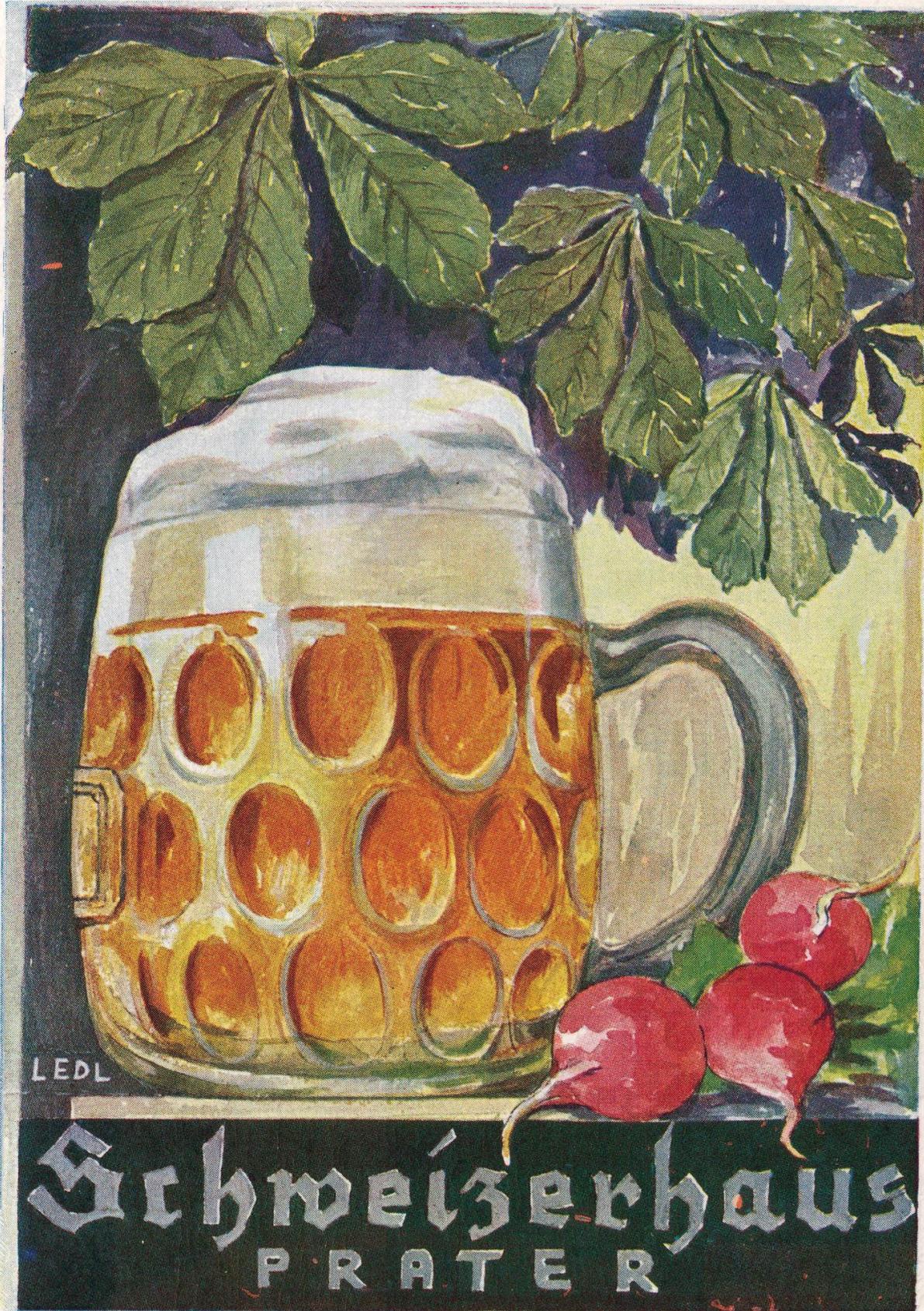


Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



026

LEDL

Schweitzerhaus
PRATER

© Schweizerhaus

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Bier auf Stelze

100 Jahre

Schweizerhaus

Seit genau 100 Jahren führt die Familie Kolarik im Wiener Prater das Schweizerhaus. Zwischen Stelzen und Budweiser, Tradition und Hightech, wird hier Erlebnisgastronomie der ganz alten Schule gepflegt. — Der Wiener Prater ist im Winter ein trister Ort. Wenn es einen froh macht, kann man die schnurgerade Hauptallee rauf- und runterjoggen, oder im Grünen Prater durch die Botanik spazieren. Immerhin eilt dem Areal mit seinen sechs Quadratkilometern ein guter Ruf als »grüne Lunge« Wiens voraus. Aber im Würstelprater, dort wo zwischen Autodrom, Tagada und Ringenspiel die soziologische Musik spielt, ist jetzt tote Hose.

Ein paar StädtetouristInnen verirren sich auf den legendär hässlichen Prater-Vorplatz, wo das Riesenrad auch im Jänner pflichtbewusst seine Runden dreht. Und die wagemutigsten unter ihnen verschlägt es sogar ins Wachsfigurenkabinett von Madame Tussauds für ein obligatorisches Falco-Selfie, oder was man dort sonst so macht. Aber das war's dann auch.

So gesehen ist es überraschend, dass im Schweizerhaus reges Treiben herrscht. Schließlich hat die Gaststätte, in unmittelbarer Nähe zum 117 Meter hohen Kettenkarussell Prater Turm, eigentlich geschlossen. Hinter den Kulissen wird allerdings bereits für die Saisonöffnung Mitte März gearbeitet. »Nach der Saison ist vor der Saison«, merkt Karl Jan Kolarik lakonisch an und sein Sohn Karl Kolarik ergänzt: »Wir haben heute für die Belegschaft ein kleines Get-together bei Maroni und Beerenpunsch veranstaltet – zum Einschwören für die nächsten Wochen und Monate.«

