

# UND JETZT FOLGT DER NÄCHSTE STREICH

Der Name Figlmüller wird in Wien vor allem mit dem berühmten Riesenschnitzel in Verbindung gebracht. Doch die beiden Brüder Hans und Thomas Figlmüller haben viel mehr drauf. Nach der Umsetzung von drei sehr unterschiedlichen Gastro-Konzepten wagen sie jetzt mit einem modernen Wirtshaus in prominenter Lage ihr Meisterstück. ●

**D**er Weg in die Gastronomie war für die beiden Brüder Hans und Thomas Figlmüller trotz familiärer Vorbelastung keineswegs vorgezeichnet. Nach dem Besuch der Mittelschule gingen beide auf die Wirtschaftsuniversität. Die Vorstellung, das kleine Innenstadt-Lokal mit den großen Schnitzeln weiterzuführen oder sich als Heurigenwirte in Grinzing zu betätigen (Vater Hans sen. hatte dort 1973 einen Heurigen eröffnet), schien ihnen wenig verlockend.

Erst als im Jahr 2002 die Übernahme eines Lokals in der Bäckerstraße anstand und der Vater fragte, ob sie sich nicht neben dem Studium etwas dazuverdienen wollten, arbeiteten sie das erste Mal im elterlichen Betrieb mit. Als der Vater im darauffolgenden Jahr schwer erkrankte, stand die Entscheidung, ob sie die mittlerweile drei Betriebe familiär weiterführen wollten, plötzlich an. Hans und Thomas sagten zu, wenngleich mit angezogener Handbremse. „Unser Vater hatte die Betriebe allein geführt, wir waren zu zweit. Also dachten wir, dass wir nebenher weiter studieren könnten“, erinnert sich Thomas.

## Ein kostspieliges Lehrlings-Objekt

Die beiden Schnitzelrestaurants in der Stadt liefen auch ohne aktives Zutun relativ problemlos weiter. Ein gut eingespieltes Team sowie ein klares und jahrzehntelang erprobtes Konzept ließen wenig Spielraum für jugendlichen Tatendrang zu. Ganz anders war es jedoch um den Heurigen in der Grinzingener Straße bestellt. Der war in die Jahre gekommen und musste grundlegend renoviert werden. „Wir wollten aber keine Heurigenwirte sein und haben uns gedacht, wenn wir schon umbauen müssen, dann machen wir etwas ganz anderes. Wieso nicht ein Bierlokal mitten in der Heurigen-Gegend? Schließlich wollten wir dort ja keine Touristen ansprechen, sondern gleichaltrige Wiener“, umschreibt Thomas das erste eigene Projekt, das er gemeinsam mit seinem Bruder in Angriff nahm. „Wir haben damals viel Lehrgeld bezahlt. Wir haben das Lokal komplett umgebaut, gerade die Grundmauern blieben stehen. Irgendwie hat das eine Eigendynamik bekommen, und am Schluss hatten wir unglaubliche 1,7 Millionen Euro ausgegeben. Ich darf gar nicht daran denken, was



## »Großbaustellen scheinen unser Schicksal zu sein«

– HANS FIGLMÜLLER –



passiert wäre, wenn das Lokal gefloppt hätte“, erinnert sich Hans. Doch das Figls funktionierte. Heuer feierte man das zehnjährige Jubiläum. Ein Selbstläufer war das Figls allerdings nicht. „Das Lokal hat uns wirklich gefordert. Vor allem das Personalmanagement hatten wir total unterschätzt. Der Erfolg beruhte auf großem persönlichen Einsatz, das Studium ‚nebenher‘ entwickelte sich zu einem sehr langfristigen Experiment“, so Hans. Die Lust am Wirte-Dasein nahm damals jedenfalls rasch ab. Am Anfang war es ja ganz sexy, als Student sein eigenes Bierlokal zu betreiben, doch der zermürbende Alltag, bei dem es eigentlich nur noch darum ging, drei Betriebe zu verwalten, hinterließ Spuren. Die zwei Brüder blieben zwar als Team zusammen, wollten sich in Hinkunft jedoch auf eine andere Art der Gastronomie konzentrieren.

### Mit System und gutem Kaffee abheben

„Uns haben mehr die Konzepte und Abläufe interessiert und weniger die tägliche Auseinandersetzung mit Service-Mitarbeitern. Also haben wir uns um ein Lokal am Skylink des neuen Wiener Flughafens beworben“, erzählt Thomas, dem es in dieser Zeit dann doch gelang, das Studium abzuschließen.

