

Thema: Prater Wien

Autor: Max Spitzauer



# „Nur Tradition ist zu wenig“

Karl Kolarik führt das Schweizerhaus in zweiter Generation. Im Interview erzählt er, worauf es ankommt.

## Was fasziniert Sie am Prater?

**KARL KOLARIK:** Der Prater hat Tradition, ist aber auch sehr modern. Er ist immer auf dem neuesten Stand. Vieles ist hier im Prater zum ersten Mal getestet worden. Das hat mit dem elektrischen Licht begonnen. Der Prater ist auch sehr innovativ. Sonst gäbe es keine Zukunft, sondern alles würde irgendwann aufhören. Nur Tradition ist zu wenig.

## Was bedeutet Tradition im Schweizerhaus?

Wir sind als familiengeführtes Unternehmen seit 1920 im Schweizerhaus. Ich führe das Haus in zweiter Generation, die dritte arbeitet auch schon mit. Tradition ist zum Beispiel das Bierzapfen. Das ist einzigartig und hat viel mit Handarbeit zu tun. Das ist etwas, was wir uns über Jahrzehnte erhalten haben. Wir legen Wert darauf, dass so gezapft wird, wie vor 100 Jahren. Heutzutage mit modernster Technik – und natürlich halten wir uns an alle Hygienevorschriften. Das gab es früher ja nicht.

## Die dritte Generation arbeitet auch schon mit, wie lässt sich da Arbeit und Familie unter einen Hut bringen?

In der Gastronomie ist es häufig so, dass die Kinder in den Betrieb hineinwachsen, weil sie immer wieder damit konfrontiert sind, im Positiven. Als 10-Jähriger bin ich als „Brotschani“ mit einem Korb herumgegangen und habe Gebäck verkauft. So wächst man automatisch hinein.

## Sie werden für das familiäre Klima gelobt, wie erklären Sie sich das?

Als Familienbetrieb achten wir

immer darauf, dass einer von uns Fünfen da ist. Wir glauben an die persönliche Bindung und haben sehr viele Stammgäste. Der eine oder andere will vielleicht nicht mit dir reden, aber er sieht: „Aha, da kümmert sich wer um den Betrieb.“

## Wo sehen Sie sich in der Gastronomieszene?

Ich denke, wir sind ein Lokal, das zur Unterhaltung einlädt. Gerade heute sind wir sehr abhängig von Handys. Wir sind ein Ort, wo man sich setzen kann und miteinander kommunizieren kann. Da ist die Mutter nicht mit dem Kochen beschäftigt und der Vater muss nichts servieren, da können sich alle entspannen. Deswegen gibt es auch ganz selten Musik bei uns, die Leute sollen sich unterhalten und wieder zueinanderfinden.

## Wie wird man Mitarbeiter im Schweizerhaus?

Wir achten auf das Gesamtpaket. Ich kümmere mich vor allem um die Organisation und Administration, aber wenn beim Personal etwas nicht passt, dann muss man schnell reagieren. Darum haben wir nur gelernte Kellner. Einen Wechsel gibt es nur selten, die meisten bleiben einige Saisonen bei uns. Im Lebenslauf macht es sich offenbar sehr gut, wenn man im Schweizerhaus gearbeitet hat. Bei uns gibt es einige Herausforderungen zu bewältigen. Man wird stressresistent. Wir haben etwa 200 Bewerbungen pro Saison. Aber in der Küche ist Jahr für Jahr das gleiche Personal, da ändert sich auch selten was.

## Interview: Max Spitzauer

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** Max Spitzauer



**Karl Kolarik** kümmert sich seit seiner Kindheit um das Schweizerhaus. Er selbst steht auch gerne hinter der Schank.

Foto: Spitzauer