

100 Jahre Budweiser Budvar im Schweizerhaus: Wiener Traditions-Gastgarten feiert bieriges Jubiläum mit Preisgarantie und Sonderabfällung â€“ BILD

ID: LCG26065 | 07.04.2026 | Kunde: Schweizerhaus | Ressort: Chronik Ã–sterreich | Medieninformation

Eine Partnerschaft schreibt Geschichte: Seit genau einem Jahrhundert fließt das Original Budweiser Budvar in die Krügerl des Wiener Schweizerhauses. Zum 100-jährigen Jubiläum dieser engen Verbundenheit setzt die Familie Karl Kolarik in der Saison 2026 ein deutliches Zeichen der Beständigkeit und lädt mit einer exklusiven Festwoche, einem limitierten Jubiläumsbier und einem großen Gewinnspiel zum Mitfeiern in den Wiener Prater ein. Das Jubiläumsbier wird ab 13. April 2026 ausgeschenkt – so lange der Vorrat reicht.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Es ist eine Institution im Herzen des Wiener Praters, die wie kaum eine andere für gelebte Gastgartenkultur steht. Doch das Schweizerhaus ist mehr als nur die Summe seiner Stelzen, Grillhendl und Erdäpfelpuffer – es ist der Ort einer der beständigsten internationalen Kooperationen der Gastronomiegeschichte. Im Jahr 2026 jährt sich die erste Ausschank von Budweiser Budvar im Schweizerhaus zum 100. Mal. Ein Meilenstein, den die Familie Kolarik gemeinsam mit ihren Gästen gebührend zelebrieren möchte.

Preisstabilität als Geschenk an die Gäste

In Zeiten allgemeiner Teuerungen setzt das Schweizerhaus zum Jubiläum ein starkes Signal der Wertschätzung gegenüber seinen Stammgästen: Der Preis für das Krügerl Budweiser Budvar bleibt auch in der dritten Saison in Folge unverändert bei 5,90 Euro.

„Beständigkeit ist ein Kernwert unseres Hauses. Dass wir den Preis trotz der wirtschaftlichen Herausforderungen stabil halten können, ist unser Dankeschön an die Wienerinnen und Wiener für 100 Jahre Treue“, betont Geschäftsführer **Karl Hans Kolarik**.

Die Jubiläumswoche: Ein Prosit auf die Geschichte

Der Höhepunkt der Feierlichkeiten findet unmittelbar nach dem Osterfest statt. Vom 13. bis 19. April 2026 steht das Schweizerhaus ganz im Zeichen des runden Jubiläums. Eigens für diesen Anlass wurde in der Brauerei in Budweis ein exklusives Jubiläumsbier eingebracht, das während dieser Woche frisch vom Fass ausgeschenkt wird.

Für Sammler und Liebhaber hält die Familie Kolarik ein besonderes Schmankerl bereit: Das Jubiläumsbier wird auch in einer limitierten 0,75l-Geschenkflasche erhältlich sein – ein exklusives Souvenir für alle, die ein Stück Schweizerhaus-Geschichte mit nach Hause nehmen möchten.

Gewinnspiel und Ausblick auf den Wonnemonat

Die Monate April bis Juni 2026 werden außerdem von einem großen Jubiläums-Gewinnspiel begleitet. Zu gewinnen gibt es Preise, die das Herz jedes Wien-Fans höherschlagen lassen: Von Kurzurlaub-Wochenenden in der Bundeshauptstadt inklusive Besuch im Schweizerhaus über Genuss-Gutscheine bis hin zu den begehrten limitierten Jubiläums-Flaschen. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist über die App von Budweiser Budvar möglich, die kostenlos im [Apple App Store](#) oder auf [Google Play](#) erhältlich ist.

Für den Mai 2026 sind weitere Highlights in Planung: Ein großer Jubiläums-Frühschoppen wird den Prater-Frühling musikalisch und kulinarisch einläuten. Details hierzu werden zeitnah bekannt gegeben.

Verkostnotiz: Jubiläumssud „100 Jahre Budweiser Budvar im Schweizerhaus“

Dieses exklusive Jubiläumsbier basiert auf der bewährten Rezeptur des Budweiser Budvar Original Lager, wurde jedoch durch spezifische handwerkliche Kniffe sensorisch veredelt. Durch den Einsatz frisch geernteter Dolden des Saazer Aromahopfens entfaltet sich ein deutlich intensiveres, floral-würziges Bouquet als beim klassischen Sud. Der bewusste Verzicht auf die Filtration bewahrt die natürliche Textur und verleiht dem Körper eine bemerkenswerte Komplexität sowie ein samtiges Mundgefühl.

Eine außergewöhnlich lange Reifezeit von fünfeinhalb Monaten im Lagerkeller sorgt für eine perfekte harmonische Einbindung der Aromen und eine exzellente Abrundung.

Im Glas präsentiert sich das Bier in einem satten Goldton mit dezenter, natürlicher Trübung und stabiler Schaumkrone. Der Nachtrunk überzeugt durch das ausgewogene Zusammenspiel von malziger Süße und der ausgleichenden Bitterkeit, sowie des anhaltenden Aromas vom Saazer Doldenhopfen. Diese Edition demonstriert eindrucksvoll, wie traditionelle Braukunst durch maximale Geduld und Rohstoffqualität an sensorischer Tiefe gewinnt.

Michael Kolarik-Leingartner ist Diplom-Biersommelier und ausgebildeter Brauer. Als zweifacher Biersommelier-Staatsmeister in Österreich ist er um die Positionierung des Stellenwertes von Bier bemüht, moderiert Verkostungen, verfasst Fachartikel und berät Gastronomen in den Bereichen Sortiment, Schankhygiene und Produktqualität.

Vom „Bierdeckel-Schwindel“ zur Kult-Partnerschaft: Wie das Budweiser Budvar ins Wiener Schweizerhaus kam

Es ist eine Geschichte über Mut, Familiensinn und ein kleines Geheimnis unter Männern: Seit einem Jahrhundert sind das Wiener Schweizerhaus und das Budweiser Budvar untrennbar miteinander verbunden. Doch dass heute das berühmte böhmische Lager im Prater fließt, ist einem glücklichen Zufall und der Ehrlichkeit (nach einer kleinen Flunkerei) zwischen Vater und Sohn Kolarik zu verdanken.

Schon immer verband die Wirte des Schweizerhauses – von Straßnitzky bis Jan Gabriel – die Liebe zum böhmischen Bier. Bis

zum Ende des Ersten Weltkriegs wurde im Prater traditionell Pilsner Urquell ausgeschenkt. Doch nach dem Krieg änderte sich alles: Die Menschen waren verarmt, das Schweizerhaus stand leer, und der Publikumsgeschmack wandelte sich weg von der extremen Hopfenherbe hin zu süffigeren Alternativen.

Ein Wagnis in harten Zeiten

In dieser Krisenzeit ermutigte der Fleischhauer **Johann Kolarik** seinen Sohn **Karl** im Alter von 20 Jahren, den Betrieb zu übernehmen. Es war ein hartes Geschäft, das sich damals nur auf die Sommermonate beschränkte. Als **Karl Kolarik** bei der Brauerei in Pilsen um einen Kredit für den Ankauf eines Ganzjahresbetriebes in der Wiener Steindlgasse bat, blitzte er ab. Die Absage („Wir Pilsner trinken unser Bier gerne selbst“) zwang den jungen Wirt, neue Wege zu gehen.

Die Entdeckung in Budweis: Ein Morgen ohne Kopfweh

Die entscheidende Wende brachte eine Reise nach Südböhmen im Jahr 1926. Nachdem Gespräche in einer Brauerei in Wittingau erfolglos blieben, besuchten Vater und Sohn eine Landwirtschaftsausstellung in Budweis. Den Abend ließen sie in einem lokalen Wirtshaus ausklingen.

Am nächsten Morgen folgte der Moment der Wahrheit: **Karl** gestand seinem Vater, dass er am Vorabend heimlich ein paar von den getrunkenen Bieren direkt beim Kellner bezahlt hatte, damit der Vater die Gesamtanzahl nicht bemerke. Erstaunt stellte er fest: „Ich habe überhaupt kein Kopfweh!“

Der Vater lachte und gestand seinerseits: „Das habe ich genauso gemacht! Von meinen acht Bieren habe ich zwei vom Deckel streichen lassen, damit du es nicht siehst.“ Die außergewöhnliche Bekömmlichkeit des Bieres überzeugte beide sofort. Auf die Frage beim Wirt, was sie da eigentlich getrunken hatten, antwortete dieser nur lachend: „Ihr Wiener seid komisch – ihr seid in Budweis, was glaubt ihr, welches Bier ihr hier trinkt?“

Eine Partnerschaft für über Jahrzehnte

Dieses Erlebnis war der Startschuss für eine der erfolgreichsten Partnerschaften der Wiener Gastronomiegeschichte. Noch im selben Jahr wurde die Zusammenarbeit mit Budweiser Budvar besiegelt. Seither steht das Schweizerhaus nicht nur für Wiener Gemütlichkeit und Stelzen, sondern vor allem für die perfekt gezapfte böhmische Braukunst, die ihren Weg durch eine kleine Flunkerei zweier Generationen nach Wien fand. Die Brauerei Budweiser Budvar bezeichnete schon vor Jahrzehnten das Schweizerhaus als ihr „Fenster in die Welt“ – Heute sind es weltweit über 70 Länder, in denen Budweiser Budvar gerne getrunken wird.

Über das Schweizerhaus

Das Schweizerhaus, eine der traditionsreichsten Gastronomieinstitutionen Wiens, öffnet jedes Jahr von 15. März bis 31. Oktober ihre Tore und begrüßt Gäste aus Wien und aller Welt im Herzen des Wiener Praters. Unter der Leitung von **Familie Karl Kolarik**, die das Haus 2026 bereits in die 107. Saison führt, verbindet der Betrieb Wiener Gastfreundschaft, kulinarische Klassiker und unverwechselbares Ambiente. Die legendäre Stelze, frisch gezapftes Budweiser Budvar und regionale Schmankerl prägen das kulinarische Angebot und stehen für höchste Qualität. Mit knapp 750 Sitzplätzen im Gasthaus und 1.400 Plätzen im weitläufigen Biergarten – dem „Garten der Wiener“ – bietet das Schweizerhaus Raum für geselliges Beisammensein in einzigartiger Atmosphäre. Schattenspendende Kastanien- und Nussbäume, charmant nach Wiener Bezirken gegliederte Gartenbereiche sowie gemütliche Innenräume, die an Sehenswürdigkeiten wie Schönbrunn oder die Gloriette erinnern, unterstreichen das besondere Flair. Rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen während der Saison, täglich von 11.00 bis 23.00 Uhr, für das Wohl der Gäste, wobei viele dem Familienbetrieb seit Jahrzehnten treu verbunden sind. Weitere Informationen und Reservierung auf schweizerhaus.at

+++ BILDMATERIAL +++

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der

redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-
und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](https://www.leisure.at)
(Schluss)