

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Schweizerhaus-Ausbau

Bier-Dynastie in Aufbruchsstimmung

Wiens beliebtester Gastgarten expandiert. Tradition und Architektur stehen im Vordergrund. Heute startet die Saison.

VON **MICHAEL BERGER**
UND **CHRISTINA PRUSCHAK**

Tradition braucht Innovation“, ist sich Schweizerhaus-Chef Karl Kolarik sicher. Sicher ist auch, dass Innovation nach Investition verlangt.

Heute, Dienstag, eröffnet Österreichs bekanntester Schanigarten die Sommersaison. Bevor aber Hunderte Stammgäste den Biergarten im Prater stürmen, präsentiert die Gastro-Dynastie Kolarik das „neue Schweizerhaus“. Insgesamt wurden 3,9 Millionen Euro investiert.

Der alte Verwaltungstrakt wurde zur Gänze abgerissen, das Herzstück, der Bierhafen, neu konzipiert. Prunkstück allerdings ist das beeindruckende Belvedere-Stüberl. Eine Seitenwand davon besteht aus einer 4 x 4 Meter großen Glasvitrine. Sie ist indirekt beleuchtet und zeigt Sammlerstücke aus der Bier-Tradition des Hauses. Darunter Zapfhähne aus Messing, Krüge und Becher aus mehreren Jahrhunderten.

Gleichzeitig befindet sich in diesem luftig-transparenten Raum die Ausschank für alkoholfreie Getränke. Somit müssen die Kellner kürzere Wege im 3000 Quadratmeter großen Garten zurücklegen – denn die Bierausschank liegt jetzt direkt daneben.

Aber nicht nur der Gästebereich, auch die gesamte Infrastruktur des Schweizerhauses wurde modernisiert. Vor allem die engen Toiletten bieten jetzt internationalen Gastronomie-Standard. Auch in die Katakomben des Schanigartens wurde investiert: Denn der Biernachschub aus dem Keller ist mittlerweile computergesteuert. Womit der typische Budweiser-Geschmack nicht mehr von den Schankburschen hinter den Zapfhähnen bestimmt wird – die Technik übernimmt künftig auch die Kunst des Bierzapfens.

Der Umbau soll aber auch mehr Gäste in den Traditionsbetrieb locken. So stehen mit der heurigen Saison um etwa 140 Plätze mehr zur Verfügung. Mit 600 Stelzen- und Bierfreunden ist das Schweizerhaus voll. Im Übrigen: Das Krügerl kostet jetzt 3,90 Euro. Um zehn Cent mehr als im Vorjahr. Kolarik: „In der Preisgestaltung sind wir moderat. Bundesweit wird das Bier um 2,5 Prozent teurer.“

Wiener Tradition Das Management setzt seit Langem auf Wiener Tradition. So sind die Kellner-Stationen im Garten nach den 23 Wiener Gemeindebezirken benannt. Natürlich ist der Stützpunkt Innere Stadt bei den 100-Saison-Angestellten beliebter als etwa die Station Floridsdorf – denn die Wege zum Bierhafen und retour zu den Tischen sind dorthin länger.

Der derzeitige Ausbau kommt nicht von ungefähr. Denn ab 2013 startet die neue Wirtschaftsuni auf der Südportalstraße. Von den 30.000 Studenten werden sicher einige den Weg ins Schweizerhaus finden.

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Schatzkammer im Schweizerhaus: Die Familie Kolarik zeigt im Belvedere-Stüberl stolz ihre Sammlerstücke

KRISTIAN BISSUTI