

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer

Die klassenlose Stelzen-Gesellschaft

Vor genau 100 Jahren übernahm Karl Kolarik das Schweizerhaus. Das Porträt einer Wiener Institution, die viel mit Böhmen und gar nichts mit den Eidgenossen zu tun hat

ZEITREISE: FLORIAN HOLZER

Jeder hat schon über das Schweizerhaus geschrieben, jeder. Und Karl Jan Kolarik, Sohn von Schweizerhaus-Ikone Karl Kolarik und seit 1993 sowohl Besitzer als auch Chef, wurde von österreichischen Journalisten wahrscheinlich schon jede Frage gestellt. Wolfgang Kralicek etwa erörterte vor fünf Jahren in *News*, dass die ideale Biertrink-Außentemperatur im Schweizerhaus zwischen 19 und 24 Grad liege und dass der Bierkonsum bei Temperaturen über 28 Grad zurückgehe; Severin Corti beschrieb ebenfalls in *News* den mehrstufigen Garvorgang der legendären Stelze und beklagte, dass nicht mehr Gäste das essen würden, was er selbst super findet, nämlich Kuttelflecksuppe, Bierfleisch und Svičková; Petra Stuibler parlierte im *Standard* tschechisch mit Karl Jan Kolarik, Herbert Hacker erklärte in der *Zeit* den elektronischen Induktionszähler, mit dem im Schweizerhaus der Bierdurchfluss gemessen wird (schrieb dabei aber Kolariks Namen falsch). Und Herbert Lackner, früherer Chefredakteur der *Arbeiterzeitung* und dann des *Profil*, schrieb 2016 sogar ein Buch über das Schweizerhaus. Nächste Woche erscheint die Neuauflage, „die wird noch dicker als die erste“, freut sich Kolarik schon.

Es herrscht gespannte Ruhe. Der Garten wirkt direkt klein, wenn er so leer ist, von Handwerkertrupps durchkreuzt wird anstatt von tausenden Gästen und hurtigen Kellnern. Aber am Sonntag geht's wieder los, bis dahin muss die neue Terrasse noch fertig und der Garten von der Winterruhe in Betriebsmodus gebracht werden, die Schankanlage zerlegt, neu eingestellt, geschmiert und wieder zusammengebaut werden, die Küche wird auf Betriebstemperatur gebracht. Und das Team muss ergänzt werden, die Fluktuation der Kellner beträgt etwa ein Drittel, meist aus familiären Gründen, wie Johanna Kolarik erklärt, nicht aus Unzufriedenheit. Heuer soll angeblich erstmals auch eine Frau das 20-Kilo-Tablett mit den bis

zu 15 Krügeln stemmen, Johanna Kolarik ist ein bisschen skeptisch.

Die Geschichte des Schweizerhauses fand längst Eingang in die Wiener Allgemeinbildung und ist unmittelbar mit dem Prater verbunden: 1766 sollen, so besagen Urkunden, schweizerische Jagdgehilfen die kaiserlichen Jagdgesellschaften bewirtschaftet haben, im 19. Jahrhundert existierten an der Stelle des heutigen Schweizerhauses diverse Gasthäuser, ab 1868 mit dem Namen „Schweizer Meierei“, später „Schweizerhaus“.

Der erst 19 Jahre junge Karl Kolarik, Sohn eines tschechischen Fleischhauers aus der Brigittenau, übernahm es 1920. Er versuchte dann mit innovativen Ideen wie „Rohscheiben“ (eine Urform der Chips), einer offen einsehbaren Wurstselcherei oder per „Radomat“ – eine patentierte Erfindung Kolariks –, klein geschnittenem Bier-Radi den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Folgen des Ersten Weltkrieges zu trotzen. Und dann der Weltwirtschaftskrise, der Beschlagnahme durch die Wehrmacht und der kompletten Zerstörung in den letzten Tagen des Zweiten Weltkrieges auch.

Mit Erfolg: Das Schweizerhaus galt sowohl zu Lebzeiten Karl Kolariks als auch heute noch als eine der letzten „klassenlosen“ Gastronomien Wiens, einer der letzten Plätze, wo Hackler und Bankdirektoren tatsächlich nebeneinander sitzen. Das, die lange Geschichte und eine ganze Menge sehr wichtiger Details führen dazu, dass sehr viele Wiener ein sehr emotionales Verhältnis zu diesem Pratergasthaus mit Biergarten haben.

