

Thema: Kaiserwiese

Autor: Von Christian Eplinger

„Das ist ein Knochenjob“

Wiener Wiesen | Zum fünften Mal ist der Reinsberger Ludwig Kleinlehner gemeinsam mit Thomas Schuller Chef-Gastronom bei der Wiener Wiesen und bewirbt um die 10.000 Gäste pro Tag.

Von **Christian Eplinger**

REINSBERG, WIEN | Die letzten Tage geht es mitunter hektisch zu im Hause Kleinlehner in Reinsberg. Der Papa Ludwig ist die meiste Zeit über in Wien. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Thomas Schuller aus Weyer managt der Reinsberger Gastronom mit seiner „Zum Ludwig GmbH“ heuer zum fünften Mal die größten Gastronomie-Einheiten beim Wiener Wiesen-Fest. Da sind jede Menge Aufbauarbeiten vor Ort nötig. Mama Eva-Maria Kleinlehner kümmert sich indes zu Hause um den administrativen Bereich – und so nebenbei auch um die Familie und den Haushalt. Aber das ist nur der Vorgeschmack. So richtig los geht es am kommenden Donnerstag.

Von 24. September bis 11. Oktober geht auf der Kaiserwiese im Prater beim Festgelände vor dem Wiener Riesenrad Österreichs größtes Brauchtums- und

Volksmusikfest über die Bühne. Und die „Zum Ludwig GmbH“, die seit der Geburtsstunde des Wiener Wiesen-Festes mit im Boot ist, betreibt heuer neben dem Gösser-Zelt und dem Wiesbauer-Zelt samt Gartenschenke, die „Ich bin Österreich“-Alm, Ludwig's Oktogon und heuer neu auch die „Zum Ludwig Alm“, wo die Wiesen-Gäste bis 4 Uhr früh Party-Stimmung genießen können.

„Von den 6.500 Sitzplätzen am Festgelände betreiben wir rund 5.000 und bewirten pro Tag um die 10.000 Gäste“, schildert Ludwig Kleinlehner. Mit der „Zum Ludwig Alm“ im zur coolen Partylocation umgewandelten Waggon 31 direkt beim

Riesenrad hat Kleinlehner noch das i-Tüpfelchen draufgesetzt. „Die Zelte im Wiener Wiesendorf schließen um 24 Uhr, die Almen um 1 Uhr, aber da haben die Gäste oft noch lange nicht ausgefeiert. Also bieten wir ihnen heuer ein zusätzliches Zuckerl“, erzählt Kleinlehner. Für ihn und seine rund 300 Mitarbeiter, die die „Zum Ludwig GmbH“ in den drei Wochen der Wiener Wiesen beschäftigt, ist es ein „Knochenjob“. „Es ist beinharte Arbeit, aber sie macht sich bezahlt“, weiß Kleinlehner – auch für das Personal.

Viele sind schon seit Anbeginn mit dabei, alljährlich wird es einfacher Mitarbeiter für die Wiesen zu bekommen. „Wir ha-

ben eine professionelle Management-Struktur aufgebaut, in der die Mitarbeiter in kleinen Teams zusammenarbeiten. Das funktioniert am besten“, plaudert Kleinlehner aus dem Nähkästchen.

Dass das Wiener Wiesen-Fest punkto Verdienst und vor allem Trinkgeld für das Personal noch nicht ganz mit dem Münchner Vorbild mithalten kann, glaubt Kleinlehner schon. „Allerdings gehen auch in München nicht alle Zelte gleich gut. Und mit den normalen Zelten können wir durchaus mithalten. Man kann bei uns gutes Geld verdienen, muss aber auch Leistung bringen“, sagt Kleinlehner.

Der Publikumsandrang zum Wiener Wiesen-Fest wird heuer nochmals besser als in den Jahren zuvor sein. Die Abendbuchungen bewegen sich im zweistelligen Plus-Bereich und tagsüber nutzen viele Gruppen den freien Eintritt.

