

Thema: Probushof

Autor: Anita Kattinger

# Ausg'steckt is'

**Landpartie.** Millionär Christian Ebner möchte die Heurigen-Tradition erhalten – ein Image-Problem sieht er nicht

VON ANITA KATTINGER

Idyllisch liegt der Probushof in der gleichnamigen Gasse, wo einst Ludwig van Beethoven sein Heiligenstädter Testament verfasste. Als vor einigen Monaten bekannt wurde, dass der traditionelle Heurige „Werner Welser“ schließt, war die Befürchtung groß, das viel zitierte Wiener Heurigen-Sterben setze sich weiter fort. Dem war nicht so.

Still und heimlich kaufte der ehemalige Strabag-Vorstand Christian Ebner den Heurigen – der alte Heurigenwirt Welser hatte ihn in fünfter Generation betrieben. Kolportierte drei Millionen Euro sollen für das alte Gemäuer in typischer U-Form mit pittoreskem Innenhof geflossen seien. Ein Zufallskauf, denn die Immobilie fand der 53-Jährige auf einem Immobilienportal. Es folgte eine sanfte Renovierung in den vergangenen Wochen: hier und da ein bisschen Farbe, den Boden abgeschliffen, ein Sonnensegel für den Gastgarten sowie ein Kinderspielplatz.

Von einem Image-Problem der Heurigenkultur will der Attersee-Hotelier („Das Grafengut“ in Nussdorf am Attersee) nicht sprechen, eher von einem Vermarktungsproblem Einzelner: „Der große Unterschied: Mein Vorgänger war Weinbauer – ich bin ein Wein-affiner Gastronom. Du musst für etwas bekannt sein. Wir haben einen Schweinsbraten, gute Strudel und jetzt auch Fisch und Käse vom Attersee. Die Freundlichkeit der Wirte ist die halbe Miete. Und man braucht einen guten Wein: Das ist mein Vorteil, weil wir keinen eigenen Wein anbauen. Bei mir gibt es 14 Weine.“ Das reicht? „Ein schöner Platz, gutes Essen, freundliche Mitarbeiter: Warum sollte man nicht hingehen?“

## Heurigen-Sterben

Für Hans Hutterer, der für Wien einen digitalen Heurigen-Kalender erstellt, gibt es sehr wohl ein Problem: „Am Land gehen die Jungen lieber

zum Heurigen. In der Stadt ist die Konkurrenz von Bars sehr viel größer. Für die Heurigen, die von den Touristen leben, ist die Situation schwierig. Den anderen geht es gut.“

Österreichweit gibt es noch 441 aktive Heurigen und 121 Buschenschankbuffets, in Wien hat die Zahl von 91 im Jahr 2012 auf 75 Heurigen Ende 2019 abgenommen. Das Heurigen-Sterben trifft vor allem Döbling.

Peter Dobcak, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in Wien: „Ein Image-Problem sehe ich nicht, wenn ich an

die gut besuchten, kreativen Hotspots in den Weingärten denke. Das Heurigen-Sterben setzt dort ein, wo die nächste Generation nicht übernehmen will und hohe Verkaufserlöse erzielt werden können.“ In noblen Lagen wie der Probusgasse also. Seit 18 Jah-

ren ist Ebner Hotelier am Attersee, warum jetzt die Gastronomie? „Ich will der Gesellschaft etwas zurückgeben, ein Stück Tradition pro bono an die nächste Generation.“

Muss sein Heuriger schwarze Zahlen schreiben? „Natürlich.“

Thema: Probushof

Autor: Anita Kattinger

**Wegen einer Gastgewerbe-Konzession – üblich in Wien – darf warmes Essen und Wein von anderen Winzern kredenzt werden**



**Christian Ebner betreibt „Das Grafengut“ – vor Kurzem hat er den „Probushof“ (vormals „Werner Welser“) eröffnet**



**Christian Ebner kommt aus einer Gastronomen-Familie – die erste Million machte der Ex-Strabag-Vorstand mit Immobilien**

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag