

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Kleindl

alumni&co

WAS MACHT EIGENTLICH ...?

Zahlreiche AbsolventInnen der FHWien der WKW sind in Familienbetrieben oder in traditionsreichen österreichischen Unternehmen tätig. Die geografische Bandbreite reicht dabei vom Wiener Wurstelprater bis nach Manhattan.

VON NINA KLEINDL UND LISA WIEDNER

DAS EWIGE FERNWEH

» Schon seit jungen Jahren treibt es Sönke Rietz in ferne Länder. Die Liste der beruflichen Stationen des Luxemburgers liest sich wie der Wunschzettel jedes Weltenbummlers: Kanada, Hongkong, Wien, Berlin und nun auch New York. Der Absolvent der FHWien der WKW ist beim Traditionsunternehmen Swarovski unter anderem für den Großhandel in ganz Nordamerika verantwortlich.

Alles nahm seinen Anfang in Mamer, einer kleinen Gemeinde in Luxemburg. Dort wurde Sönke Rietz geboren. Trotz seiner ländlichen Herkunft – oder vielleicht genau deshalb – übte die Fremde schon immer eine besondere Anziehungskraft auf ihn aus. Schon die Wahl seines Studienortes war vom Fernweh motiviert. »Ich wollte im deutschsprachigen

Raum studieren, habe mir angesehen, welcher Ort am weitesten von zu Hause entfernt ist, und bin so auf Wien gekommen«, erzählt Rietz. Diese Entscheidung führte ihn schließlich von 2005 bis 2009 an die FHWien der WKW, wo er Kommunikationswirtschaft studierte.

Wien beschreibt Sönke Rietz als die Stadt, in der er erwachsen geworden ist. Die FHWien der WKW war für ihn das Sprungbrett in die Welt. »Durch mein Studium habe ich wertvolles Basiswissen erlangt, von dem ich noch heute in meinem Beruf profitiere. Ich habe außerdem zwei Auslandspraktika gemacht und viele wichtige Kontakte geknüpft. Diese Kontakte haben mir auch zu meinem ehemaligen Job in Hongkong und meiner jetzigen Stelle in New York verholfen.« Er ist beim

Nach vielen verschiedenen beruflichen Stationen hat es Sönke Rietz mittlerweile nach New York verschlagen. Dort gibt es allerdings keine Käsekrainer – Grund genug, wieder zurückzukommen, findet Rietz.

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Kleindl

Traditionsbewusst, aber nicht verstaubt – gemäß diesem Motto arbeitet Anita Schmied bei der K.u.K. Hofzuckerbäckerei Gerstner.



TRADITION IN NEUEM GLANZ

Traditionsunternehmen Swarovski Leiter der Verkaufssparte Großhandel und Inhouse Sales für Nordamerika.

»Tradition« ist ein Begriff, der Sönke Rietz auf seinen Reisen oft begegnet ist. Die Kulturen und Gebräuche anderer Länder waren für ihn allerdings nie befremdlich. »Mein Lebensmotto lautet ›Sei offen gegenüber deiner Umgebung, denn nur so kannst du sie richtig aufnehmen.‹ Demnach habe ich immer versucht, mich an die Sitten meiner jeweiligen Wohnorte anzupassen. Vor allem in Asien ist das sehr wichtig.« Rietz misst Traditionen viel Positives bei. »Es geht um kollektives Erbe, um Gedankengut, das im Kopf jedes Menschen verankert ist. Es ist etwas, auf das man stolz sein kann.«

Bis auf weiteres will Sönke Rietz in New York bleiben. Eine Rückkehr in die Wahlheimat Wien schließt er nicht aus. »Ich habe mich damals in diese Stadt verliebt und bin es heute noch. Außerdem gibt es Käsekrauter nur in Österreich – allein dafür lohnt es sich wieder zurückzukommen.«

» Abwechslungsreich – so lässt sich die berufliche Laufbahn von Anita Schmied in einem Wort beschreiben. Bei zahlreichen nationalen und internationalen Projekten wirkte sie im Event- und Cateringbereich bereits mit. Aktuell ist sie Betriebsgeschäftsführerin der K. u. K. Hofzuckerbäckerei Gerstner. studio! traf Anita Schmied im geschichtsträchtigen Café Gerstner unweit der Wiener Staatsoper zum Gespräch.

