

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



CHRONIK

# Ende der Dursts

06.30 Uhr

**AUSSCHANK**  
Die frischgewaschenen Krügel stehen schon Stunden bevor das Schweizerhaus seine Tore öffnet hinter der Schank bereit. Sie werden mit einem Spezialmittel gereinigt, kein anderes Geschirr darf zu den Gläsern in die eigene Spülmaschine. So ist garantiert, dass später die perfekte Schaumkrone des Bieres nicht beeinträchtigt wird.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



# trecke

**Das Schweizerhaus**  
im Wiener Prater ist  
Österreichs größter  
Biergarten: 1.700  
Sitzplätze, 700.000  
Gäste pro Jahr,  
mindestens 30.000  
Liter flüssiges Gold  
zapfbereit im Keller.  
Report aus dem  
Bieradies.

FOTOS HEINZ STEFAN TESAREK

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



**CHRONIK**

**07.30 Uhr**

**PUTZTRÜPP**

Ab 5.45 Uhr morgens reinigt ein mehrköpfiges Team das ganze Schweizerhaus-Areal. Hier wird der Garten vom Müll des Vortags befreit und das Glasdach gereinigt.



**09.30 Uhr**

**BIERKELLER**

Rund 600 Fässer zu je 50 Liter lagern im Keller. Schläuche verbinden die Behälter mit der Schank. Chef Karl Kolarik kontrolliert vor Betriebsbeginn die Leitungen.



**13.30 Uhr**

**KRAFTAKT**

Bis zu 15 Krügel pro Tablett tragen die Kellner im Traditionsbiergarten. Der routinierte Mitarbeiter Niko stemmt die doppelte Menge – unglaubliche 20 Kilo.

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



CHRONIK

14.00 Uhr

ZAPFANLAGE

Wie am Fließband werden an der Schank Gläser abgefüllt, bis zu 40 pro Minute. Bis zum Servieren steht das Bier einige Minuten, damit sich der Schaum setzen kann.



16.20 Uhr

PAUSE IM HOF

Das Schweizerhaus beschäftigt etwa 70 Kellner, die in Zehn-Stunden-Schichten arbeiten. Im Hinterhof macht Semmy eine kurze Zigarettenpause.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



**15.00 Uhr**  
**BIERGARTEN**  
Maik und Beate (hinten) haben ihre Gäste Brigitte und Klaus aus Hannover ins Schweizerhaus eingeladen: „Für uns ist hier das pure Wien, es ist einfach kultig.“



**16.15 Uhr**  
**SPIELPLATZ**  
Die fünfjährige Sophie vertreibt sich die Zeit am kleinen Kinderspielplatz, wenn ihre Eltern Gerhard und Stefanie den Nachmittag im Gastgarten verbringen.



**17.15 Uhr**  
**TIERGESPRÄCHE**  
Auch die Hunde haben sich an diesem Tag regelrecht zum Fressen gern!



**19.30 Uhr**  
**HOCHBETRIEB**  
Die rund 1.700 Sitzplätze des Gastgartens sind von Mittag bis zum Abend belegt.

**E**s ist noch dämmrig wenn Vorarbeiter Roman Keller frühmorgens das Tor zum Schweizerhaus öffnet. Bereits um 5:45 Uhr tritt ein zehnköpfiger Putztrupp an, um die Spuren des Vortags zu beseitigen. Die tausender Gäste im Biergarten und die der Küchencrew, die am Vortag 15 Stunden lang am LImit werkten. Grundreinigung der Küche, Putzen des Gastgartens. Kein Tschickstummel darf vergessen werden, kein Tisch bleibt ungewischt. Um elf Uhr, also in über fünf Stunden, öffnet der Traditionsbiergarten im Wiener Prater wieder für seine Gäste. Bis dahin „muss aber alles wieder picobello sein“, sagt Keller.

Er weiß: Es ist das Ende der Durststrecke, das Ende des schlechten Wetters – es ist wieder Biergartenzeit! An diesem Samstag Ende März wird das Schweizerhaus zur Stoßzeit bis auf den letzten Platz gefüllt sein. NEWS sieht an diesem Tag den ersten Gast kommen und den letzten gehen. Der große Report hinter den Kulissen von Österreichs größtem Biergarten.

**Wiener Institution.**  
Kurz vor acht Uhr erspät man die ersten Küchenmitarbeiter. Die berühmten Stelzen müssen vorgebraten werden. Für Küchenchef Günter Lorenz die anspruchsvollste Speise: „Die Gäste haben eine hohe Erwartungshaltung. Die Stelze muss perfekt sein.“ Es ist die dritte Saison des 44-Jährigen im Schweizerhaus. Davor leitete er 20 Jahre lang Fünf-Sterne-Küchen auf Luxus-Kreuzfahrtschiffen. 50 Mitarbeiter arbeiten im Schichtdienst unter ihm. Äpfel schälen, Erdäpfel vorkochen, Schnitzel klopfen – viel muss vorbereitet werden, bevor die Gäste kommen. „Sonst kommen wir nachher nicht mehr zusammen“, so Lorenz.

Eine Stunde später, gegen neun, schlurfen die ersten Keller Richtung Garderobe. Sie kümmern sich um die Tische, wischen nochmal drüber. Legen Speisekarten, Aschenbecher, Besteck bereit. Nebenbei zapfen die Mitarbeiter der Schank bereits die ersten Krügel. Es ist 10:45 Uhr – um 11 müssen genügend Biere trinkfertig am Tresen stehen. Vor dem Tor wartet schon eine ▶

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Ch. Wagner



► durstige rund 50-köpfige Meute, die wenig später auf ihrem sonnigen Stammplatz am „Franz-Josefs-Bahnhof“ – das sind einige Tische vor der Schank – ihr traditionelles Vormittagsbier genießen wird.

Das Schweizerhaus ist aus der Wiener Gasthaus-Kultur nicht wegzudenken. So gut wie jeder Hauptstädter besucht es mindestens ein Mal im Jahr. Wegen der Tradition, der Qualität, wegen dem Service. Bereits 1766 gab es an diesem Standort ein Wirtshaus, 1920 übernahm Karl Kolarik, der Vater des heutigen Besitzers, den Betrieb. Er war es, der als erster das tschechische Bier „Budweiser“ nach Österreich importierte. Heute, fast 70 Jahre später, führen Sohn Karl, dessen Gattin Hanni und Tochter Lydia den Betrieb in großem Stil auf fast 2.000 Sitzplätzen weiter.

#### Echte Akrobaten.

Was verbinden Sie mit dem Schweizerhaus? „Bier, Stelze – und die Kellner“, ist die Antwort der meisten Gäste. Kein Wunder, denn einigen Touristen steht das Staunen ins Gesicht geschrieben, als Kellner Herr Niko – jeder der rund 70 Kellner wird hier mit „Herr“ angesprochen – 15 Krügel pro Hand stemmt. „Das sind echte

Akrobaten“, ruft ein deutscher Gast begeistert.

Doch Kellner servieren im Schweizerhaus nicht nur Speis und Trank, wie Herr Gerhard,

## „Gäste rufen mir auf der Straße nach: Herr Gerhard, Herr Gerhard“

seines Zeichens Dienstältester erklärt: „Wenn man wie ich 40 Jahre hier arbeitet, kennt man fast jeden Gast. Und noch mehr kennen mich. Wenn ich über die Mariahilfer Straße gehe, passiert es sogar, dass mir jemand nachruft: ‚Herr Gerhard, Herr Gerhard!‘ Das ist schön. Manche Gäste habe ich schon gesehen, als sie mit dem Kinderwagen durchs Schweizerhaus geschoben wurden, heute sind sie selbst mit ihrem Nachwuchs hier.“

Es ist ein Kraftakt, den die Kellner hier jeden Tag zu bewältigen haben. Besonders am Wochenende bleibt wenig Zeit zum Verschnaufen. „Wir sind hier saisonal beschäftigt. Von November bis Mitte März ist ja ge-

schlossen. In der Saison geben wir dann Vollgas“, lächelt Semmy, der sich im Hinterhof eine fünfminütige Pause gönnt.

Worüber reden die Leute am Tisch? Herr Gerhard: „Immer übers Wetter, Sport, Politik – eine Zeit lang konnte ich das Wort ‚Hypo‘ fast nicht mehr hören. Das ist aber eh wieder vorbei.“ Auch einen Heiratsantrag hat der 59-Jährige schon miterlebt. „Die Hochzeit war in Südafrika“, weiß er. „Sie sind jetzt 20 Jahre verheiratet und kommen immer noch zu uns.“

Inhaber Karl Kolarik ist zufrieden mit seiner Belegschaft. „Bei den Kellnern gehört etwa ein Drittel zum Stammpersonal. Sie halten uns schon Jahrzehnte die Treue.“ So wie Herr Günther, der seit 28 Jahren im Schweizerhaus arbeitet und sich gleich um einen passenden Vergleich bemüht: „Boris Be-

cker hat einmal gesagt: ‚Wimbledon ist mein Wohnzimmer‘. Für mich ist’s halt das Schweizerhaus.“

#### Für Jedermann & Jederfrau.

Tausende Biere, Hunderte Stelzen, zig Teller Rohscheiben gehen an diesem Samstag an die Tische. Von ein Uhr Mittags bis am Abend ist der Gastgarten gut gefüllt. Erst als es schon sehr kühl ist, wechseln die ersten Gäste ins Innere. „Nach einem mühsamen Winter wollen die Menschen raus, frische Luft und Sonne tanken. Selbst wenn es ein bisschen kälter wird, macht ihnen das nichts aus“, so Lydia Kolarik.

Das Schweizerhaus präsentiert sich auch an diesem Samstag wieder als Lokal für Jedermann und Jederfrau. Von Postlerin Ingrid über Philosoph Oswald bis zu Schauspieler Alfons. Ob Familienmittagsessen, Geschäftsabschluss oder ein rauschendes Geburtstagsfest. In Österreichs berühmtesten Biergarten findet an nur einem Tag alles gleichzeitig statt. Als „unverfälschte Wiener Echtheit“ beschreibt ein Gast seinen Besuch im Schweizerhaus, das nun um 23:45 von Mitarbeiter Andi geschlossen wird. Erschöpft dreht er den Schlüssel zwei Mal nach rechts. Mit dem Wissen, dass Roman Keller nur sechs Stunden später wieder zwei Mal nach links drehen wird. ■ Ch. Wagner, L. Walchshofer