Die kommende Saison ist für die Kolariks eine besondere. Genau seit 100 Jahren ist das

Schweizerhaus nämlich in Familienbesitz. 1920 hat Karl Kolarik, der Vater von Karl Jan, als 19-Jähriger die Gaststätte im Prater übernommen. Die war bereits damals eine gastronomische Institution mit einer Geschichte, die tief ins 18. Jahrhundert reicht. Im Laufe der Jahrzehnte trug sie illustre Lokalnamen wie Zur Tabakspfeife, Zum russischen Zaren oder Schweizer Meierei und bewirtete Gäste wie Ludwig van Beethoven, Franz Grillparzer, Hugo von Hoffmannsthal oder Arthur Schnitzler. Aber es war der junge Geschäftsmann und Fleischermeister Kolarik, der ab 1920 den

»Nach der Saison ist vor der Saison.«
– Karl Jan Kolarik

Grundstein legt, um aus dem Praterlokal die Bier-Pilgerstätte zu formen, die man heute kennt. Und das, obwohl nach dem Zweiten Weltkrieg der gesamte Prater Schutt und Asche war und Kolarik von Neuem beginnen musste.

»Mein Vater war sehr einfallreich«, erinnert sich Karl Jan Kolarik und erzählt, wie der Senior mit den Rohscheiben die Kartoffelchips erfand, als erster in Wien eine Schauküche installierte und einige Jahrzehnte später mit dem »Radomat« eine Maschine patentierte, die Bierrettich automatisch in feine Scheiben säbelt. »Das Patent dafür ist vor einigen Jahren abgelaufen«, merkt Karl Jan an und erzählt auch, dass nicht alles immer

gelang, was sein Vater ausprobierte. So wurde Wiens erste »Englische Fischbratküche« vom Publikum ebenso wenig angenommen, wie der heute sagenumwobene »Würstomat«, der nach Münzeinwurf und kräftigem Drehen an einer Kurbel heiße Würste ausspuckte.

Aber beim Bier, da hatte Karl Kolarik senior sofort den richtigen Riecher. »In den Anfangsjahren wurde im Schweizerhaus Pilsner Urquell ausgeschenkt, aber das hopfenherbe Bier war in der Gunst des Publikums gesunken. Auf einer Reise durch Südböhmen entdeckte mein Vater Budweiser Bier.«

Das war vor über 90 Jahren. Seitdem wird das Schweizerhaus mit Bier aus Budweis versorgt. Und die Bekömmlichkeit des Gerstensaftes, vor allem aber die Mengen, die an heißen Tagen hier von durstigen Kehlen vertilgt werden, machen einen guten Teil vom Mythos dieses Ortes aus. An gut besuchten, heißen Tagen können das nämlich schon einmal 6.000 bis 7.000 Krügerl sein. Über genaue Zahlen spricht man nicht so gerne. Über die Qualität des Bieres dafür umso lieber.

Auch weil Karl, der junge Geschäftsführer des Traditionshauses und Enkel des Gründers, auch eine Ausbildung zum Biersommelier absolvierte: »Bevor das Budweiser Bier die Brauerei verlässt, darf es noch ein Vierteljahr im kühlen Keller reifen. Wenn es bei uns im Schweizerhaus ankommt, ruht es im 50-Liter-Fass noch einmal eine Woche, weil es ja am Transportweg ordentlich durchgeschüttelt und gerüttelt wurde.«

Bis zu 600 Fässer lagern übrigens im vier Grad Celsius kühlen Keller, der mit einer hochmodernen Schank- und Kühlanlage ausgerüstet ist. Herzstück ist eine computergesteuerte Hightech-Anlage, die trotzdem

»Bei uns trifft der Konzernmanager auf die Tiroler Radfahrgruppe.«
– Karl Jan Kolarik

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

ein wenig an ein in die Jahre gekommenes Rechenzentrum erinnert. Statt Elektrokabeln sieht man allerdings überall Schläuche, in denen dann das Bier nach oben, an die berühmte, meterlange Schank gefördert wird.

Der Zeitfaktor

Und dort wird dann gezapft. Und zwar alles andere als überstürzt. Denn das Bier kriegt im Schweizerhaus auch bei seinem Weg ins Glas viel Zeit. Das ist – wenn man so will – Geheimnis Nummer eins. »Gezapft wird in drei Stufen. Zuerst, bei der ›Vorschank‹ nur Schaum, der sich nach und nach bei ›Hauptschank‹ und ›Nachschank‹ zum Krügerl formt«, erzählt Karl Kolarik. Eine aufwändige Prozedur, die sich aber auszahlt, wie der Biersommelier aufklärt: »Dadurch entweicht Kohlensäure und das Bier wird bekömmlicher.«

Trotz der langen Schankdauer wartet man im Schweizerhaus nur kurz auf seine Bestellung. Und das führt direkt zu Geheimnis Nummer zwei. Gezapft wird nämlich wie am Fließband – vor allem da Nachschub und Bestellungen ohnehin nie enden wollen. Danach schwirrt ein ganzes Bataillon an KellnerInnen aus, die in Windeseile den Gastgarten mit seinen 1.400 Sitzplätzen und das Lokal, das etwa halb so viele Gäste fasst, versorgen. Bis zu 25 Kilometer Wegstrecke legen SchweizerhauskellnerInnen an einem Arbeitstag zurück und balancieren dabei Tablett mit 20 Bierkrügerl durch die Menge. Das verlangt ordentlich Kondition und gute Nerven. Zurecht sind Vater und Sohn Kolarik daher stolz darauf, dass die Fluktuation im Betrieb sehr niedrig ist. Bei den KellnerInnen, aber auch in der Küche, wo ebenfalls hart geschuftet wird. Lebt doch der/die typische SchweizerhausbesucherIn nicht vom Bier allein.

StelzengerherIn

Hier, in einer modernen Großküche, werden auf Induktionsplatten berühmte Gerichte aus der traditionellen Wiener und böhmischen Küche zubereitet. Die allerorts gefeierte Prager Kuttelflecksuppe etwa. Zudem werden Kraut- und Erdäpfelsalat mehrmals täglich frisch angemacht und auch die Erdäpfelpuffer, die ins Öl wandern, sind hausgemacht. »Wir haben Convenience-Produkte weitgehend aus unserer Küche verbannt und verwenden schon seit über zehn Jahren keine künstlichen Geschmacksverstärker«, erklärt Karl Jan Kolarik und sein Sohn ergänzt: »Hohe Qualität beim Essen ist uns wichtig. Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten und Herstellern zusammen.«

Das gilt auch für den unumstrittenen Star in der Küche: Die hintere Stelze vom Schwein. Das fettige Biest mit seiner verlockend, knuspigen Schwarte bildet gemeinsam mit dem süffigen Budweiser, das kulinarische Rückgrat im Schweizerhaus. Gut ein Kilo bringt so

ein Teil auf die Waage und es macht im Normalfall drei Menschen satt. An guten Tagen – so die Fama – wandern 500 Stück davon in die BesucherInnenbäuche. Eine enorme Menge, die trotz aller Regionalität aus konventioneller Tierhaltung stammt.

Dennoch: Nachhaltigkeit ist Vater und Sohn Kolarik wichtig. Man schaut penibel auf Energieeffizienz, vor allem, wenn am Areal etwas neu oder umgebaut wird. Zudem setzt man seit Jahren auf Ökostrom. Und auch den unzähligen Nuss- und Kastanienbäumen im Gastgarten wird in der Saisonpause viel Aufmerksamkeit gewidmet. »Mein Großvater hat die Nussbäume vor 65 Jahren gesetzt. Ihr Geruch vertreibt Gelsen und Insekten. Die Bäume im Gastgarten müssen aber intensiv gepflegt werden«, erzählt Karl Kolarik: »Wir haben dafür professionelle Berater, die von jedem Baum eine Erdprobe nehmen und so genau bestimmen, welche Pflege er braucht.«

Vererbungslehre

Im Schweizerhaus wird also langfristig geplant, und langfristig ist auch die Treue, die Gäste der Gastroinstitution im Prater zuteil werden lassen. Wer dem liebevoll herben Charme von Schweinestelzen und Bierkrügerln verfallen ist, kommt immer wieder, wie Karl Jan Kolarik mit leisem Lächeln erzählt. Egal ob es sich dabei um einen ehemaligen Finanzminister der Ära Kreisky handelt, der seinen Stamplatz im Gastgarten hat, oder Familien, die über Generationen immer und immer wieder kommen. »Ich habe viele Kinder von Gästen aufwachsen sehen«, erinnert sich der 74-jährige Grandseigneur des Hauses und erzählt die Anekdote von einem niederösterreichischen Politiker, der einen Ausflug mit seinen zehn Enkelkindern ins Schweizerhaus machte, weil für den 14-Jährigen aus der Enkelschar die Zeit reif fürs erste Bier war.

Es sind Initiationsriten wie dieser, die im Schweizerhaus geschaffen werden und dann überdauern. Mehr noch: Hier, mitten im Herz vom Wurstelprater, werden sie gepflegt und treffen sich unter den Nussbäumen im Gastgarten. Das verbindet und hebt für die Dauer eines Besuches auch gesellschaftliche Hierarchien auf. »Bei uns am Tisch trifft der Konzernmanager mit seiner Familie auf die Tiroler Radfahrgruppe und gemeinsam haben sie eine schöne Zeit«, schwelgt Kolarik kurz vor sich hin. Aber wahrscheinlich ist genau diese Art von Erlebnisgastronomie der ganz alten Schule wieder so ein Geheimnis vom Schweizerhaus. © Manfred Gram

© Tesarek / Schweizerhaus, Schweizerhaus

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Ein Kilogramm Stelze macht normalerweise drei Personen satt. Dabei möchten wir klarstellen: Wie viele Personen man ist, hängt vom Hunger ab.



Auf einer Reise durch Südböhmen entdeckt Großvater Kolarik vor über 90 Jahren Budweiser Bier. Seither steht das tschechische Brauhaus mit seinen Erzeugnissen auf der Schweizerhaus-Karte.