

KURIER

Schweizerhaus: Mehr überdachte Plätze

Berühmt wurde das Schweizhaus im Wiener Prater durch sein Stelzen- und Bierangebot. Saisonstart 2008 ist am 15. März.



Kolarik ist seit 1986 Geschäftsführer des Familienunternehmens. DruckenSendenLeserbrief
Das Schweizerhaus im Wiener Prater gehört zu den bekanntesten Traditionsgaststätten der Bundeshauptstadt. Vor allem Stelzen und Bier werden seit Jahrzehnten im rund 1700 Sitzplätze fassenden Gastgarten massenhaft konsumiert. Damit dies jetzt auch bei Schlechtwetter ungestört möglich ist, wird der überdachte Gartenbereich bis zum Saisonstart 2008 am 15. März um rund 250 Plätze aufgestockt. Die Erweiterung des wetterfesten Bereichs werde im Vorfeld der EURO vorgenommen, so Betreiber Karl Kolarik.

Im Schweizerhaus finden insgesamt rund 2.400 Gäste Platz, 650 davon im Innenbereich des Lokals. Um einiges begehrt ist allerdings ein Tisch unter freiem Himmel. Erst im Jahr 2003 hatte Kolarik, der seit 1986 Geschäftsführer des Familienunternehmens ist, deshalb den Gastgarten um 300 Plätze erweitert. Außerdem wurde der neue Bereich größtenteils mit Markisen ausgestattet. Seit damals können Speis und Trank auch im Trockenen genossen werden, ohne nach drinnen ausweichen zu müssen.

Stelze und Bier

Bekannt ist das Schweizerhaus vor allem für sein Bier- und Stelzenangebot. Aber auch andere Speisen wie Schnitzel oder Gulasch seien Dauerbrenner, betonte Kolarik. "Sich allein auf die Stelze zu verlassen, wäre doch ein bisschen zu riskant", so der Geschäftsführer. Wie viel Bier und gebratene Schweinshaxen pro Saison vertilgt werden, will Kolarik nicht sagen: "Wir werben nicht mit Verkaufszahlen".

Die Zeiten waren aber nicht immer rosig. In den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs wurde das Lokal vollkommen zerstört und musste neu errichtet werden. Der jüngste folgenschwere Zwischenfall ereignete sich im Juni 2005: In Folge von Brandstiftung wurde das gesamte erste Stockwerk des Betriebes zerstört. Personen kamen nicht zu Schaden.

Traditionell beginnt die Schweizerhaus-Saison am 15. März und endet am 1. November. Im Winter werden laut Chef anfallende Reparaturen oder Bautätigkeiten durchgeführt. Durch die Fußball-EM stehe man heuer vor einer "spannenden Herausforderung". Die Vorbereitungen seien bereits angelaufen. Kolarik plant unter anderem die Aufstockung des Security- und Servierpersonals sowie eine teilweise Ausstattung des Gartens mit Bildschirmen für Live-Übertragungen. Spezielle EM-Angebote auf der Speisekarte bzw. Plastikbecher und Pappteller wird es jedoch nicht geben.

Artikel vom 11.02.2008 18:09 | apa | cs