»Die Kreativität, die Organisation, die Internationalität der Gäste – all das macht mir große Freude«, sagt Anita Schmied. Die Absolventin des Studienlehrganges Tourismusmanagement der FH Wien der WKW arbeitete bereits vor und während dem Studium viel und fand so zu ihrer Berufung. Bei Do.& Co lernte sie das Eventcatering von der Pike auf kennen und betreute nationale und internationale Projekte wie die EURO 2012 in Polen und der Ukraine, die Neueröffnung der BMW-Welt in München oder das Filmfestival am Rathausplatz in Wien.

»Nach zehn Jahren bei Do & Co beschloss ich, mir eine kleine Auszeit

zu gönnen. In Italien und New York habe ich Sprachkurse besucht und die Zeit sehr genossen.« Gerade aus dem Big Apple zurück, begann Anita Schmied schließlich 2013, für die K. u. K. Hofzuckerbäckerei Gerstner zu arbeiten. »Es ist eine große Verantwortung, in einem Traditionsunternehmen wie diesem wirken und hier Akzente setzen zu dürfen.«

Trotz des beinahe 170-jährigen Bestehens von Gerstner bemüht man sich, den Spagat zwischen Tradition und Moderne zu schaffen. Das bedeutet auf der einen Seite, die altbekannte Qualität der Produkte zu garantieren, aber auch modernen Ansprüchen gerecht zu werden – etwa mit veganen oder laktosefreien Produkten. »Man muss den Ansprüchen der heutigen Zeit einfach gerecht werden, aber auch Traditionen bewahren, ohne als verstaubt zu gelten«, ist Anita Schmied überzeugt.

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Kleindl

IN NEUNTER GENERATION

» Traditionsreiche Familienbetriebe sind in Österreich keine Seltenheit. Wenn aber die Geschichte des Unternehmens bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht, kann man auch hierzulande von einer Ausnahmerecheinung sprechen. Alexander Kiennast leitet zusammen mit seinem Cousin das Handelshaus Kiennast bereits in neunter Generation. Zuvor studierte er Unternehmensführung an der FHWien der WKW.

Dass er ins Familienunternehmen einsteigen möchte, wurde Alexander Kiennast erst während seiner Studienzeit bewusst. »Wir sind in unserer

Generation zu sechst – der Fortbestand des Betriebes war also auf jeden Fall gesichert. Erst während meines Studiums hat sich herauskristallisiert, dass ich das Unternehmen leiten und unsere Traditionen weiterführen möchte.«

Das Handelshaus Kiennast ist das älteste seiner Art in Österreich. Gegründet wurde es 1585 in Gars am Kamp, seit 1710 wird es von der Familie Kiennast betrieben. Die Firmenphilosophie des Unternehmens ist eng mit seiner langjährigen Tradition verknüpft. »In einem Familienunternehmen denkt man nicht von einem

Quartal ins nächste. Unsere Tradition ist vor allem vom Streben nach Nachhaltigkeit geprägt. Wir konzentrieren uns zum Beispiel verstärkt auf die lokale und regionale Nahversorgerentwicklung und pflegen dazu langjährige Partnerschaften.«

Was unterscheidet einen Familienbetrieb von einem herkömmlich geführten Konzern? Alexander Kiennast sieht fast nur Vorteile: Entscheidungsfindungen, sagt er, liefen schneller ab als in anderen Betrieben. Es müsse nicht jede Kleinigkeit alle Hierarchien durchlaufen – dadurch könne wesentlich effizienter gearbeitet werden. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die MitarbeiterInnenbindung. »In einem Familienbetrieb kann sich das Team viel besser mit seinem Arbeitgeber identifizieren – schließlich hat man das Gefühl, Teil der Familie zu sein.«

