

Thema: Prater Wien

Autor: Andrea Köfler



assets | FAMILIENUNTERNEHMEN

DAS PRINZIP KOLARIK

Familiengeschäft – ein Erfolgsrezept
der Prater-Gastronomie



Fünf Kinder waren für Elisabeth Kolarik nicht genug. Mit Umsicht und unternehmerischem Geschick hat die jüngste Tochter des legendären Schweizerhausbesitzers Karl Kolarik auch noch ihr eigenes Familienunternehmen aufgebaut. Text: Andrea Köfler

Der Prater ist der freundlichste und interessanteste Vergnügungspark der Welt.“ Darin sind sich Elisabeth, Marianne und Paul Kolarik, die Gründer, Inhaber und Betreiber von Kolariks Freizeitbetrieben im Wiener Prater, einig. „Er ist unser Lebensraum, unser ganz persönliches Kaiser- und Königreich, wenn Sie so wollen“, ergänzt Familienoberhaupt Elisabeth Kolarik und setzt sich mit jugendlichem Schwung an den Tisch im Restaurant Luftburg.

Family Business

1977 hat Elisabeth Kolarik im Alter von 23 Jahren mit der Erfindung der Luftburg den Grundstein für jenes Unternehmen gelegt, das mittlerweile zu einem veritablen Firmenimperium mit in Summe acht Betrieben – darunter klingende Namen wie eben Luftburg, Himmelreich, Praterfee, Kinderwelt oder Feenzelt – angewachsen ist. Das Wort „Imperium“ hört sie nicht gern, auch nicht Begriffe wie Dynastie oder Familienclan, denn das impliziert

etwas Herrschaftliches, und damit haben man bei Kolariks nichts am Hut. „Wir sind einfach ein Familienbetrieb, wir leben den Zusammenhalt und sind gerne tätig“, sagt Marianne, die älteste Tochter von insgesamt fünf Kindern, die gemeinsam mit Mutter Elisabeth und Bruder Paul die Geschäftsführung innehat. Wobei sie im Augenblick „nur“ Prokuristin ist, wie sie entschuldigend anmerkt, im Juni dieses Jahres hat sie ihr zweites Baby bekommen, ist gewissermaßen in Karenz, und Paul, selbst Vater von dreieinhalbjährigen Zwillingen, übernehme zurzeit mehr Aufgaben.

Klar, der Prater und seine Entwicklung liegen ihnen am Herzen. Hier sind sie aufgewachsen, allesamt. Hier kennt man sich, es sind in Summe 80 Betriebe, vor allem aber einige wenige Familiendynastien wie die ihre, wie die Koidls, Kerns, Knys, Schaafs oder Sittlers, die das Pratergeschäft dominieren. Und natürlich auch Hans-Peter Petritsch, der als Besitzer des Riesenrades doch so etwas wie ein Stück

österreichische Geschichte betreibt. Im Jahr 2016 begeht der Wiener Prater sein 250-jähriges Bestehen. Er ist einer der ältesten Vergnügungsparks der Welt. Auch diesbezüglich herrscht Einigkeit unter den drei Familienmitgliedern. Man wünscht sich, dass der Prater „als das wahrgenommen wird, was er ist: als traditionsreiches Wiener Kulturgut, als relevanter Wirtschaftsfaktor und einzigartiges Vergnügungs- und Erholungsgebiet“.

Eine kleine Pratergeschichte

Tatsächlich wird der Prater, damals noch als urwaldähnliche Au, bereits im 12. Jahrhundert urkundlich erwähnt, als Friedrich I. Teile dieser Auwiesen an das Adelsgeschlecht derer von Prato verschenkte. Bis zum Jahr 1766 diente er als kaiserliches Jagdgebiet, war eingezäunt und der Zutritt der Öffentlichkeit verwehrt. Schon damals gab es eine gewisse „Schweizer Hütte“ zur Bewirtung der kaiserlichen Jagdgesellschaften. Am 7. April 1766 öffnete schließlich Kaiser Joseph II

Thema: Prater Wien

Autor: Andrea Köfler



SMART

Die Kolariks punkten mit frischen Ideen – und schufen sich so im Prater ein ansehnliches Imperium.



