

Thema: Prater Wien

Autor: Christian Epfinger

# Der „König“ des Wiener Wiesn-Festes

**Gastronomie** | Zum achten Mal startet am Donnerstag das Wiener

Wiesn-Fest im Prater. Mittendrin: der Reinsberger Event-Gastronom Ludwig Kleinlehner.

Von Christian Epfinger

**REINSBERG, WIEN** | Lokalaugenschein auf der Kaiserwiese im Prater direkt unterm Wiener Riesenrad am Dienstag der Vorwoche. An allen Ecken und Enden wird gebohrt und geschraubt. Stapler fahren unentwegt durch die Gegend und bringen palettenweise Material. Der Aufbau für das achte Wiener Wiesn-Fest ist voll im Gange. Von Donnerstag, 27. September, bis 14. Oktober trägt man im Wiener Prater wieder Tracht. Mehr als 350.000 Gäste werden an den 18 Tagen in den drei großen Festzelten und fünf verschiedenen Almen erwartet.

Mittendrin statt nur dabei ist auch heuer wieder der Reinsberger Event-Gastronom Ludwig Kleinlehner. Er hat 2011 gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Thomas Schuller aus Weyer und ihrer „Zum Ludwig GmbH“, dem Amstettner Wirtschaftsberater Christian Feldhofer sowie zwei weiteren Gastronomen das Wiener Wiesn-Fest ins Leben gerufen. Seit 2016 beschränken sich Kleinlehner und Schuller auf das Gastronomiegeschäft und betreiben mit dem Gösser- und dem Wiesbauer-Zelt sowie der Ich bin Österreich-Alm und der Zur Ludwig-Alm fast zwei Drittel der insgesamt knapp 8.000 Sitzplätze am Festgelände. Christian Feldhofer ist nun gemeinsam mit Simone Kraft Geschäftsführer des Wiener Wiesn-Festes.

Doch zurück zum Lokalaugenschein und den Aufbauarbeiten. Ludwig Kleinlehner marschiert durch das 2.800 m² gro-

ße, noch leere Gösser-Zelt. 3.500 Sitzplätze, samt neun VIP-Logen und der Balkon-Bar fasst dieser Bereich. Insgesamt werden alleine für die „Zum Ludwig GmbH“ rund 6.000 m² Zeltfläche aufgebaut. „Da steckt eine enorme und mittlerweile schon bestens eingespielte Logistik dahinter. Alles ist genau eingetaktet. Step by step wird jeder Bereich aufgebaut“, schildert Kleinlehner und zeigt zur Veranschaulichung auf dicke Stromleitungen, die gerade verlegt werden. „Alleine im Küchenbereich brauchen wir permanent über 1.000 Kilowattstunden“, erklärt Kleinlehner.

Insgesamt ist das Wiener Wiesn-Fest laut Kleinlehner eines der Feste mit dem höchsten Organisationsgrad in der österreichischen Gastronomie. Elektronische Notizblöcke für die Kellner, Geldzählautomaten, zwölf Beerjets mit einer Stundenleistung von je rund 1.500 Maß und eine gemeinsam mit der Firma Rational ausgetüfelte Speisenzubereitung (alles wird nur gegart) im zentralen Küchenbereich der „Zum Ludwig GmbH“ sorgen für einen reibungslosen Festablauf.

Denn immerhin sind die Zelte zwei Mal am Tag zum Bersten voll. Denn am Erfolgskonzept der Wiener Wiesn mit freiem Eintritt am Tag und Party-Tickets für das Abendprogramm oder Themenveranstaltungen hat sich nichts verändert. „Wieso sollten wir was ändern, was bestens funktioniert“, weiß Kleinlehner, in dessen Zelte neben den bekannten Party-Bands

(Sumpfkroten, Edelseer, Dirndl Rocker) auch Mickie Krause (3. Oktober) oder die deutsche Kultband Münchner Freiheit (10. Oktober) wieder für Topstimmung sorgen werden. Gleich in der ersten Wiesn-Woche gibt es mit dem Niederösterreich-Tag am Samstag (29. September) einen Höhepunkt. „Das ist immer einer der bestbesuchten Tage. Und heuer freut es mich besonders, dass eine große Delegation aus Waidhofen anreisen wird“, packt Kleinlehner auch nach acht Jahren immer noch das „Wiesn-Fieber“.

## Wiener Wiesn

**27. September bis 14. Oktober;** Kaiserwiese Wiener Prater; **Öffnungszeiten:** Montag bis Samstag, 11.30 bis 1 Uhr, Sonntag, 11.30 bis 20 Uhr. **Kosten:** Tagesprogramm bei freiem Eintritt. Für die Abendprogramme von Mittwoch bis Samstag bzw. für Themenveranstaltungen in den Festzelten sind Party-Tickets erhältlich. **Programm:** [www.wienerwiesnfest.at](http://www.wienerwiesnfest.at)

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** Christian Epfinger



Ab 27. September heißt es im Wiener Prater beim Riesenrad wieder: „Willkommen zur Wiener Wiesn!“



Ludwig Kleinlehner im noch leeren Gösner-Zelt. 3.500 Sitzplätze fasst dieses größte Gastro-Zelt des Wiener Wiesn-Festes. *Fotos: Eplinger*