Eines dieser wesentlichen Details ist natürlich das Bier aus Budweis. 1926 entdeckte es Karl Kolarik anlässlich des Besuchs der Budweiser Fleisch-Messe gemeinsam

mit seinem Vater eher zufällig. Aber dass sowohl Vater Johann Kolarik als auch er selbst nach je sieben Krügeln am Vorabend den nächsten Morgen schmerzfrei erlebten, erweckte die Aufmerksamkeit des jungen

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer

Schweizerhaus-Besitzers für dieses Bier. Und da sich der Biergeschmack in dieser Zeit gerade von den bitteren Pilsner- zu eher milderem Bieren änderte, erzählt Karl Jan Kolarik, ließ sein Vater das bisherige Pilsner Urquell durch tschechisches Budweiser ersetzen.

„Budweiser ist ja eigentlich eine große, in staatlichem Besitz befindliche Craft-Beer-Brauerei“, sagt Kolarik: weiches, uraltes Wasser aus einem 300 Meter tiefen Brunnen, Naturhopfen aus Saaz (Žatec) und eine 90-tägige Reifedauer, Faktoren, die in der heutigen Brau-Industrie längst unüblich sind. Ausschlaggebend für die nachweislich besondere Qualität des Bieres im Schweizerhaus ist aber wohl die spezielle Zapfung: Das Krügel wird hier nämlich in drei Zapfstufen „gebaut“, was ungefähr drei bis sechs Minuten dauert, in denen ein wesentlicher Anteil der Kohlensäure entweichen kann und das Bier damit „bekömmlicher“ wird. Drei bis sechs Minuten klingt lang, ja, allerdings arbeiten zehn Zapfmeister gleichzeitig in der Krügelwerkstatt, das reicht, dass an starken Tagen sechs bis siebentausend korrekt gefüllte Gläser rausgehen.

Die übrigens auch ganz speziell sind: Die Schweizerhaus-Krügel tragen die Bezeichnung „Bunkerl“, sind eine Spezialanfertigung (mit der Prägung „Schweizerhaus Bunkerl“ am Boden), bei der es in erster Linie um Standfestigkeit und Stabilität geht, erklärt Karl Jan Kolarik, „die müssen schon was aushalten“. Nachteil: Wenn Nachschub gebraucht wird, muss das Schweizerhaus gleich 60.000 bis 70.000 Stück ordern – das ist die Mindestbestellmenge.

Und apropos Nachschub: Kann das Bier im Schweizerhaus ausgehen? Kaum, erklärt Kolarik, der Keller fasse 580 Fässer à 50 Liter, das reiche je nach Wetter für zehn bis 14 Tage. Wobei die große Dimensionierung der Reserve nicht so sehr der Angst vor Engpässen geschuldet ist als dem Umstand, dass das Bier nach dem Transport erst einmal eine Woche zur Ruhe kommen müsse. Ruhe fürs Bier, das klingt gut.

Nächstes Thema: die Stelze. Klar wurde Kolarik schon oft nach der genauen Rezeptur und noch öfter nach den genauen Absatzmengen gefragt – kann man sich beides sparen. Etwa ein Drittel der Gäste bestelle Stelze, verrät er, allerdings esse die kaum wer allein auf, „alleine bringt es ned runter, zu viel Fleisch“. Angeblich 200 Portionen gingen an einem guten Tag raus, man esse sie zu zweit, zu dritt oder zu viert, die Schweizerhaus-Stelze ist somit ein Vorläufer des hippen „Sharing“.

Forschungen ergaben, dass die Stelze erstmals 1929 auf Schweizerhaus-Speisekarten auftauchte, ab den 60er-Jahren wur-

de der gegrillte Unterschenkel des Schweins dann aber zum USP stilisiert. Vor zwölf Jahren prahlte ein neues Innenstadt-Szenelokal damit, einen Schweizerhaus-Koch abgeworben zu haben und nun auch das Geheimnis des speziellen Schnitts, der speziellen Messer und des speziellen Einsatzes von Bäckereisalz zu besitzen. Karl Jan Kolarik lächelt, wirkliches Geheimnis gebe es eigentlich keines, außer dass die – zuvor gekochte, dann auf einem Drehgrill gegarte – Stelze „nur eine sehr kurze Zeit lang optimal sei“, danach verliere sie rasch, „man muss sie einfach schnell weiterbringen“. Das Szenelokal hat das Stelzenprojekt mittlerweile aufgegeben und serviert nur mehr Getränke. Ein Großteil der Schweizerhaus-Küchenmannschaft kommt übrigens wie das Bier und die Rezepturen aus Tschechi-

en, konkret aus Böhmen, und fährt nach der Saison auch wieder nach Hause zurück, „das ist den Leuten wichtig“, verrät Johanna Kolarik.