Die beiden haben die Ausschreibung auch gewonnen, doch aufgrund diverser Verzögerungen mit dem Bau des Skylink ist aus diesem Lokal vorerst nicht geworden. Dafür haben sie vor vier Jahren ein kleines Coffee-shop-Lokal im Terminal B bekommen, das ganz hervorragend läuft. Ein zweites „Dailyroast“ wird mit der Neueröffnung des Piers West im kommenden Jahr folgen. „Das ist eine ganz andere Form von Gastronomie, bei der man vor allem gegen die Zeit arbeitet. Alles geht sehr schnell, jeder Handgriff muss sitzen. Wir haben dabei viel gelernt, was uns auch bei unseren anderen Betrieben hilft. Weil man dabei keine Stammgäste hat und das ganze Geschäft wesentlich bedürfnisorientierter ist, fehlt jedoch ein bisschen das Emotionale. Aber es war ein guter und richtiger Schritt für uns, weil wir uns mit neuen Themen auseinandersetzen mussten. Außerdem habe ich dabei viel über Kaffee gelernt“, erklärt Thomas.

### Die Gesellenprüfung: Ein Café mit guter Küche

Nachdem sich die beiden Brüder zwei Jahre lang mit dem Thema Quickservice beschäftigt und sie auch international interessante Gastronomie-Konzepte angeschaut hatten, wuchs die Lust, es noch einmal mit einem „richtigen“ Lokal zu versuchen. Ein interessantes Objekt war bald gefunden. Ihr Büro befand sich neben dem Figls in Grinzing, doch fast täglich hatten sie in der Stadt in den beiden Figlmüller-Betrieben zu tun. Wenn sie dann ein gutes Lokal suchten, um in der Nähe einen guten Kaffee zu trinken oder eine Kleinigkeiten zu essen, wurden sie nicht wirklich fündig. Als Hans Figlmüller von einem Bekannten erfuhr, dass am Hohen Markt das Limes zu verkaufen sei, hat er sofort reagiert und zugeschlagen. „Das Limes war ein gutes Restaurant, das vor und nach dem Mittagessen auch Kaffee und Getränke verkaufte. Das Lokal, das mir vorschwebte, war jedoch ein gutes Café, in dem man auch hervorragend essen kann. Das ist etwas ganz anderes“, erinnert sich Hans.

Zusammen mit dem bekannten Gastro-Architekten Gregor Eichinger entstand eine helle, modern-zeitlose Brasserie namens Joma, die – so wollte es das Konzept – zu jeder Tageszeit funktioniert. Die Speisekarte ist relativ breit und international gehalten: Flammkuchen, Pasta, Burger, Steaks und ein paar levantinische Gerichte, dazu Brote und ambitionierte Eier-Gerichte fürs ausge-

### ÜBER UNSER FLEISCH

Das Thema Fleisch ist für uns in allen Betrieben sehr wichtig, nicht nur in den beiden Stammhäusern. An Wiesbauer Gourmet schätze ich nicht nur die Fleischqualität und das breite Angebot, sondern auch das Know-How und Service der Mitarbeiter.“

Markus Brunner,  
Küchendirektor  
der Figlmüller Group

dehnte Frühstück. Im Gegensatz zu den beiden Figlmüller-Restaurants, die fest in Touristenhand sind, spricht das Joma vor allem Wiener Gäste an. Seit der Eröffnung im Dezember 2012 hat es täglich von acht Uhr früh bis Mitternacht geöffnet. Obwohl das Joma von Anfang an ein Renner war, war auch hier das betriebswirtschaftliche Know-how der beiden Brüder gefordert. „Wir haben dort mehr als 40 fest angestellte Mitarbeiter, die es bei unseren Öffnungszeiten einfach braucht. Doch obwohl wir von Anfang an mittags und abends voll waren, stellten wir sehr bald fest, dass ein Ganztagelokal wieder etwas deutlich anderes ist als unsere bisherigen Restaurants. Das erste halbe Jahr haben wir täglich daran gearbeitet, Dienstpläne weiter zu optimieren, um die Personalkosten in den Griff zu bekommen. Wir haben an vielen kleinen Schrauben gedreht, um das Joma auch geschäftlich auf Kurs zu bringen. Dieser Prozess war sehr lehrreich, und das Joma ist seither erfolgreich und macht uns viel Freude“, meint Thomas.

Doch wie schaut eigentlich die Arbeitsteilung zwischen den beiden Brüdern konkret aus? Haben Sie sich die Lokale aufgeteilt? Oder kümmert sich einer um Personal und Finanzen und der andere um Einkauf und Qualitätssicherung? „Wir machen alles gemeinsam. Das ist vielleicht nicht die zeitsparendste Methode, aber so sind wir immer am gleichen Wissensstand und können Entscheidungen sehr schnell gemeinsam treffen. Vielleicht ist das auch ein Mitgrund, weshalb wir uns beruflich nie in die Haare geraten sind“, erklären die beiden unisono.

### Eine neue Tradition beginnen

Jetzt, keine zwei Jahre nach dem Joma, folgt das bislang ambitionierteste Projekt. Am Lugeck – gleich neben den beiden Figlmüller-Restaurants – eröffnen die Figlmüllers Mitte November ihr Wirtshaus. Dieser schnelle Wachstumskurs war so eigentlich nicht geplant. „Schon mit der Oma sind wir oft an dem schönen Eckhaus vorbeigegangen und haben gestaunt, wie elegant es ist. Damals befand sich dort ein Damenmoden-Geschäft. Als es vor fünf Jahren ausgeschrieben wurde, haben wir uns beworben, doch es kam jemand anders zum Zug. Dem aufwändig eingerichteten Buddha-Club war jedoch nur ein kurzes Leben beschieden. Als es nach dessen Schließung vor drei Jahren erneut ausgeschrieben wurde, haben wir uns wieder beworben. Damals standen wir gerade in Verhandlungen wegen der Limes-Übernahme.



Es hätte auch passieren können, dass aus keinem der beiden Objekte etwas wird. Schlussendlich sind jedoch beide Projekte aufgegangen“, berichtet Thomas wenige Tage vor der Eröffnung.

Die hätte eigentlich schon wesentlich früher erfolgen sollen, doch die behördlichen Mühlen mahlen in Wien sehr langsam, vor allem wenn das Denkmalamt involviert ist. Außerdem wurde das Lokal komplett umgebaut. „Wir dachten anfangs auch, dass wir zumindest die Küche, Heizung und Abluftsystem vom Vorgängerlokal verwenden könnten, weil diese ja nur ein paar Monate in Verwendung waren. Schlussendlich haben wir aber alles neu gemacht, so wie beim Joma und vor zehn Jahren beim Figls.

„Großbaustellen scheinen unser Schicksal zu sein“, meint Hans. Das „Lugeck“ – so der Name – wird ein modernes Wiener Wirtshaus mit beachtlichen Dimensionen sein. Auf zwei Ebenen finden 230 Gäste Platz, verbunden sind sie durch eine geschwungene Treppe an der Rückseite des Lokals, hinter der eine Installation aus 588 eigens angefertigten Emaille-Platten für Atmosphäre sorgt. „Wir spielen ganz bewusst mit Zitaten aus ‚der guten alten Zeit‘ wie Emaille, Linoleum-Boden und Resopal-Platten bei den Tischen. Gleichzeitig war es uns aber wichtig, eine moderne, trendige und vor allem urbane Interpretation des Wirtshauses zu machen. Wir befinden uns hier in einem eleganten Haus mitten in der Stadt. Rustikale Elemente wären da einfach fehl am Platz“, sagt Thomas.

### Natural Wines, Craft Beer und Kracherl

Auch beim Speise- und Getränke-Angebot spielt man bewusst mit der Spannung zwischen Tradition und Moderne. Klassiker wie Wiener Schnitzel und Gulasch wird es immer geben, dazu aber auch zeitgemäße Interpretationen der Wiener Küche. Das Gleiche gilt für das Getränke-Angebot. Neben erstklassigen Fruchtsäften haben die Figlmüllers ein eigenes „Kracherl“ füllen lassen. Beim Wein konzentriert man sich auf Österreich, doch statt altbekannter Namen findet man vor allem die Natural Wines der jungen Winzer-Garde. Ähnlich die Philosophie beim Bier. Ausdrucksvolle Craft-Biere von heimischen Kleinbrauereien stehen im Mittelpunkt des Angebots.

In Wien lebt die alte Wirtshaus-Tradition also wieder auf. Nachdem Mario Plachutta vor drei Jahren mit seinem Gasthaus bei der Oper den Anfang gemacht hatte und Robert Huth mit seinem Stadtgasthaus in der Weihburggasse im heurigen Frühling nachgelegt hat, folgt mit dem Lugeck nun die dritte große Neu-Interpretation des Wiener Wirtshauses durch professionelle Multi-Gastronomen. ●