

ERÖFFNUNG

Vorzeigebetrieb an erster Adresse

Das Parlament steht kurz vor seiner Wiedereröffnung. Das Gastronomen-Duo Christine Friedreich und Thomas Hahn konzipieren alles neu: die Teams, die Restaurants und den Umgang mit Lebensmittel. **VON SANDRA BAIERL**

» Das neu renovierte Parlament an der Wiener Ringstraße steht kurz vor der offiziellen Eröffnung. Letzte Arbeiten werden fertiggestellt, in den Gänge wuseln die Handwerker herum. Am 12. Jänner öffnen sich dann die Pforten und die Betriebsamkeit kann beginnen – in einem Haus, das neu und alt vereint und mit feiner Hand umgestaltet wurde.

Neu im Parlament ist auch das Gastrokonzept. Künftig sind die Restaurants für Gäste von außen geöffnet. Das Duo Christine Friedreich, sie ist seit zehn Jahren Gastro-Beraterin und hat einen kleinen Betrieb in Salzburg, und Thomas Hahn, er führt seit fast zehn Jahren die Labstelle in der Wiener Innenstadt, sind dafür verantwortlich. Sie haben einen Zehn-Jahres-Vertrag mit dem Parlament (als „Miete“ wird eine sogenannte Umsatz-Pauschale herangezogen) und richten dort fortan alle gastronomischen Bereiche aus: das Restaurant Kelsen, die Cantina, das Bistro, die Eventlocations (Räume und Terrassen) und das Café Agora. Das Parlament stellt also die Räumlichkeiten zur Verfügung, man habe aber Mitspracherecht bei Möbel und Gestaltung. „Alles, was lose ist, ist von uns; die Einrichtung und Möbel sind vom Parlament“, sagt Hahn.

Seit September ist das Gastro-Duo im Hohen Haus am Werk, gestaltet die verschiedenen Service-Bereiche, richtet Küche und Restaurants ein, überlegt Lichtkonzepte, testet das neue Geschirr und rekrutiert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Rund 80 Personen werden künftig in der Parlamentsgastronomie arbeiten, 40 in der Küche, 40 im Service.

Wider den aktuellen Meldungen habe man kein Problem, Personal zu finden. „Das Recruiting läuft überraschend positiv“, erklärt Thomas Hahn. Zwei Handvoll Mitarbeiter würden noch gesucht, aber im Großen und Ganzen sei man schon gut besetzt. „Das Haus ist offenbar als Arbeitsstätte spannend und wir sind aus der Labstelle als gute Arbeitgeber bekannt. Außerdem bezahlen wir gut“, sagt Hahn. Man hätte – eigentlich untypisch für die Gastronomie – neue Arbeitsverträge entwickelt, in denen die Regelungen für Überstunden sehr genau beschrieben sind. Zudem würde man auf Wünsche der Mitarbeiter eingehen: es gibt Früh-, Mittags- und Abendschichten, je nachdem, wann ein Mitarbeiter arbeiten will, würde man flexibel darauf eingehen können und gemeinsam Arbeitsmodelle entwickeln.



Im neuen Parlament: Christine Friedreich (Mitte) und Thomas Hahn im KURIER-Gespräch



Das Bistro – alte Luster und neue Möbel



Probe-Essen de luxe: Rindsbraten mit Kartoffelgratin

Jetzt sei man im Prozess, die Teams zu formen und ab Anfang Jänner dann auch intensiv einzuschulen. „Wir kommen ab 2. Jänner zusammen, um zu schulen und Trainings direkt in den Arbeitsbereichen zu machen“, erklärt Christine Friedreich. Die Stimmung im Haus mit seinen verschiedenen Restaurants und Bereichen erinnere aktuell „an eine Hoteleröffnung, nur dass wir keine Schlafzimmer hier haben“, wird gescherzt. Der Spirit, den man an alle Mitarbeiter weitergeben möchte, lautet: Wir sind Gastgeber und ein Vorzeigebetrieb – man ist sich der „ersten Adresse“ in Österreich bewusst.

Diese Vorbildfunktion zieht sich bis hin zur Einkaufs- und Speisenstrategie. „Wir verfolgen das Nose-to-Tail-Konzept, werden Tiere aus guter, österreichischer Haltung im Ganzen kaufen

und wirklich alles verwerten“, erklärt Thomas Hahn. Selbstverständlich werde es auch ein Schnitzel geben (vom Kalb), aber auch viel Vegetarisches. „Die Küche ist natürlich österreichisch, aber sie wird modern interpretiert. Wir werden die Klassiker anbieten und sie in die Einzelteile zerlegen“, gewährt Hahn einen ersten Einblick ins Menü. Mittagsmenüpreis: etwa 20 bis 25 Euro, abends für 4-Gänge ab 50 Euro.

Festgelegt hätten sich die Köche allerdings noch nicht. Ein erstes Probe-Essen gab es trotzdem. Die Küche zauberte Pastinaken mit eingelegtem Wintergemüse als Vorspeise, zum Hauptgang ein geschmortes Rind in herrlichem Saft mit Röstzwiebel und geschichteten Kartoffeln; als Dessert den Kelsen-Würfel, einen Zuckertraum mit Haselnüssen und viel Schokolade.