Auch ganz wichtig im Schweizerhaus: der Garten. Ja, 1700 Sitzplätze absolut, effektiv eher 1400, weil Dazusetzen nicht wirklich große Wiener Tradition sei, außer beim sogenannten „Bahnhof“ unmittelbar vor der Schank, dort wird traditionell dazugesetzt, „und natürlich, wenn's ganz voll ist“. Und ja, zumindest drei Eheschließungen zwischen Schweizerhaus-Gästen seien bekannt. Das mit der Einteilung des Gartens in die Wiener Bezirke gibt es zwar gefühltermaßen seit immer schon, stimmt aber nicht, tatsächlich erst seit 2003. Um neuen Kellnern die Orientierung zu erleichtern, überlegte sich die Familie Kolarik damals eine Gliederung des Gartens, die erste Idee, sich dafür der Schweizer Kantone zu bedienen, wurde rasch verworfen. Man fand zum Glück eine bessere Lösung.

Der Schweizerhaus-Sessel ist eine Sonderanfertigung, an der zwei Jahre lang gearbeitet wurde, bis Design und Qualität passten, erzählt Karl Jan Kolarik. Alle fünf Jahre bekommen die Stahlgerüste eine neue Beschichtung. Ob den andere Biergärten auch kaufen könnten? „Klar, aber er ist so teuer, dass ihn niemand sonst will.“ Unglaublich, aber wahr: Jeder der 63 einzelnen Bäume im Garten erhält eine von der Boku errechnete individuelle Nährlösung, das Wohl der Bäume ist Johanna Kolariks großes Anliegen, jeden Winter wird außerdem der Kies entfernt und das Erdreich belüftet und aufgelockert, wodurch sich das Bodenniveau jedes Mal um einige Zentimeter erhöht. Man sitzt Ende Oktober im Schweizerhaus also tiefer als am Eröffnungstag.

Der jedes Jahr einer der stärksten fünf Schweizerhaus-Tage ist, neben den zahlreichen Stammgästen – manche von ihnen

Thema: Prater Wien

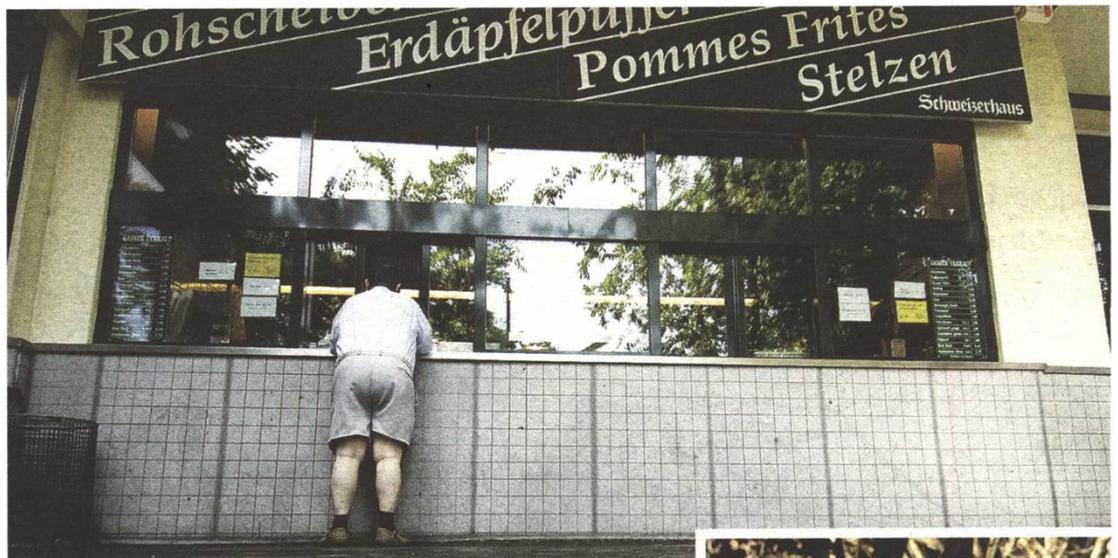
Autor: Florian Holzer

kommen tatsächlich fünfmal pro Woche, andere reklamieren den Stammgaststatus für sich, wenn sie zweimal hier waren – gibt es nämlich auch noch ein spezielles Premierenpublikum, das sich das Saisonöffnungskrügel nicht entgehen lassen will, „da segeln wir jedenfalls sehr hart am Wind“. Drei Viertel der jährlich etwa 700.000 Gäste, so schätzt Familie Kolarik, kämen aus Wien, das restliche Viertel teilt sich auf ausländische Touristen und Besucher aus den Bundesländern auf, vor allem das Burgenland, die Steiermark und das Waldviertel sind stark vertreten. Salzburger seien im Schweizerhaus zwar selten, das Ehepaar, das seit Jahren zu Fuß eine Art Pilgerreise von Salzburg in den Prater unternimmt, genieße unter den Stammgästen aber zweifellos einen ganz besonderen Rang.

Und was sind die Voraussetzungen für einen Schweizerhaus-Kellner? Die meisten der hart arbeitenden Bier- und Stelzenträger seien zwar gelernte Kellner, tatsächlich sei es ihm aber egal, ob einer wisse, von welcher Seite er das Bier serviere, so Karl Jan Kolarik, wenn er dafür freundlich und kommunikativ sei und einen guten Überblick und eine Ahnung von Umgangsformen habe. 50 bis 100 Bewerbungen gebe es jedes Jahr zu Saisonbeginn, „es macht sich gut im Lebenslauf, wenn man im Schweizerhaus war. Man gilt dann als zuverlässig und strapazierfähig.“ Wesentlicher Punkt ist aber natürlich, ob man das Tablett stemmen und balancieren kann und ob man – das ist nämlich die wirkliche Herausforderung – das Gleichgewicht auch hält, wenn man die Krügel auf den Tisch stellt. Falls es da noch Schwächen geben sollte, haben die angehenden Kellner in der Warmlaufphase vor der Eröffnung die Möglichkeit, das vor Ort mit wassergefüllten Krügerln zu üben. Ein Bunkerl-Bootcamp gewissermaßen.

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer



Mit Innovationen hat die Familie Kolarik die Gäste gelockt: Zum Beispiel mit den „Rohscheiben“, dünn geschnittenen, frittierten Kartoffelscheiben: eine frühe Form der Chips

Das Schweizerhaus ist ein Familienbetrieb in 3. Generation. Karl Kolarik (li.) und Vater Karl Jan



Alleine bringst es ned runter,
zu viel Fleisch

KARL JAN KOLARIK
ÜBER DIE STELZE



Im Garten des Schweizerhauses treffen sich seit jeher Bankdirektoren und Hackler. Vor der Schank ist der Bahnhof: Da wird traditionell dazugesetzt

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

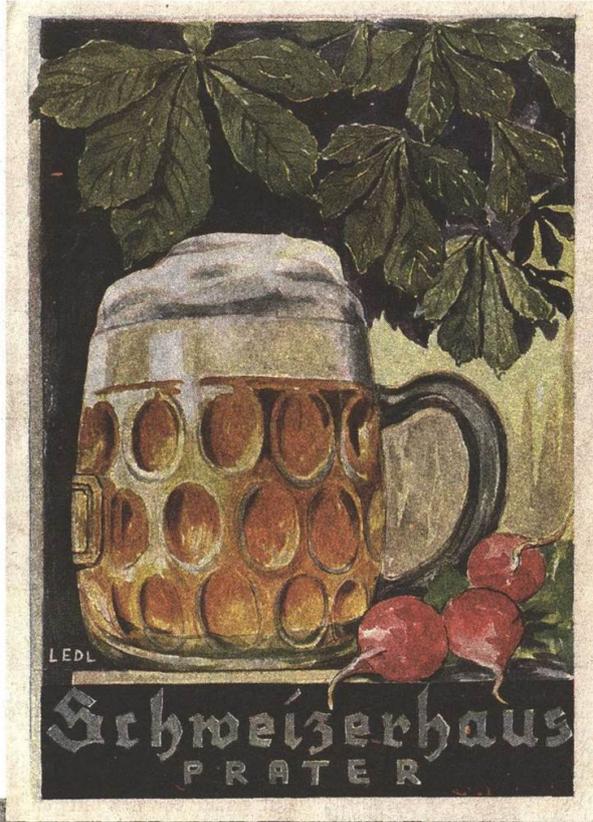
Autor: Florian Holzer



**Viele Jahre ging Pilsner über die Schweizerhaus-Schank.
Erst 1926 wurde auf Budweiser umgestellt. Das Schweizer Haus
als Pratergaststätte auf der Prater Hauptallee, 1902 (u.)**

Thema: Prater Wien

Autor: Florian Holzer



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag