

Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits

Fisch, Wurstomat und Stelze

Die Geschichte der Prater-Institution **Schweizerhaus** ist länger als angenommen. Die berühmte Stelze ist in dieser langen Geschichte des Lokals erst relativ neu. Ein kleiner Streifzug. → VON MIRJAM MARITS

Seine Geschichte reicht weiter zurück als angenommen und beginnt – das mag überraschen – nicht mit Schweinsstelzen und Bier, sondern mit „kleinen Fischen am Spieß und köstlichem Hollersaft“. Beides gab es in der Schweizerhütte, dem (bisher eher unbekanntem) Vorläufer des (sehr bekannten) Schweizerhauses im Prater, glaubt man den Briefen der Reiseschriftstellerin Lady Mary Montague aus dem Jahr 1716.

Briefe aus einer Zeit also, als der Prater noch nicht für die Wiener zugänglich war, bewirtet wurden in der Schweizerhütte damals Jagdtreiber aus, genau, der Schweiz. 1780, da war der Prater bereits für alle geöffnet, entstand an dieser Stelle das Gasthaus Zur Tabakspfeife, aus dem später das Schweizerhaus werden sollte.

Im Gastgarten der Tabakspfeife saß man damals – anders als heute – in Richtung Prater Hauptallee und ganz in der Nähe jenes legendären Cafés mit dem schlichten Namen Erstes Kaffeehaus (es gab auch ein Zweites und ein Drittes, allesamt im Zweiten Weltkrieg zerbombt). Dort spielten an einem lauen Abend im Jahr 1814 drei Musiker das „Erzherzog-Trio“, der Cellist Joseph Linke, der Geiger Ignaz Schuppanzigh und am Klavier ein fast tauber Ludwig van Beethoven.

Beethoven im Prater, dort, wo heute ein Kinderspielplatz liegt: Eine erstaunliche Anekdote und eine von vielen Episoden aus der Geschichte des Schweizerhauses, die der Journalist Herbert Lackner für einen eben erschienenen Bildband zusammengetragen hat.

Heute ist das Schweizerhaus das wohl bekannteste Lokal im Prater, das in dritter Generation von der Familie Kolarik geführt wird und den Prater nicht unwesentlich mitprägt: Die Pratersaison beginnt dann, wenn das Schweizerhaus Mitte März wieder aus der Winterpause zurückkehrt. Und so vegan sich Wien anderswo geben mag: Hier im Prater, hier im Schweizerhaus, isst man nach wie vor deftig, konkret hintere Schweinsstelze mit Krautsalat und Erdäpfelpuffer: An heißen Tagen ernährungstechnisch vielleicht nicht die klügste Wahl, gibt es – auch wenn die Karte breiter und auch vegetarisch ist – für fast keinen Stammkunden eine

andere Wahl: Stelze und Bier.

Wie viele davon an einem guten Tag verkauft werden, darüber schweigt Chef Karl Jan Kolarik, man wolle die Konkurrenz nicht neidisch machen, scherzt er. Man darf vermuten, dass es bei einem Gastgarten, der 1700 Besucher gleichzeitig fasst, enorme Mengen sind.

Auch die Kolariks hätten im Zuge der Recherchen manches Neue über ihr Haus erfahren, erzählt Chefin Hanni Kolarik. Etwa, dass der Neubau 1840 im Stil eines alpenländischen Holzhauses von einem gewissen Eduard van der Nüll entworfen wurde. Ein Frühwerk jenes Architekten also, der viele Jahre später mit August von Sicardsburg das Wiener Opernhaus planen sollte.

Bruckner bis Qualtinger. Schon damals wurde das Schweizerhaus auch von Künstlern geschätzt. Namen, die man eher in einem der traditionellen Cafés in der Stadt vermuten würde, saßen häufig im schattigen Gastgarten: Franz Grillparzer traf sich mit seiner Künstlervereinigung „Grüne Insel“ hier, Komponist Anton Bruckner und Hugo von Hoffmannsthal kamen ebenso – Letzterer gern mit Arthur Schnitzler, der, oft von einer seiner Geliebten begleitet, zu den Stammgästen zählte. Schon damals saßen im lauschigen Gastgarten also Künstler, Intellektuelle (sehr viel später auch André Heller und Helmut Qualtinger), Arbeiter und die Mittelschicht gleichermaßen nebeneinander

– so wie heute. Mit einem Unterschied, sagt Lackner: *Damals kamen alle gut gekleidet. Auf historischen Aufnahmen sieht man die Damen stets mit Hut, die Herren im Anzug. (Und im Hintergrund lange Jahre Musiker damals bekannter Ensembles, die für Livemusik sorgten.)*

Arthur Schnitzler zählte, gern mit einer seiner Geliebten, zu den Stammgästen.

Mit dem Ersten Weltkrieg endet die Erfolgsgeschichte des Schweizerhauses, bis ein Fleischhauer aus der Brigittenau, Johann Kolarik, das heruntergekommene Lokal 1920 für seinen Sohn Karl kauft, der es 73 (!) Jahre lang führen wird. Schon 1926 entscheidet er sich zu einer Änderung, die das Gasthaus bis heute prägt: Er tauscht das

Pilsener gegen das Budweiser Bier aus, das heute nach wie vor ausgeschenkt wird (Stammgäste behaupten, es sei bekömmlicher als anderswo, das Geheimnis liegt angeblich in der besonderen Art des Zapfens).

Kolarik zeigt sich als innovativer Wirt: Er erfindet einen „Wurstomat“, bei dem der Gast Geld einwirft und eine Kurbel dreht, woraufhin der Automat eine heiße Wurst auswirft – die Wiener waren für derart Modernes allerdings nicht bereit. Auch der Versuch, eine „englische Fischbratküche“ zu etablieren, scheitert: Der Wiener will im Lokal einfach keinen Fisch essen.

Als Kolarik nach dem Zweiten Weltkrieg nach Wien zurückkehrt, steht er vor den Trümmern seines Lebens: Sein Sohn aus erster Ehe ist im Krieg gefallen, die Eltern und die Tochter nach einem Bombenangriff in Wien gestorben. Und sein Schweizerhaus liegt, wie weite Teile des Praters, in Schutt und Asche. Mit seiner zweiten Frau baut er das Lokal neu auf, 1954 wird es wiedereröffnet. Als die Versorgungslage wieder besser wird, serviert er erstmals eine neue Speise: Hintere Schweinsstelze mit Krautsalat. Der Beginn der neuen Ära im Schweizerhaus. ////

Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits

AUF EINEN BLICK

DAS SCHWEIZERHAUS

Schon 1716 dürfte es im Prater eine Schweizerhütte für Jagdtreiber aus der Schweiz gegeben haben, 1780 eröffnete das Gasthaus Zur Tabakpfeife, das spätere Schweizerhaus, das die Familie Kolarik seit 1920 am Standort Prater 116 führt. Geöffnet 11.30 bis 23 Uhr. www.schweizerhaus.at

ERSCHIENEN



„Das Schweizerhaus. Die Geschichte einer Wiener Institution“, von Herbert Lackner.

Das Buch ist derzeit nur im Schweizerhaus erhältlich und kostet 10 Euro.

Thema: Prater Wien

Autor: Mirjam Marits



Ein Sonntag im Schweizerhaus im Jahr 1923: Das Orchester Wacek spielte , die fein gekleideten Besucher aßen damals noch keine Stelze.

/// Privatarchiv Familie Kolarik