Dass für Ludwig Kleinlehner

„Bei uns kann man von 12 Uhr bis 4 Uhr früh durchfeiern. Und viele werden das auf der Wiesen sicher tun.“

Ludwig Kleinlehner über das heuer noch umfangreichere gastronomische Angebot der „Zum Ludwig GmbH“

Zur Person

Ludwig Kleinlehner, geboren 30. März 1967 in Steyr verheiratet mit Eva-Maria Kleinlehner, zwei Kinder Marvin (15), Lilly (10), wohnhaft in Reinsberg.

Beruf: gelernter Koch und Kellner. Seit 2011 haben er und seine Frau gemeinsam mit Thomas und Alexandra Schuller die „Zum Ludwig GmbH“, die als Fixveranstaltungen neben der Wiener Wiesen seit zwei Jahren auch die Mühlviertler Wiesen und den Winzerstadl beim Wieselburger Volksfest betreiben und immer mehr auch als Caterer bei Großveranstaltungen in Erscheinung tritt.

Gemeinsam mit Max Weigl und Ernst Koller sind Schuller und Kleinlehner auch Gesellschafter beim Unternehmen „Beerjet“ aus St. Florian bei Linz.

www.zumludwig.at



Ludwig und Eva-Maria Kleinlehner (links) sowie Alexandra und Thomas Schuller sind heuer mit der „Zum Ludwig GmbH“ bereits zum fünften Mal die Betreiber der größten Gastro-Einheiten am Wiener Wiesen-Fest.

Thema: Kaiserwiese

Autor: Von Christian Eplinger



Von 24. September bis 11. Oktober geht beim Wiener Wiesn-Fest auf der Kaiserwiese im Prater wieder die Post ab. In den Festzelten der „Zum Ludwig GmbH“ werden täglich um die 10.000 Gäste bewirtet.

Fotos: Zum Ludwig GmbH

in diesen drei Wochen kaum Zeit bleibt, sich mal selbst eine kleine Auszeit zu gönnen, versteht sich von selbst. Aber wenn, dann hofft er heuer, ein paar Mal auf der neuen Sonnenterrasse im ersten Stock der Gartenschenke Energie tanken zu können. „Vor allem wenn das Wetter schön wird – und ich hoffe auf einen Altweibersommer, ist das ein traumhafter

Punkt, wo man noch dazu das Festgelände ideal überblickt“, verrät Kleinlehner.

Und nach dem Wiener Wiesn-Fest? Da steht ein kurzer Erholungsurlaub mit der Familie in einer Therme am Programm. Allerdings erst Ende Oktober - Anfang November, wenn alles abgerechnet und administrativ erledigt ist und die Kinder schulfrei haben.

Das Musikprogramm

In den Gösser- & Wiesbauerzelten der „Zum Ludwig GmbH“ gibt es während des Wiener Wiesn-Festes von 24. September bis 11. Oktober auch jeden Tag Live-Musik. Am Eröffnungstag sind unter anderem „Die Edlsoer“, die „Mayrhofer“ oder „Bengels reloaded“ zu hören. Im Rahmen der Bundesländer-Tage spielen mehrere Trachtenkapellen auf. Am Sonntag, 27. September

spielt die **Musikkapelle Reinsberg** beim Niederösterreich-Tag im Gösser-Zelt von 12 bis zirka 15 Uhr. In der zweiten Woche sind unter anderem „Die fidelen Möltaler“ und „Der lustige Hermann“ zu Gast. In Woche drei treten die „Junge Paldauer“, Marc Pirchner oder auch die Trachtenmusikkapelle Emmersdorf live beim Wiener Wiesn-Fest auf. www.zumludwig.at



Beim Wiener Wiesn-Fest erwarten die Gäste im Gösser- oder Wiesbauer-Zelt auch kulinarische Leckerbissen. Foto: [pictoresk.at/Peter Faschingleitner](http://pictoresk.at/Peter_Faschingleitner)