

# Wo die Gasthausuhr *ganz langsam tickt*

NUR NICHT HUDELN: DIE SCHNELLEBIGKEIT DES DASEINS MACHT IM „HÄUSERL AM STOAN“ SEIT BALD HUNDERT JAHREN UND BEI HERRLICHSTER AUSSICHT GEMÜTLICH PAUSE – AUSSER NATÜRLICH BEIM FLOTTEN SERVICE.





Seit bald einem Jahrhundert gilt das „Häuserl am Stoan“ als legendäre Institution unter den Ausflugsgasthäusern am grünen Wiener Stadtrand. Damit das auch noch lange so bleibt, hat Andreas Fitzka die Uhren seines Familienbetriebs auf bodenständige Entschleunigung gestellt.

**E**s gibt sie noch immer in Österreich, auch wenn sie freilich immer seltener werden: jene urigen, von allem zeitgeistigem Klimbim und sämtlichen Kulinariktrends und Gastro-Moden verschonten Gasthaus-Juwelen, in denen die Zeit scheinbar seit Jahrzehnten, manchmal sogar seit Jahrhunderten unverändert stehengeblieben ist. Schon beim ersten Schritt durch die Türe eines solchen Originals und beim ersten Erschnuppern

des deftigen Schweinsbraten- und Schnitzeldufts macht sich irgendwo in der Gegend zwischen Herz und Magen ein wohliges Gefühl breit: Bei älteren Semestern mögen es vielleicht noch echte Kindheitserinnerungen sein, bei jüngeren Gästen eventuell die Sehnsucht nach einer unverfälscht zünftigen Retro-Idylle, die hundertprozentig den Instagram-Hashtag *#ganzsowiedamals* verdient. Glücklicherweise werden sie jedenfalls im legendären „Häuserl am Stoan“ inmitten des grünen Wienerwalds mit Sicherheit alle. Denn hat man die paar Fahrminuten entlang der kurvigen Höhenstraße (oder einen entspannten Spaziergang entlang des Wiener Stadtwanderwegs Nummer 2) hinaus an den nordwestlichen Wiener Stadtrand erfolgreich geschafft, erwartet einen hier eine echte gastronomische Sehenswürdigkeit in allerbesten Wiener Tradition. Gut versteckt am Ende eines kleinen,

NEVER CHANGE A  
WINNING TEAM:  
SCHNITZEL, KASNOCKEN  
UND APFELSPALTEN  
ZÄHLEN SEIT JAHRZEHNEN  
UNVERÄNDERT ZU DEN  
EVERGREENS DER SPEISEKARTE –  
ZU PREISEN, DIE  
EBENFALLS NOSTALGISCH  
STIMMEN.



holprigen Schotterwegerls hütet Andreas Fitzka bereits in dritter Generation eine Gasthaus-Institution, die nicht nur mit einem unvergleichlich romantischen Blick über die Stadt aufwarten kann, sondern auch mit einer ähnlich romantischen Geschichte. „Vor beinahe hundert Jahren, nach dem Ende des Ersten Weltkriegs, war mein Großvater Johann Schreiber, so wie damals viele junge Männer, auf der Suche nach einer lukrativen Beschäftigung“, erzählt Fitzka. „Als er auf die Idee kam, im Wienerwald am Rand des Wanderwegs einen kleinen Imbissstand zu eröffnen, fehlte ihm allerdings die Konzession dazu – und auf der Suche nach einem geeigneten Partner lernte er meine Großmutter Maria kennen.“ Aus der Geschäftspartnerschaft wurde schnell Liebe, und auf dem heutigen Standort wuchs ebenso schnell ein damals

noch bescheidener Imbiss-Kiosk empor. Das Geschäft lief so gut, dass schon 1926 die erste Erweiterung zum Wirtshaus mit großem Gastgarten nötig wurde, „die Bauarbeiten auf dem steinigen Boden waren allerdings derart mühsam, dass mein Großvater schließlich das Gasthaus ‚Häuserl am Stoan‘ taufte“, lacht Andreas Fitzka heute.

Seither hat sich, von einigen sehr behutsamen Umbauten und Neuerungen abgesehen, in beinahe hundert Jahren glücklicherweise nur wenig im „Häuserl am Stoan“ geändert, was alte Stammgäste ebenso wie neu Hinzugekommene sehr zu schätzen wissen. Selbst die Preise der Speisekarte, auf der Schnitzel, Kasnocken und vor allem die legendären Apfelspalten seit Ewigkeiten zu den Evergreens zählen, lassen beinahe Erinnerungen an gute alte Schilling-Zeiten wach

KURZ

&

BÜNDIG

WORIN LIEGT EIGENTLICH DAS GEHEIMNIS, WELCHES DAS „HÄUSERL AM STOAN“ SEIT BALD EINEM JAHRHUNDERT ZUM EVERGREEN IM WIENERWALD MACHT?

Ich glaube, das Geheimnis liegt ganz einfach darin, solide und bodenständig zu bleiben. Das hat bei uns fast ein Jahrhundert Familientradition, und damit sind wir immer gut gefahren, wirtschaftlich genauso wie menschlich. Stammgäste spielen bei uns eine große Rolle, und denen sind wir es schuldig, das „Häuserl am Stoan“ so zu belassen, wie sie es kennen und lieben. Für jemand anderen wäre vielleicht die Versuchung groß, das „Häuserl am Stoan“ in ein teureres Edelgasthaus zu verwandeln, aber dann würde es weder zu uns noch zu unseren Gästen passen. Und gerade das Jahr 2020 hat gezeigt: Wenn man bodenständig bleibt, bringen einen auch schwierige Zeiten nicht so schnell ins Wanken.

ECHTE TRADITIONSFAMILIENBETRIEBE HABEN OFT DAS PROBLEM DER NACHFOLGE. WIE SIEHT ES HIER BEI IHNEN AUS?

Meine Tochter arbeitet schon lange im Betrieb mit und wird ihn eines Tages übernehmen, ebenso wie ich vor über zwanzig Jahren von meinen Eltern. Die Nachfolge ist also glücklicherweise gesichert, und das „Häuserl am Stoan“ wird es wohl noch viele Jahre als echte, familiengeführte Gasthaus-Institution am grünen Wiener Stadtrand geben.

IHRE GÄSTE LIEBEN IHR GASTHAUS, WEIL HIER ALLES SOLIDE BEIM ALTEN BLEIBT. ODER WIRD ES VIELLEICHT IN ZUKUNFT DOCH EIN PAAR NEUERUNGEN GEBEN? Bei der Karte, bei den Preisen und beim Ambiente wollen wir alles ganz gemütlich so lassen, wie es schon lange ist. Aber wir waren unter den ersten österreichischen Gastbetrieben mit einer E-Tankstelle – manchmal muss man auch durchaus mit der Zeit gehen.

METRO ÖSTERREICH WIRD 50. HABEN SIE VIELLEICHT EINEN GLÜCKWUNSCH PARAT? Ich habe METRO in vielen Jahren als Kunde sehr schätzen gelernt. Ich wünsche allen METRO MitarbeiterInnen deshalb, dass sie auch in Zukunft ihr sicheres Gespür für die authentische, bodenständige Gastronomie in Österreich bewahren.



ANDREAS FITZKA: IN DRITTER GENERATION GASTWIRT MIT LEIB UND SEELE. DENN SCHON DER OPA WUSSTE, WIE MAN HUNGRIGE WIENERWALD-AUSFLÜGLERINNEN GLÜCKLICH MACHT.

werden. Denn von allzu teuren Speisen hält man im Familienbetriebsparadies ebenso wenig wie von radikalen Neuerungen – mit einer einzigen Ausnahme, die freilich nicht ganz freiwillig umgesetzt wurde.

Denn seit dem Frühjahr 2020 hat der Gastraum einen neuen Blickfang in Gestalt einiger alter, liebevoll renovierter und sorgfältig ans zünftige Ambiente angepasster Holzrahmenfenster, die den Raum in gemütliche Sitznischen unterteilen. Ein Umbau, der den strengen Schutzmaßnahmen der Coronakrise geschuldet war und den Andreas Fitzka mit einer großen Prise Erfindergeist und Humor realisierte: „Anfangs hatten wir die üblichen Plexiglasscheiben aus dem Baumarkt als Trennschutz montiert, mit der Optik waren wir aber sofort unglücklich. Dann fiel mir ein, dass wir irgendwo im Haus noch einen Stapel alte Fenster gelagert hatten. Die waren innerhalb eines Tages eingebaut, und heute bekommen wir sogar von Stammgästen dafür Komplimente – eine stilvolle Recyclingaktion, auf die wahrscheinlich sogar mein Opa stolz gewesen wäre.“