

Birgit und Heinz Reitbauer

Ganz nach dem Geschmack Wiens

Das beste Familienunternehmen von Wien steht mitten im Stadtpark. Dort zeigen Birgit und Heinz Reitbauer seit fünf Jahren als Gastgeber, was sie sind: das beste Restaurant der Stadt. **Hans Pleininger** («WirtschaftsBlatt», Wien)



Bild: WirtschaftsBlatt

Charmante Gastgeber und Gastronomie-Unternehmer: Birgit und Heinz Reitbauer.

Wiens bester Koch, Heinz Reitbauer, ist so alt wie das Familienunternehmen, das er heute erfolgreich zusammen mit seiner Frau Birgit weiterführt. 1970 sind seine Eltern Heinz und Margarethe Reitbauer in die Stadt gekommen, haben in der Rasumovskygasse ihr Steirereck eröffnet und damit den Geschmack der Wiener getroffen. Der Weg für den Junior war vorgezeichnet: «Ich wollte Koch oder Architekt werden.» Gewonnen hat die Liebe zum Kochen. Und seine Frau Birgit konnte sich seit Teenager-Zeiten nichts anderes vorstellen, als in die Gastronomie zu gehen. Getroffen haben sich die beiden erstmals vor elf Jahren am Pogusch in Turnau, dort, in der alten Heimat, wo das Steirereck seit vielen Jahren eine Wirtshaus-Dependance betreibt. Heinz Reitbauer hat damals eine Assistentin fürs Geschäft gesucht und eine Frau fürs Leben gefunden.

Vor fünf Jahren ist das Gastropaar von der Steiermark nach Wien gewechselt und führt jetzt im neuen Steirereck im Stadtpark das beste Restaurant der Stadt und eines mit Weltrang – mit internationalen Top-Rankings und 19 Punkten

im Gault Millau für Österreich. Das «WirtschaftsBlatt» in Wien hat den Betrieb 2010 zum besten Familienunternehmen der Metropole an der Donau gekürt.

Abenteuer mit eigener Firma

Die Kochkunst des Vier-Hauben-Kochs, die charmante Gastgeberrolle seiner Frau und das frühzeitige Vertrauen der Eltern sind drei wichtige Erfolgsrezepte. «Mein Vater hat uns schon sehr früh das Vertrauen geschenkt und uns schon Jahre, bevor wir nach Wien gekommen sind, die Firmenleitung übertragen.» Das Restaurant im Stadtpark war ein Abenteuer, aber für die Steirereck-Familie ein wohl kalkuliertes. «Die Belastung und die Verantwortung sind gross, die man auf sich nimmt – das war uns von Anfang an klar», sagt Heinz Reitbauer. Dafür wurde eigens eine neue Firma gegründet, um ja kein Risiko einzugehen: «Um nicht das, was 30 Jahre von meinen Eltern aufgebaut wurde, zu gefährden.»

Das neue Steirereck hat sich prächtig ausgewachsen. 75 Mitarbeiter arbeiten im Gourmet-Tempel, der zu den Re-

Steirereck

Wo: Am Heumarkt 2a, Wien

In Betrieb: Seit 2005

Beschäftigte: 115

Infos: www.steirereck.at

Österreich

Einwohner: 8,4 Millionen

Währung: Euro

BIP/Kopf: 33 850 Euro

Arbeitslosenquote: 4,3 Prozent

lais & Châteaux gehört wie auch zur Vereinigung «Les Grande Tables du Monde». Weitere 40 Leute sind im Wirtshaus am Pogusch beschäftigt, wo die jungen Reitbauers mindestens einmal pro Woche die noch immer aktiven Eltern unterstützen. Und die Arbeit wird gerne mit nach Hause genommen. «Wir haben da keine Zwänge», sagt Birgit Reitbauer. «Natürlich reden wir da übers Geschäft, weil wir meistens in der Freizeit die Zeit dafür haben.» Das gehe in der Alltagshektik zwischen Küche und Service nicht.

Zu Hause legt Heinz Reitbauer den Kochlöffel weg. «Da habe ich keine Küche», scherzt er. «Wenn ich etwas kochen will, muss ich immer anfragen.» Denn privat hat Birgit Reitbauer die Kochschürze an: «Ich glaube, er ist ganz froh, wenn er mal nicht den Kochlöffel schwingt.» Heinz Reitbauer nickt zufrieden: «Es schmeckt.»

Seine Gattin ist von den Relais & Châteaux übrigens zur «besten Gastgeberin» und «Woman of the Year» der Vereinigung gewählt worden. «Mein Mann Heinz und ich bilden ein perfektes Team», sagt sie. Sie kümmere sich um alles im Vordergrund, von der Begrüssung und Betreuung der Gäste bis zur Kommunikation und Abläufen im Service. Und ihr Mann kümmere sich um alles hinter den Kulissen. ■