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Andrea Köfler

assets | FAMILIENUNTERNEHMEN

„Ich musste nicht, ich durfte mithelfen. Es gab viel zu tun, es herrschte überall Aufbruchsstimmung.“

– Elisabeth Kolarik –
Über den Wiederaufbau im Prater



den Prater für die Allgemeinheit. Gewiefte Gastwirte und Kaffeesieder stampften sogenannte Buden für Spiel und Spaß und Hütten mit klingenden Namen wie „Weißer Engel“ oder „Wilder Mann“ aus dem Auboden. Anlässlich der Weltausstellung 1873 wurde der komplette Wurstelprater behübscht und generalisiert.

Rohscheiben, Stelzen und Radimaten
1920 übernahm Elisabeths Vater, der Wiener Karl Kolarik, das sogenannte Schweizerhaus und baute es gemeinsam mit seiner Frau Else zu einer echten Wiener Institution aus. So brachte er noch in den Zwanzigerjahren das original Budweiser-Budvar-Bier in den Prater, 1929 errichtete er die erste Gästeschauküche überhaupt. Gegen Ende des Zweiten Weltkrieges wurde das Schweizerhaus vollkommen zerstört. Elisabeth Kolarik, 1954 in die Phase des Wiederaufbaus hineingeboren, erinnert sich somit auch noch an jene Zeiten, in denen noch nicht Bier aus unzähligen Zapfhähnen wie selbstverständlich floss und Heerscharen von Touristen auf eine knusprige Stelze ins Schweizerhaus einfielen. Den Innovationsgeist und das unternehmerische Gen schien sie allerdings von Papa Karl und Mama Else geerbt zu haben. So arbeitete sie schon als

Kind eifrig im Betrieb mit: „Ich musste nicht, ich durfte viel mithelfen. Ich habe mich für alles interessiert. Mit dem Vater war ich viel unterwegs, das Schweizerhaus war ja noch ein kleiner Betrieb. Es gab sehr viele kleine Dinge, die zu tun waren, und es herrschte einfach Aufbruchsstimmung.“ Auch an die ersten Stelzen erinnert sich Elisabeth Kolarik noch gut. „Die Menschen hatten damals nicht viel Geld, auch wir nicht. Also sollte das Essen gut, aber auch günstig sein. Der Vater hat gesagt: Kartoffeln kann sich jeder leisten, man kann sie gut verarbeiten, gut würzen, und sie schmecken jedem.“ Also entwickelten sich Rohscheiben, Pommes und vor allem Kartoffelpuffer zu absoluten Rennern. Was noch fehlte, war etwas „Fleischiges“. So pilgerte Karl mit Töchterchen Elisabeth zum Fleischhauer und fragte nach jenem Produkt, das er am wenigsten gut gebrauchen konnte. „Da sind zwei Dinge übrig geblieben“, erinnert sich Elisabeth Kolarik, „das eine waren die Rippen, das andere die Stelze. Dazu meinte der Fleischhauer: Wenn du willst, kann ich dir einen guten Preis machen und du kannst sie haben.“ Deal! Zu Hause wurde dann am kleinen Haushaltsgriener so lange herumgetüftelt und probiert, bis das Rezept für eine knusprige Stelze gefunden war, die bis

heute das Aushängeschild des Schweizerhauses ist. Elisabeth Kolarik nennt diesen pragmatischen Business Sense: „Erfinderisch aus der Not heraus.“ Erfinderisch zeigt sie sich auch, als sie genug vom händischen Rettichschälen und -schneiden hatte und Hilfsgeräte dazu erfand – die sogenannten Radimaten. Die Pläne dazu zeichnete Mariannes und Pauls Vater, der Radimat wurde 1974 patentiert.

Kolariks Luftburg hat immer Saison
Elisabeth Kolarik hat auch die weltweit exportierte Luftburg erfunden. Patent hat sie darauf keines angemeldet, „das wäre zu teuer geworden und die Luftburg hätte immer gleich ausschauen müssen“, sich aber den Markennamen schützen lassen. Die Idee dazu kam ihr auf einer Brauereimesse im Gespräch mit einem Heißluftballonnäher, dem sie ihre Vision einer Luftballon-Hüpfburg für Kinder als Wunschluftschloss aufzeichnete. Der Ballonhersteller ging zurück nach England und nach einigen Monaten wurde Elisabeth eine etwas groß dimensionierte Luftburg zugestellt, die zwar nicht mehr wie ursprünglich geplant ins Haus passte, sondern nur mehr in den Garten. Trotzdem wurde mit der Produktion von aufblasbaren Tiermotiven, Burgen und Rut-

Thema: Prater Wien

Autor: Andrea Köfler



schen sowie deren Export in die ganze Welt begonnen. Ein weiteres Mosaiksteinchen im soliden Grundstein von Kolariks Freizeitbetrieben. Zunächst war Elisabeth Kolarik noch parallel zum Aufbau ihrer eigenen Unternehmungen als Geschäftsführerin im elterlichen Schweizerhaus tätig, bis familieninterne Uneinigkeiten über die Zukunft des Betriebes in einer Auseinandersetzung mit anschließender Enterbung gipfelten. Elisabeth ging eigene Wege, die Geschwister Karl-Jan und Lydia übernahmen das Schweizerhaus.

Gegenwart und Zukunft

In ihrem Unternehmen übernimmt langsam die nächste Generation das Ruder. Sohn Paul vermittelt ebenso wie Schwester Marianne das Gefühl, dass ein Familiengastronomiebetrieb Freude bereiten kann. Es scheint die richtige Entscheidung gewesen zu sein, dass man 2008 beschlossen hat, den Saisonbetrieb wetterunabhängiger zu machen, für etwa 2,4 Millionen Euro einen aufwendigen Umbau und eine Erweiterung durch einen Glaspalast realisiert und weitere 1,5 Millionen in den Ausbau der Küche auf 250 Quadratmeter investiert hat. Jetzt hat die Luftburg ganzjährig geöffnet und Marianne und Paul sind zuversichtlich, dass sich die Investi-

tionen in den nächsten Jahren amortisieren. Die neue Generation der Kolariks setzt auf eine aktive Eventstrategie mit vielen Veranstaltungsangeboten für Geburtstags-, Firmen-, Sponsionsfeiern, mit Live-Konzerten zum Beispiel mit Harry Prünster, aber auch Themenabende wie „Dinner & Crime“ spülen zusätzliches Publikum in den Betrieb. Nicht zu vergessen natürlich 25.000 weitere potenzielle Praterbesucher durch die neue Wirtschaftsuniversität. „Wir spüren, dass neues Publikum dazukommt. Es wird auch zusehends jünger“, so die Geschwister unisono, „natürlich sind die Erweiterung der U2 und das Oktoberfest ein zusätzlicher Turbo.“ Was sie sich für die Zukunft wünschen? „Dass der Prater weiterhin aus dem Schmutzdeckel herauskommt. Und dass sich die Stadtverwaltung kooperativer zeigt und sich mehr der Bedeutung dieses Wiener Kulturguts besinnt.“ Nebst anderen kleinen Widrigkeiten macht der Umstand, dass die Pratergründe nur in Pacht vergeben werden und theoretisch jederzeit kündbar sind, weder einen schlanken Fuß bei Investitionsverhandlungen mit Banken, noch lässt er viel Freiraum für Eigeninitiative. Aber die drei Kolariks gehen auch damit entspannt um. So ein gewachsenes Familienunternehmen scheint einfach zu erden. <

FACTS

Am Neujahrstag 1954 als jüngstes Kind der Schweizerhausbetreiber Karl und Elise Kolarik geboren, erfindet Elisabeth Kolarik im Alter von 23 Jahren die weltbekannte Luftburg. 1992 eröffnet sie mit dem damaligen Café-Restaurant Luftburg ihren ersten Gastronomiebetrieb im Wiener Prater und begründet damit Kolariks Freizeitbetriebe. Zwischen 1976 und 1996 kommen ihre fünf Kinder Marianne, Barbara, Paul, Julia-Sofie und Elisabeth-Marie zur Welt. Parallel dazu baut sie Kolariks Freizeitbetriebe aus. Heute betreibt die Familie zusätzlich zum Restaurant Luftburg auch Kolariks Himmelreich, Kolariks Praterfee, Kolariks Almhütte beim Eisraum am Rathausplatz, Kolariks Kinderwelt, Kolariks Foerzelt, das Freizeitareal Praterfee sowie Kolariks Luftburg Vermietung. Seit 2004 betet das Unternehmen auch hauseigenes Catering, vorwiegend Spanferkel und Grillstelzen, an. Die Kolarik Freizeitbetriebe GmbH beschäftigt saisonbedingt zwischen 90 und 120 Mitarbeiter. Umsatzzahlen werden nicht veröffentlicht, die Geschäftsleitung haben Elisabeth sowie die beiden Kinder Marianne und Paul Kolarik inne.