

5 2 Ottakring liegt in der Schweiz

Das Schweizerhaus im Prater ist der Biergarten schlechthin – ein Besuch mit Reinhard Gerer.



Na dann Prost! Im Schweizerhaus werden an guten Tagen über 6000 Krügel herrliches Budweiser ausgeschenkt



ACHIM SCHNEYDER

Mehrmals im Monat lässt Reinhard Gerer seine zwei Hauben zwei Hauben sein, gibt den Löffel ab und begibt sich auf Kurzurlaub. Und den macht der Koch des „Korso“ stets am Franz-Josefs-Bahnhof.

Das mag für Nicht-Wiener jetzt ein klein wenig seltsam klingen, ist es aber nicht. Denn die Züge, die an dieser Station genommen werden, sind erfrischend tiefe aus dem Bierkrug.

Sie verstehen nach wie vor nur Bahnhof? Okay: Im berühmten Schweizerhaus sind die Teile des unvergleichlichen Gastgartens nach Wiener Bezirken und den Stadtteilen Oberlaa und Kaiser-mühlen benannt. Insofern sind unter Bewohnern der Bundeshauptstadt Sätze wie „Ich fahr' in die Schweiz und dort trifft mich in Ottakring“ ganz alltäglich. Lediglich der Teil nahe der Schank,

ZUM LOKAL

Das Schweizerhaus, berühmt für Budweiser Bier, Stelz'n, Radi und Rohscheiben, hat mit der Schweiz an sich nichts zu tun. Vielmehr geht der Name auf Schweizer Jagdgehilfen zurück.

Zahlen und Fakten: Rund 3200 Quadratmeter Gesamtfläche, 120 Mitarbeiter, an Spitzentagen über 6000 Krügel Bier.

wo man auf Bierbänken und nicht auf Sesseln und zudem unter einem wasserberieselten Glasdach sitzt, das im Sommer ganz merklich kühlt, heißt „Franz-Josefs-Bahnhof“.

Und dort ist der Stamplatz des Reinhard Gerer.

„Irgendwann vor mehreren Jahren“, erinnert sich der Kochvirtuose, „gab's die Idee, die einzelnen Sektoren nach Schweizer Kantonen zu benennen. Allerdings hat das Schweizerhaus

ZUR PERON

Reinhard Gehrler, geboren am 12. April 1953 in Weissenkirchen, lernte in der „Wieselburger Bierinsel“ im Prater, kochte bei Paul Bocuse, Eckart Witzigmann und mit Lehrmeister Werner Matt.

Zwei Hauben: Seit 1986 leitet Gerer das Restaurant Korso im Wiener Hotel Bristol – zwei Hauben und ein Michelinsterne.

nichts Schweizerisches an sich. Dann gab's den Plan, böhmische Städtenamen zu verwenden, der wurde aber auch verworfen, und so einigte man sich schließlich auf die Gemeindebezirke“.

Die Namensgebung

Woher aber kommt nun der Name Schweizerhaus? Laut Überlieferungen gab es das Schweizerhaus schon vor 1766 mit den Namen „Zur Schweizer Hütte“. Damals war der Prater

dem gemeinen Volk noch nicht zugänglich und benannt war das Lokal nach den Schweizer Jagd-gehilfen, die dort die kaiserlichen Herrschaften bewirteten. Um 1800 stand an gleicher Stelle das Gasthaus „Zur Tabakspfeife“, das so hieß, weil es als Treffpunkt der Raucher galt, denn Rauchen war zu dieser Zeit in der guten Gesellschaft verboten.

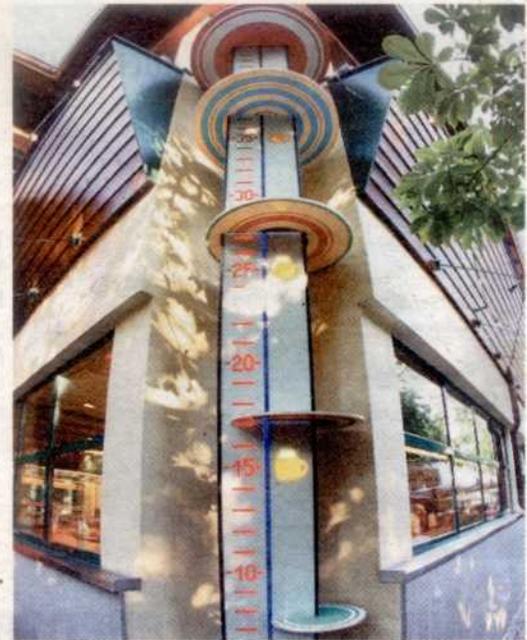
Dann, während des Wiener Kongresses, wurde das Gasthaus 1814 „Zum russischen Kaiser“ umbenannt und im Jahr 1868 als „Schweizer Meierei“ eröffnet, um später den endgültigen Namen zu erhalten.

