das Budweiser 1926 in Tschechien entdeckt und wurde 1937 Budweiser-Generalimporteur für Österreich. So wird das bekömmliche Original Budweiser Budvar vom Fass nun schon mehr als **90 Jahre** im Schweizerhaus ausgeschenkt.

... der **Biergarten** mit den wunderschönen alten Kastanien und Nussbäumen in Bereiche unterteilt ist, die nach den Wiener Gemeindebezirken

benannt wurden. Ausnahmen stellen die bekannten Wiener Stadtteile „Erdberg“, „Kaisermühlen“, „Nussdorf“, „Oberlaa“ und „St.Marx“ dar sowie der Bereich vor der Schank: „Franz-Josefs-Bahnhof“

... Karl Kolarik senior die **Schweizerhaus-Rohscheiben** erfunden hat und hier der **„Radimat“** entwickelt wurde, mit dessen Hilfe Rettich in dünne Spiralen geschnitten wird

... ein Kellner im Schweizerhaus pro Tag bis zu **20 Kilometer** zurücklegt und dabei ein Tablett mit bis zu **20 Krügerln** trägt.

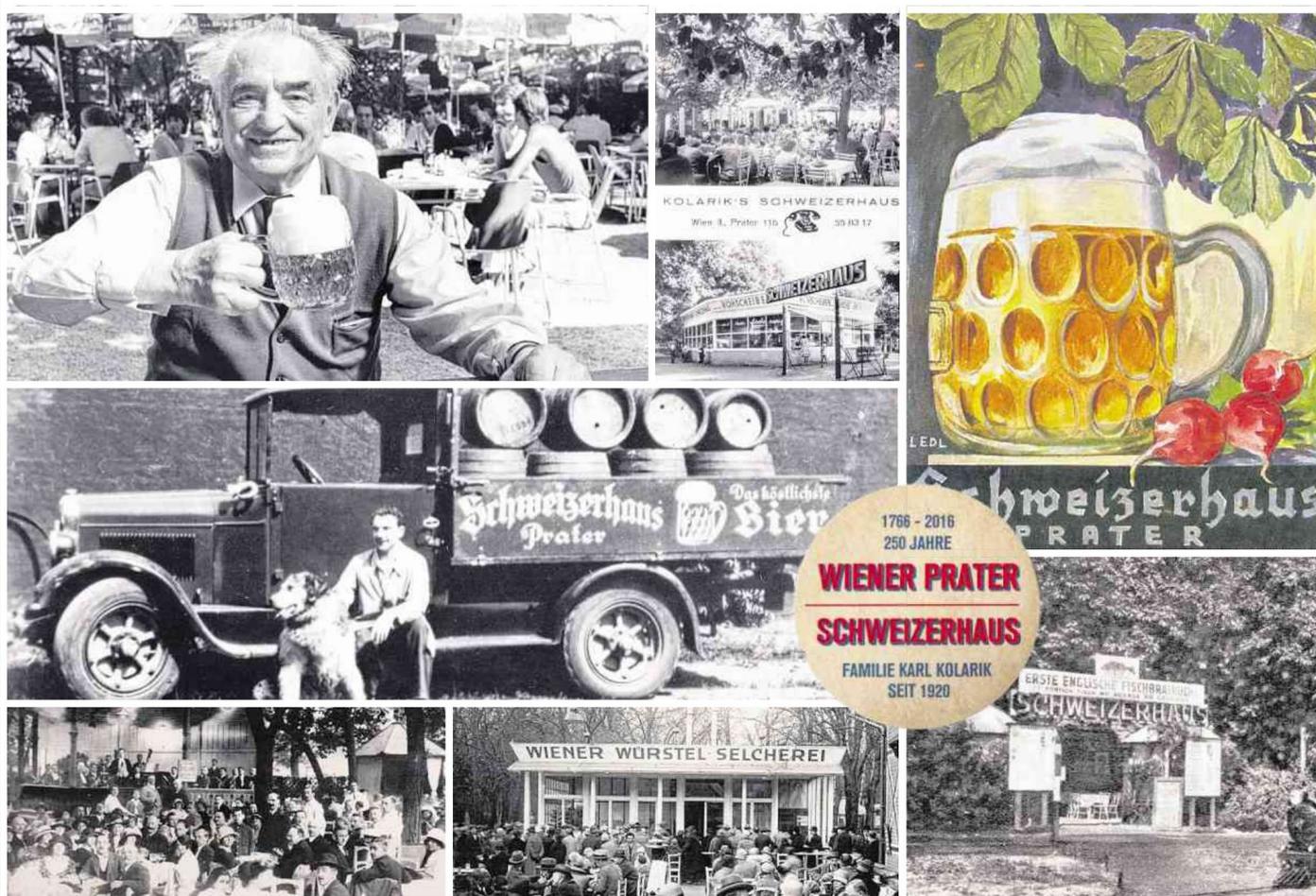
... das Schweizerhaus schon **97 Jahre** im Familienbesitz ist. Chef Karl Jan Kolarik, Jahrgang 1945, hat schon als Bub hier Brezel im Bauchladen verkauft.



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Adresse & Öffnungszeiten:
2., Prater 116, tägl. von 11 bis
23 Uhr. 15. März - 31. Oktober



Das Schweizerhaus im Wandel der Zeit: Hier wird seit mehr als zwei Jahrhunderten Wiener Wirtshauskultur gepflegt – seit 1920 von der Familie Karl Kolarik. Links oben: Pionier Karl Kolarik sen. (†1993)

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag