

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHNEGDAR



Foto: Reinhard Hoff (3), Schweizerhaus (2)

# B'hauS im Schweizerhaus

Mit dem 250-Jahre-Jubiläum des Wiener Praters rückt auch eine kulinarische Institution ins Rampenlicht, die stets ein heimlicher Promi-Treff war: das Bier-&-Stelzen-Refugium Schweizerhaus.

Ein idealer Sommer wäre aus der Sicht von Karl Jan Kolarik eine Folge von mild-sonnigen Tagen mit nicht mehr als 25 Grad, blauer Himmel. Das ist das Wetter, bei dem die Leute Lust auf ein ordentliches Krügel im Biergarten kriegen, wie der 70-jährige Seniorchef des Schweizerhauses im Prater aus langer Erfahrung weiß: „Wenn's heißer wird, geht der Bierkonsum wieder zurück, ab 30 Grad trinken's nur noch Mineralwasser.“

Ganz so eng scheint der meteorologische Spielraum in der Praxis freilich nicht zu sein. Immerhin wurde das Etablissement mit seinen 1500 Plätzen im Freien, das nur von März bis Oktober geöffnet hält, im Laufe der letzten 96 Jahre zur Wiener Institution. Die Kombination aus knuspriger Stelze und Budweiser Bier sorgt für ein gutes Geschäft. Wobei – 96 Jahre währt lediglich die Ara der heutigen

Betreiberfamilie Kolarik, das Haus als solches besteht noch viel länger. Bereits 1716 berichtet die britische Reiseschriftstellerin Mary Wortley Montagu, dass sie hier bei der Jagd „in der Hütte der Schweizer Jagdtreiber“ bewirtet wurde. Das Buch des Journalisten Herbert Lackner („Schweizerhaus – Die Geschichte einer Wiener Institution“) beschreibt, dass der Biergarten



schon früh ein Promi-Treff war – Ludwig van Beethoven spielte auf dem Klavier auf, Franz Grillparzer und Josef Lanner gehörten ebenso zu den Gästen wie Anton Bruckner & Johannes Brahms. Arthur Schnitzler vermerkt in seinem Tagebuch, er habe hier mit Hugo von Hofmannsthal „wahn sinnig gedraht“.

Doch die eigentliche Erfolgsgeschichte beginnt 1920, als der Sohn tschechischer Einwanderer, Karl Kolarik, der 1993 verstorbene Vater des heutigen Betreibers, die etwas heruntergekommene Wirtschaft übernahm. 1926 entschloss er sich bei einer Reise nach Südböhmen, Budweiser Bier zu führen. Es war von Anfang an ein Erfolg. Mit der Kulinarik dauerte es ein bisschen: Kolariks „englische Fischbratküche“ kam bei den Wienern ebenso wenig an wie der „Wurstomat“, ein Automat, der gegen Münzeinwurf ein heißes Würschtl auswarf.

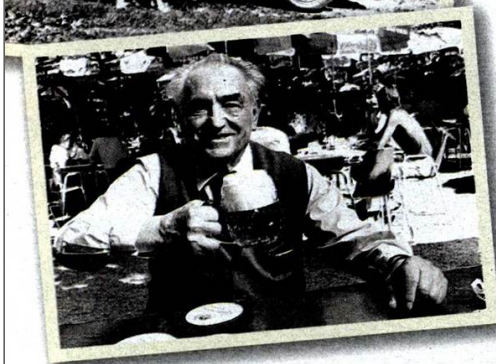
Dafür wurden schon damals die Rohscheiben (Kartoffelchips) erfunden. „Es gab noch keine Fritteusen mit Thermostat, also hat mein Vater die Köche angewiesen, eine dünne Scheibe vom Erdapfel ins Frittierfett zu werfen, um zu sehen, ob es heiß genug ist“, berichtet Karl Kolarik, „da-

bei hat man bemerkt, dass diese Scheiben sehr gut schmecken, also hat man sie verkauft.“

**Die Kellner leisten Schwerarbeit – Krügel und Stelzen sind nicht leicht zu tragen.**

Thema: Prater Wien

Autor: KARIN SCHNEGDAR



**Fünfmal Kolarik (v. li. n. re.):  
Regina, Karl Hans, Hanni, Karl Jan, Lydia.  
Biertransport anno dazumal – und der  
legendäre Gründer Karl Kolarik sen.**

Andere Markenzeichen sind späteren Datums. Die Stelzen kamen erst in den 1950er-Jahren auf den Speiseplan, heute sind die Haxen mit den krachenden Schwartln neben Wiener Schnitzeln das am häufigsten verlangte Gericht. Wie viele davon täglich auf den Gartentischen landen, bleibt stur gehütetes Geheimnis, aber Karl Kolariks Frau Hanni lächelt stolz, wenn

## TREFFPUNKT SOCIETY

**KARIN  
SCHNEGDAR**



sie sagt: „Wir kaufen jedenfalls die Ware nach Tonnen ein.“

Dann gibt's da noch den legendären in Spiralförmig geschnittenen weißen Rettich vulgo Radi. Um das Schälen und Schneiden der scharfen Wurzel zu erleichtern, wurde irgendwann im Haus eine Maschine erfunden und patentiert – der Radimat.

Fünf Mitglieder der Familie sind es insgesamt, die sich die tägliche Arbeit im Lokal teilen, neben dem Senior-Wirtspaar noch Karls Schwester Lydia sowie zwei der drei Kinder, nämlich Regina und Karl Hans. Letzterer kümmert sich als Absolvent der Wirtschaftsuniversität um das Geschäft hinter den Kulissen, Regina sammelte in Münchner Biergärten Erfahrung, um den Betrieb auch in der schwierigen Abendschicht zu leiten.

Die größte Herausforderung? Das Bierzapfen – denn das dauert seine Zeit! Bis ein Krügel die drei Stufen Vorschenken, Nachschenken und Fertigzapfen durchlaufen hat, vergehen locker vier Minuten. Damit die

für die Qualität nötige Langsamkeit nicht zu Aufständen unter den durstigen Gästen führt, weiß ein Schankmeister, dass er mit dem Befüllen der Gläser schon vorab loslegen muss, dafür braucht es jahrelange Erfahrung.

Perfekt eingesenkt, hat das Budweiser Peter Alexander und seiner Hilde ebenso geschmeckt wie Curd Jürgens und dem „Mundl“-Autor Ernst Hinterberger. Udo Jürgens schrieb ein paar Noten seines Hits „Das ist ein ehrenwertes Haus“ ins Gästebuch, dort verewigte sich auch der grantelnde Wien-Poet Helmut Qualtinger. Den Vorräten, die im riesigen Keller lagern, konnten auch diese Herren nicht gefährlich werden: 600 Fässer zu je 50 Litern – das reicht nach Adam Riese für 60.000 Krügel.

Einer der deklarierten Schweizerhaus-Fans ist übrigens Kabarettist Andreas Vitásek, der Neulingen den ironischen Rat gibt: „Verlangts kein Seidl, sonst sagt euch am Ende der Kellner: Warten S' mit dem Bestellen, bis S' an Durscht haben...“