

45

# UMSATZBRINGER GASTGARTEN

18 Prozent der Gesamtumsätze werden durchschnittlich in der Outdoor-Gastronomie lukriert. Jeder fünfte Gastronomiebetrieb erzielt mit Terrasse und Gastgarten sogar fast ein Drittel seiner Umsätze.



Das ‚Schweizerhaus‘ mit den berühmten Stelzen hat einen der größten Gastgärten Wiens

**O**ben genannte Zahlen entspringen dem Ergebnis des vom Fachverband Gastronomie im Sommer 2005 präsentierten Gastro-Monitors. „Leider haben wir keine neuen Zahlen, tendenziell hat sich an der Bedeutung der Outdoor-Umsätze aber nichts geändert, insofern sind die Zahlen über die Umsatzanteile noch gültig“, so Gerald Gumpoltsberger vom Fachverband Gastronomie der WKO.

Um diese beeindruckenden Umsätze zu erzielen, reicht es freilich schon lange nicht mehr, drei Tische, zehn Sessel und vier Palmen vor das Lokal zu stellen und dann zu warten bis die Gäste kommen. Denn das Angebot wird von Jahr zu Jahr größer und zumindest im selben Ausmaß

steigen die Erwartungen der potentiellen Kunden. Kein Wunder, denn die Möglichkeiten Kaffee, Bier oder gegrillte Köstlichkeiten unter freiem Himmel zu genießen, sind gerade in Wien riesengroß: vom traditionellen Filmfestival auf dem Rathausplatz über „Sand in the City“ am Heumarkt, die Augartenkino-Gastronomie, die Party- und Event-Szene am Donaukanal (von Ossi Schellmanns „Summerstage“ bis zur „Strandbar Hermann“), die Gastromeile in den Stadtbahnbögen bis hin zu Schloss Neugebäude, die Copa Cagrana und unzählige lauschige Schanigärten.

## Die Outdoor-Hausaufgaben

Um eine Outdoor-Location während der Schanigarten-Saison

zwischen 1. März und 15. November bis 23 oder 24 Uhr betreiben zu dürfen, bedarf es in Wien einer Bewilligung durch das zuständige Magistratische Bezirksamt. Wenn diese erteilt wurde, ist es sinnvoll, sich rechtzeitig mit den Anrainern zu arrangieren – eine Einladung zur Eröffnung bzw. Freibier wirken da oft Wunder.

Dann geht es an die Gestaltungsplanung des (Schanigarten). Das Mobiliar sollte pflegeleicht, gemütlich, problemlos auf- und abbaubar sein, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen und insgesamt so beschaffen sein, dass die Gäste möglichst lange verweilen. Bei hohen Temperaturen und starker Sonneneinstrahlung ist eine rasch organisierte Beschattung (Markise,

Schirme) unumgänglich. Für die Abendstunden oder an weniger heißen Tagen empfiehlt sich ein Terrassenheizsystem mit Infrarot-Technologie bzw. Windschutzsysteme. Auf die lästigen Blutsauger wie Mücken und Gelsen sollte bei der Planung ebenfalls nicht vergessen werden. Schließlich geht es um die freundliche Gestaltung und Begrünung des Outdoor-Bereiches: beispielsweise mit Tischtüchern, Pölstern, Grünpflanzen, Blumen und Pergolen. In weiterer Folge ist die gastronomische Ausstattung, wie Lagerkapazitäten, Kochgelegenheiten (Griller), Ablagesysteme für Speisen, Besteck und Textilien, Outdoor-Zapfanlagen und Getränke-Kühlgeräte und die Organisation des Bestell- und Abrechnungswesens umzusetzen. Vergessen sollte man – last but not least – keinesfalls auf die Bedürfnisse der jüngsten Gäste. Kindersitze, Wickelmöglichkeiten und spezielle Kinderspieleinrichtungen sollten vorhanden sein. Beispielsweise sind ein paar erfolgreiche Gastronomiebetriebe zu nennen, die ihre Hausaufgaben erfolgreich erledigt haben.

## Die Outdoor-Szene

Die Mitte der 1980er-Jahre eröffnete „Summerstage“ ist eine gelungene Symbiose aus Kultur, Sport, Event, gutem Essen und Wein. Ossi Schellmann bedient zudem perfekt die Medienorgel. Keine Woche vergeht ohne Society-Events, bei denen sich Sportler, Winzer, Schauspieler und Politiker ein Stelldichein geben. Nach dem Motto: „Die beste Location nützt nichts, wenn



nicht darüber berichtet wird.“ Auf der Summerstage ist tatsächlich immer was los; das kulinarische Angebot reicht von einem neapolitanischen Pizzakoch bis zum Wiener Weinsalon, dazu gibt's Kinderanimation, Beach-Volleyball, Bocciabahn, einen Pavillon direkt am Donaukanal, einen Fitnessparcours und eine Skulpturenausstellung.

