

Thema: Prater Wien

Autor: Karin Schuh



Ein Jubiläum ohne Gäste

Prater. Seit 100 Jahren betreibt die Familie Kolarik das Schweizerhaus im Prater, dessen Geschichte noch weiter zurückreicht. Die Eröffnung muss warten.

VON KARIN SCHUH

100 Jahre steht an der Fassade in Richtung Gastgarten geschrieben. Die Tische stehen bereits im Garten, die Bauarbeiten der neuen Terrasse sind abgeschlossen. Im Inneren des Schweizerhauses stapeln sich an der Schank die Serviertablets mit Bierkrügen, die nur noch befüllt werden müssen.

Rund 120 Mitarbeiter hätten nach der Winterpause am Sonntag ihren ersten Arbeitstag in dieser Saison gehabt. „Es ist alles bereit“, sagt Karl Jan Kolarik, der gemeinsam mit seinem Sohn Karl Kolarik das Schweizerhaus führt. Aber heuer wird er erstmals nicht wie geplant das Tor um Punkt elf Uhr öffnen und die wartenden Gäste begrüßen, für die dieser Tag auch so etwas wie der inoffizielle Startschuss in den Frühling ist. Immerhin gibt es dann endlich wieder Bier und Stelze unter freiem Himmel.

Gastgarten mit 1400 Plätzen

Heuer ist im doppelten Sinn eine besondere Saison. Nicht nur, dass die Familie Kolarik ihre 100. Saison feiert. 1920 hat Karl Jans Vater, Karl Kolarik, das damals ausgebrannte Schweizerhaus mit wiederum seinem Vater Johann, einem gelernten Fleischer, übernommen. Heuer wurde auch erstmals die geplante Eröffnung abgesagt oder vielmehr verschoben. Warum, ist bekannt. Die Maßnahmen, um die Ausbreitung des Coronavirus einzudämmen, untersagen Veranstaltungen im Freien mit mehr als 500 Personen.

Das Schweizerhaus ist keine Veranstaltung. Der Gastgarten fasst aber (je nach Bestuhlung) rund 1400 Sitzplätze, dazu kommen 700 Plätze im Inneren. „Wir arbeiten seit Ende Oktober auf die neue Saison hin. Aber im Sinne der Gäste und der Risikominimierung haben wir uns entschlossen zu verschieben“, sagt Karl Jan Kolarik noch Mitte dieser Woche. Mittlerweile weiß man, dass er ohnehin nicht lang aufsperrn hätte können.

So etwas habe es im Schweizerhaus noch nie gegeben – „bis auf die furchtbaren Tage der Weltkriege“. Und während der Wiener Weltausstellung im Jahr 1873 wütete die Cholera auch im Prater. „Damals wurde auch das

Schweizerhaus stark in Mitleidenschaft gezogen.“ Auch die Zeit nach 1918, als die Familie Kolarik übernommen hat, war nicht leicht. „Es gab eine totale Verarmung der Gesellschaft, da war es ähnlich schwierig.“

Diese Vergleiche allein machen deutlich, auf welch lange Geschichte das Schweizerhaus zurückblickt. 1766 machte Kaiser Joseph II. den Wiener Prater für die Öffentlichkeit zugänglich,

davor wurde es als kaiserliches Jagdgebiet genutzt. Schon damals gab es an der Stelle des heutigen Schweizerhauses eine kleine Hütte, die Schweizer Jagdtreiber verköstigt. Ein richtiges Restaurant eröffnete dann im Jahr 1780, damals noch unter dem Namen „Zur Tabakspfeife“, es folgten einige andere Namen und Betreiber. Seit 1840 heißt das Lokal Schweizerhaus, seit 1920 wird es von der Familie Kolarik geführt.

Erster Wurstatomat

Seitdem ist das Schweizerhaus enorm gewachsen. Immerhin wurde 1920 mit einem ausgebrannten Riesenradwaggon begonnen (ein Brand im Prater hat auch das Schweizerhaus beschädigt). „Aber Größe war nie das Ziel“, so der Senior. Es habe sich so ergeben. Sein Vater, der 73 Jahre lang das Schweizerhaus geführt hat, hat sehr viel experimentiert. So hat er einmal einen „Wurstatomat“ – einen Automat für heiße Wurst – ausprobiert, der sich aber ebenso wenig durchsetzen konnte wie die „Englische Fischbratküche“. Besser wurde da die Umstellung von Pilsner Urquell auf Budweiser Bier im Jahr 1926 angenommen.

Karl Jan Kolarik hat dazu eine nette Geschichte parat. Sein Vater war damals mit seinem Großvater in Budweis bei einer Fleischermesse. Die beiden genehmigten sich in einer Gaststube ein paar Krügerl Bier, das recht süffig war. „Als mein Großvater aufs Klo gegangen ist, hat mein Vater schnell drei Bier gezahlt, damit die Rechnung nicht so lang ist.“ Also haben die beiden vier Bier bezahlt. Der Vater hat dem Großvater die Zwischenrechnung gestanden und erklärt, dass es eigentlich sieben Bier waren. „Aber der alte Herr hat genau dasselbe gemacht.“

Da die beiden am nächsten Tag

dennoch kein Kopfweh hatten, wurde beschlossen, ebendieses Bier auszuschenken, das immer noch traditionell, also sehr langsam gezapft wird. „So, dass sich die Kohlensäure im Schaum sammelt“, erklärt der Junior,

Karl Kolarik. Die Stelze kam dann nach dem zweiten Wiederaufbau, in den späten 1950er-Jahren dazu.

Beide Geschäftsführer beteuern, nie dazu gedrängt worden zu sein, in den Familienbetrieb einzusteigen. „Mich hätte schon auch etwas anderes interessiert. Ich habe damals Welthandel studiert und bin seitdem auch 'Presse'-Abonnent“, sagt der Senior. Aber er sei gern Wirt, wegen der Gäste. Die seien nicht nur besonders treu – was ihn manchmal gar zu wundern scheint. Sie sind auch „vom Generaldirektor bis zum kleinen Mann“ bunt gemischt. Nur Touristen gibt es nicht allzu viele. Auf die Frage nach ihnen, nennt er Burgenländer und Tiroler, die bei einem Wien-Besuch auch gern ins Schweizerhaus kommen. „80 Prozent kommen aus Wien und dem Wiener Speckgürtel.“ Stammgäste gibt es naturgemäß viele. Wobei das auch eine Frage der Definition ist. Manche erklären den Kolariks stolz, sie seien Stammgäste und kommen jedes Jahr. Andere wiederum sind vier oder fünf Mal die Woche hier.

Feintuning der Stelze

Das Geheimnis des Schweizerhauses sieht er in den Gästen. Und noch etwas fällt ihm ein: Der Gast wird (mit Ausnahme der Eröffnung und einer Jubiläumsveranstaltung) nicht beschallt, sondern kann sich unterhalten. Und: Es werde zwar viel adaptiert und erneuert, aber so, dass der Gast es nicht merkt. Wobei: Vor drei Jahren wurde bei der Stelze ein Feintuning vorgenommen und alle Fertigungsschritte evaluiert und verbessert. „Das haben die Gäste schon gemerkt, weil es besser geschmeckt hat.“

Wann es im Schweizerhaus wieder Stelzen und Bier gibt, ist noch offen. Am 11. Juli ist ein Konzert zum Jubiläum mit den Original Hoch- und Deutschmeistern geplant, deren Konzerte auch im Schweizerhaus eine lange Tradition haben. Bis dahin hoffen die Kolariks, dass sie die Eröffnung

Thema: Prater Wien

Autor: Karin Schuh

längst vorgenommen haben.

BUCHTIPP UND GESCHICHTE



Herbert Lackner: Das Schweizerhaus – Die Geschichte einer Wiener Institution, Überreuter Verlag, 104 Seiten, 19,95 Euro.

Geschichte

1766 wurde der Prater der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Damals gab es an der Stelle des heutigen Schweizerhauses eine Hütte zur Bewirtung der Jäger.

1780 wurde das Lokal „Zur Tabakspfeife“ eröffnet.

1814 Umbenennung in „Zum russischen Kaiser“, danach in „Schweizer Meierei“. 1840 Umbenennung in „Schweizerhaus“. Das Lokal wurde im Stil eines alpenländischen Holzhauses neu gebaut (Architekt Eduard van der Nüll).

1920 beschädigte ein Brand das Schweizerhaus. Der Fleischhauer Johann Kolarik übernahm damals mit seinem Sohn Karl. 1945 wurden der Prater und das Schweizerhaus völlig zerstört.

1986 übernahm Karl Jan Kolarik die Geschäftsführung.

2017 ist sein Sohn Karl Kolarik dazugestoßen.



Karl (links) und sein Vater Karl Jan Kolarik teilen sich die Geschäftsführung des Schweizerhauses im Wiener Prater.

[Clemens Fabry]