Das Werkzeug zur Unternehmensführung hat Alexander Kiennast auf der FHWien der WKW mitbekommen. Die Entscheidung dafür war vor allem vom hohen Praxisbezug des Studiums motiviert. »Besonders gut gefallen hat mir, dass unsere Lektoren nicht nur aus dem theoretischen Bereich stammten – wir haben auch Vorträge von erfolgreichen Persönlichkeiten aus der Privatwirtschaft erhalten. Das hatte einen unglaublichen Mehrwert für mich.«



Auf mehrere hundert Jahre Geschichte blickt das Handelsunternehmen zurück, das Alexander Kiennast gemeinsam mit seinem Cousin leitet.

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Kleindl

Paul Kolarik entstammt einer der bekanntesten Wiener Prater-Familien. Gemeinsam mit seiner Mutter und seiner Schwester leitet er mehrere Gastronomiebetriebe.



GASTRO-TRADITION ZWISCHEN ACHTERBAHN UND ZUCKERWATTE

» In einem Vergnügungspark aufzuwachsen, davon träumt wohl jedes Kind. Für Paul Kolarik war das alltäglich. Als Sohn von Elisabeth Kolarik wurde er in eine Familie hineingeboren, die seit 1920 eng mit dem Wiener Prater verbunden ist. »Es war schon sehr cool, hier im Prater die Kindheit zu verbringen. Jeder kennt hier jeden, es ist wie ein Dorf mitten in der Stadt«, sagt Paul Kolarik. Mit seiner Mutter und seiner Schwester Marianne teilt er sich die Geschäftsführung der Kolariks Freizeitbetriebe GmbH, zu denen neben den »klassischen« Luftburgen die Restaurants Luftburg und Praterfee gehören.

Für Paul Kolarik stand immer schon fest, dass er in den Familienbetrieb einsteigen möchte. Bereits als Siebenjähriger, erzählte der Gastronom studio!, stellte er sich bei einem Geschäftspartner seiner Mutter als der Junior-Chef vor. Nach der Gastgewerbeschule am Judenplatz und dem Bundesheer steigt er 2002 direkt

in den Betrieb ein. Die Berufsreifeprüfung am Wifi und der Gastro- und Kulinarikmanagement-Lehrgang an der FHWien der WKW folgen. Auch den MBA hängt er mithilfe eines Fernstudiums dran.

»In einem Familienbetrieb zu arbeiten, hat den Vorteil, dass es sehr loyal und vertrauensvoll ist. Andererseits hat auch jeder seine eigenen Geschmäcker und Wünsche, und gerade in einer Dreierkonstellation kann es dann auch zu Meinungsverschiedenheiten kommen«, sagt Paul Kolarik über die Arbeit mit seiner Mutter und seiner Schwester. Trotz des langjährigen Bestehens des Unternehmens versucht man am Puls der Zeit zu bleiben. Traditionen fühlt man sich zwar verpflichtet, allerdings bedeutet das für die Familie Kolarik alles andere als Stillstand.

»Man muss einfach mit der Zeit gehen und man muss da und dort auch mal etwas verändern dürfen. Tradition kann nie bedeuten, dass man immer nur in der Vergangenheit lebt.«

Paul Kolarik arbeitet auch an einem ganz neuen Projekt: einer »Urban Lodge« – die Idee stammt noch aus der Studienzeit an der FHWien der WKW. »Letztes Jahr haben wir ein Haus in der Ausstellungsstraße gekauft, in dem wir in Anlehnung an das Konzept von Airbnb Wohnungen auf Kurzzeitbasis anbieten werden.« Die Eröffnung ist für April 2017 geplant. »Der Prater hat fälschlicherweise lange Zeit ein sehr verwegenes Image gehabt, aber man merkt die letzten fünf bis sechs Jahre, dass er wieder enormen Aufwind bekommt.«