### Die Budweiser- & Stelzen-Institution

Überlieferungen zufolge gab es das „Schweizerhaus“ bereits vor 1766. Es trug damals den Namen „Zur Schweizer Hütte“. 1920 übernahm Karl Kolarik das Schweizerhaus, das gerne eine der letzten kulinarischen Bastionen des alten Wiener Praters genannt wird. Karl Kolarik sen. war 19 Jahre alt, als er das Haus übernahm. Schon damals überraschte er die Wiener mit innovativen Ideen und eröffnete 1925 die „Erste Wiener Fischbratererei“. Zu dieser Zeit waren Seefische in Österreich noch wenig bekannt. 1926 reiste er nach Böhmen und „entdeckte“ dort das Budweiser Bier. Er kaufte spontan einen ganzen Wagen, brachte das Budweiser nach Wien, wo es reißenden Absatz fand ...

Kolarik nannte das Schweizerhaus einmal „Wiens größtes Bierfass“. Als gelernter Fleischer und Selcher errichtete er eine Würstselcherei, eine Kukuruz-Rösterei und erfand die Rohscheiben. Er schenkte Kuttelflecksuppe aus, bot seinen Gästen nach dem Krieg Kartoffelpuffer, slowakische Krautsuppe, Karpfen und Olmützer Quargel an – alles original und frisch. In den letzten Kriegstagen wurde das Schweizerhaus vollkommen zerstört und Kolarik musste es neu aufbauen. Er hat das berühmteste Wiener Praterbeisel zur heutigen Blüte geführt und bis zu seinem Tod im April 1993 geleitet.

Heute wird das Unternehmen von seiner Familie weiterge-



In einem gemütlichen Biergarten bleiben die Gäste länger



Der schattige Schanigarten des Traditionscafés 'Hummel'

führt. Sein Sohn, Dkfm. Karl Jan Kolarik, leitet den kulinarischen Hotspot im Wiener Prater. Neben dem riesigen Gastgarten werden die berühmten Kartoffelpuffer und die selbstgemachten Chips über die Gasse verkauft. Insgesamt beträgt der Gastgarten-Umsatz rund 60 Prozent des Gesamtumsatzes.

### Kaffee-Institutionen

Was wäre Wien ohne seine typischen Kaffeehäuser? Egal ob „Landtmann“, „Café Central“, „Griensteidl“, „Prückl“ oder „Hummel“, allen gemeinsam ist die Erweiterung des Platzangebotes im Sommer ins Freie. „Die Sonne macht Menschen geselliger, dadurch verlängert sich die Verweildauer“, bringt Christina Hummel vom gleichnamigen

Café-Restaurant in der Josefstadt die Vorteile eines Schanigartens auf den Punkt.

### Die Open-Air-Kinos

Das Auffälligste aller Open-Air-Kinos in Wien ist zweifelsohne das Filmfestival auf dem Rathausplatz mit der Symbiose aus internationalem kulinarischem Angebot und den Klassik-Filmen aus der Welt der Oper, der Operette und der Konzertsäle. Bis zum 30. August stehen heuer die „Jahresregenten“ Joseph Haydn, Georg Friedrich Händel und Felix Mendelssohn-Bartholdy auf einer 230 m<sup>2</sup> großen Leinwand auf dem filmischen Speiseplan. Wem weniger nach Klassik ist, der kann sich bei 22 Top-Gastronomen unter dem Motto „Best tastes of the world“

mit Schmankerln aus Mexiko, Indien, China, Japan oder Australien verwöhnen lassen.

Kleiner und feiner ist das Sommerkino im Augarten, das bis zum 23. August unter dem Motto „Kino wie noch nie“ steht. Geboten werden insgesamt 53 Filme – eine interessante Mischung aus Klassikern, Festival-Highlights, Premieren und drei Themen-Specials, davon eine Serie von kulinarischen Filmen. Ergänzt wird das Programm durch ein umfangreiches Gastronomieangebot im lauschigen Augarten-Park.

### Auf Sand gebaut

Auf dem Heumarkt warten im dritten Jahr von „Sand in the City“ 13 Gastronomiestände, 3 Cocktailbars und eine riesige Wohlfühlzone auf Strandliebhaber. Seit heuer bietet ein Zelt für 300 Person auch bei Regen die Möglichkeit, „Beachfeeling“ pur zu genießen. Ergänzt wird das kulinarische Angebot mit einem Kinderbereich mit Riesentrampolin, E-Karts, zwei Beachvolleyballcourts, Boccia und einem Wellnessbereich mit Sundeck. „Besonderen Wert legen wir heuer auf Qualität und Service in allen Bereichen“, so die Geschäftsführung. Auf dem Donaukanal warten gleich drei Strände auf die Besucher: Der Klassiker „Strandbar Hermann“, der Newcomer „Tel-Aviv-Beach“ der Familie Molcho sowie das „Adria“.

Allen diesen gastronomischen Outdoor-Angeboten ist ein Mix aus Kulinarik und Kultur gemeinsam. „Ich will die Ess- und Trinkkultur fördern und zeigen, dass sich Kulinarik und Open-Air-Veranstaltungen nicht unbedingt ausschließen“, betont Ossi Schellmann. Ein weiterer Trend ist die Kombination aus Tradition und jungen Szeneangeboten, erstklassigem Service und Qualität.

- MICHAEL STRAUSS