Von 1907 bis 1920 führte dann ein gewisser Jan Gabriel die Gaststätte. Im „Wiener Extrablatt“ hieß es im Eröffnungsbericht: „Das bürgerliche Pilsner, das er seinen Gästen vorsetzt, ist eine Wiener Specialität geworden Es ist ein Lebenselixier, ein Heil-trunk, der jedem neuen Muth und



Im Schweizerhaus werden die Grade nicht als Grade gemessen. Und so hatte es beim gemeinsamen Ausflug mit Reinhard Gerer 33 „Krügel“ im Schatten

STARPIX/ALEX TUMA (5)



Wenn die Sonne tief steht, dann füllt sich der Garten bis auf den letzten Platz

neue Kraft verleiht. Auch ist die Küche im Schweizer Haus vorzüglich, und so kann man nicht nur gut trinken, sondern auch gut essen, und dafür hat man in Wien immer noch ein Verständnis“.

1920 übernahm Karl Kolarik das Schweizerhaus. Kolarik, 1901 in Wien geboren, reiste 1926 nach Böhmen, „stolperte“ dort über das Budweiser, kaufte flugs einen ganzen Wagen und brachte das seidig-goldene Bier nach Wien.

Rohscheiben und Radi

Heute verlassen an guten Tagen, und schlechte gibt's kaum, über 6000 Krügel die stählerne Schank. „Es ist das weltweit am besten gezapfte Bier“, frohlockt Gerer und führt in weitere Geheimnisse der „Schweiz“ ein. „Das Bier ist in 50-Liter-Fässern im riesigen Keller unter der Schank gelagert, wird konstant auf vier Grad runtergekühlt und kommt über Leitungen rauf und



Genuss pur! Ob Stelz'n, Backhendl, Erdäpfelpuffer oder Radi, die Qualität der Speisen im Schweizerhaus ist konstant gut

aus den Zapfhähnen raus. Und dass es so wenig Kohlensäure hat, liegt daran, dass es mit deutlich weniger CO2 als andere Biere gezapft wird.“

Was aber wäre das Krügel ohne knusprige Stelz'n, frischen Radi oder Rohscheiben, durchwegs „Erfindungen“ von Karl Kolarik. Als es fürs Frittieren noch keinen Thermostat gab, waren dünne Erdäpfelscheiben Gradmesser für die Hitze des Fetts. Bald kam Kolarik drauf, dass sie auch gut

schmecken, wenn man sie nur ein bisserl salzt. Wie auch der Radi, und dass der spiralförmig und hauchdünn serviert wird, ist ebenfalls dem Ideenreichtum des gelernten Fleischhauers zu verdanken. Er hat den Radimat erdacht, quasi einen Radi-Hobel, und ein weltweites Patent drauf.

Das größte Bierfass

Karl Kolarik, der nach dem Krieg im völlig verwüsteten Garten die neuen Bäume eigenhändig ein-

pflanzte und seinen Betrieb einmal „Wiens größtes Bierfass“ nannte, starb 1993. Heute führt die Familie unter Leitung von Sohn Karl Jan das Unternehmen.

„Wiens größtes Bierfass ist gut“, schmunzelt Reinhard Gerer und lässt die Blicke schweifen. „Das Wunderbare ist, dass hier alle sind. Der Hilfshackler, der Schauspieler, der Hochstapler, der Bürgermeister. Es rumort, es pulsiert. Fantastisch. Und auch die Küche ist glänzend.“

Lob vom Spitzenkoch, das ein ehrliches ist. Und für den jeder Besuch im Prater eine Rückkehr ist, denn schließlich lernte Gerer in der „Wieselburger Bierinsel“, ebenfalls im Prater beheimatet.

Und was isst ein Gerer im Schweizerhaus? „Zuerst gern die saure Wurst mit Kernöl, dann, wenn's sehr heiß ist, Grillhendl, meist aber doch die Stelz'n mit Senf und Kren.“

Prost, Mahlzeit.