



75 Jahre Gastronomieerfahrung
in Margareten - Georg Haas
von "seinem" Beisl

Gastro-Legende Georg Haas im Gespräch

Ein Rückblick auf den Werdegang eines einzigartigen Margaretnr Wirten

FIVE IS LIFE (FiL): Danke, Herr Haas, dass Sie sich Zeit genommen haben, um über die Gastronomie von Margareten zu plaudern.

Georg Haas (GH): Gerne, ich hab ja jetzt Zeit genug. Ganz im Gegensatz zu früher, wo es bei mir immer stressig war - zuerst als Bäcker, dann als Wirt!

FiL: Zu dem dann später, fangen wir doch ganz am Anfang an, bei Ihrer Kindheit.

GH: Also, ich bin ein echter Wiener, am 14. März 1940 am Alsergrund geboren, zu einer Zeit, wo mein Vater eingerückt war und meine Mutter mich alleine aufziehen hat müssen. Meinen Vater habe ich erst kennengelernt zu Weihnachten 1947, wie er aus dem Krieg zurückgekommen ist.

FiL: Wie haben Sie Ihre Jugend erlebt?

GH: Wir haben in der Diefenbachgasse im 15. Bezirk gewohnt und ich bin in der Ortnergasse und in der Sechshausenstraße in die Schule gegangen. Mein Vater war Bäcker und nach seiner Rückkehr aus dem Krieg hat er wieder seinen Beruf ausgeübt. Meine Freizeit habe ich am Rapidplatz und am Wackerplatz verbracht und Rapidler bin ich nach wie vor.

FiL: Können Sie sich noch an einen besonderen Moment aus Ihrer Jugend erinnern?

GH: Ja, das waren die Filmaufnahmen zum „Dritten Mann“. Da haben wir sogar die Schule geschwänzt, damit wir bei den Aufnahmen dabei sein konnten.

FiL: Wie war Ihr Einstieg ins Berufsleben?

GH: 1952, als ich 12 Jahre alt war, haben sich meine Eltern selbständig gemacht und eine Bäckerei gepachtet in der Schönbrunner Straße Ecke Wehrgasse. Immer nach der Schule habe

Vom Bäcker zum Wirten

ich meinen Vater in der Bäckerei besucht und begonnen, als Lehrling mitzuhelfen. Die Lehre habe ich abgeschlossen, bin also gelernter Bäcker.

FiL: Und wie kamen Sie zur Gastronomie?

GH: Ganz einfach, indem ich das Ausliefern an die vielen Gasthäuser im Grätzl über hatte. Zuerst mit dem Fahrrad, später mit dem Auto. Da ist aber nichts bestellt worden, mein Vater und ich, wir sind mit den Taschen voll Gebäck

hingegangen und haben verkauft. Ich habe die Wirtshäuser sozusagen von der Rückseite kennen gelernt, weil ich direkt in die Küche gekommen bin. Daraus entstand eine enge Beziehung zu den Wirtinnen und Wirten und zur Gastronomie insgesamt. Zusätzlich haben wir auch an Wohnungen geliefert, indem wir von Tür zu Tür gegangen sind und die Gebäcksackerl aufgehängt haben.

FiL: Sie kennen dadurch also alle historischen Wirtshäuser im Grätzl?

GH: Alle vielleicht nicht, aber sicher die meisten. Vis-a-vis von unserer Bäckerei war das *Gasthaus Loich*, in der Kettenbrückengasse die *Alte Taubenschule* und das *Wirtshaus zum Hahn*. In der Margaretenstraße war die *Künstlerklaus*, das *Ruster Stüberl* und das *Gasthaus*

zur *Schubertlinde*. Am Margaretenplatz gab es das *Klingseisen* und das *Piroschka*. In der Schönbrunner Straße war die *Alte Heumühle*, das war besonders in der Nacht aktiv durch die Naschmarktnähe (*lächelt*), Ecke Kleine Neugasse war die *Schöne Helene*, der Chef war dort sehr streng, am Abend mussten die Gäste Krawatte tragen. Das jetzige *Alte Fassl* war der *Höllerwirt* und vom Hundsturm ist der *Silber-*

wirt hergezogen.

FiL: Und in der Margaretenstraße gab es ein gewisses Gasthaus Karall?

GH: (*lacht*) Ja, das stimmt! Dorthin habe ich auch immer geliefert, wahrscheinlich sogar öfter als zu den anderen, denn mit der Tochter des Hauses hatte ich ein Gschpusi und als ich 21 war,

haben wir geheiratet. Das war mein Einstieg in die Gastronomie. Ich bin da langsam hineingewachsen. Zuerst habe ich geholfen, Erdäpfel geschält und Geschirr abgewaschen. Meine Frau hat die Gastronomie von der Pieke auf gelernt, die Gastgewerbeschule beim berühmten Fernsehkoch *Ernst Faseth* absolviert und mich gut in die Materie eingeführt. Mit 30 Jahren haben wir dann das Lokal übernommen und so bin ich vom Bäcker zum Wirten geworden.

FiL: Da war natürlich ein großer Vorteil, dass Sie Ihre Konkurrenz ganz genau kannten.

GH: Ich habe immer versucht, die anderen nicht als Konkurrenten zu sehen, sondern habe das Miteinander in den Vordergrund gestellt. Wir sind immer zu den anderen zum Essen gegangen und vice versa. Das waren tolle Zeiten!

FiL: Apropos - Sie haben ja auch die Gründung der ersten BILLA-Filiale miterlebt.

GH: Das war gleich gegenüber von unserem Gasthaus. Begonnen hat 1957 eigentlich der Onkel von *Karl Wlaschek*, denn der wollte ja Musiker werden und hat als Pianist gearbeitet. Erst später, als er das Potential erkannt hat, ist er bei seinem Onkel eingestiegen.



Die Gastwirtschaft zum Schilling
(Foto von 1913) wurde später das
Gasthaus Karall und dieses
dann später das Haas Beisl



Georg Haas beim Ausliefern von frischem Gebäck



Der junge Wirt vom Gasthaus Karall

Herr Wlaschek war auch immer Stammgast bei uns.

FiL: Zu einem anderen Musiker aus Margareten haben Sie auch eine „Beziehung“?

GH: In der Ziegelofengasse neben dem *Höller* war ein Milchgeschäft, in das ich immer die Semmeln geliefert habe und dort ist der *Falco* geboren. Auch am Margaretenplatz war ein Milchgeschäft, die haben im Hof die Kühe gehalten, gemolken und die Milch in die Kannen der Kund*innen abgefüllt.

FiL: Sie waren mit Ihrem Gasthaus Karall sehr erfolgreich!

GH: Ja, wir haben uns aber auch sehr engagiert. Meine Eltern sind mit ihrer Bäckerei nach Ottakring übersiedelt und haben diese dann stillgelegt. Als meine Frau eine Operation hatte, hat mein Sohn zu kochen begonnen und später, als er das Lokal übernahm, hat er es auf „Haas Beisl“ umbenannt.

FiL: Eine ganz große Margaretnr Familientradition, also!

GH: Bei der Goldenen Hochzeit meines Großvaters waren fünf (!) **Georg Haas** anwesend - mein Urgroßvater, mein Großvater, mein Vater, ich und mein Sohn.



Georg Haas beim Gespräch im Gastgarten des Silberwirt