

Vom Milchbart zum Smoker

Im genialen 50er-Jahre-Design kann man „spielen“, herrlich unkompliziert essen oder Party machen.

Der Volksgarten Pavillon ist Familiensache. Und wie! Peter Böhm errichtete ihn 1951 gemeinsam mit Oswald Haerdtl. Seine Kinder Andreas und Barbara Böhm führen den Betrieb heute. Und deren Mutter kümmert sich um den Garten. Schaut, dass dort möglichst immer etwas wächst. Oswald Haerdtl, erzählt Chefin Barbara Böhm, hatte das üppig blühende Fleißige Lieschen als Bepflanzung vorgesehen. Aber diese waren nicht winterfest. „Und wenn die Leute am Abend einen Abschnneider durch die Beete machen wollen, sind Rosen besser“, sagt sie lakonisch.

Ursprünglich wurde der Pavillon neben dem gebogenen Säulengang aus dem 19. Jahrhundert als Milchbar betrieben, später auch abends bespielt. Nachdem die Geschwister Böhm den Betrieb vor über 20 Jahren übernommen hatten, ließen sie die Bar neu gestalten, errichteten eine Gartenbar, einen Bouleplatz. „Wir haben spielerisch angefangen. Es

VOLKSGARTEN PAVILLON
Volksgarten, 1010 Wien · Tel.: 01/532 09 07
Mai bis September täglich 11–2,
warme Küche 12–17, 18.30–23 Uhr
www.volksgarten-pavillon.at



war alles da, aber wir waren nicht bekannt.“ Außer beim Stammpublikum: In Barbara Böhms Anfangsjahren lagerten noch einige ältere Damen ihre Bridgekartenkofferchen hier. Heute sieht das Publikum etwas anders aus, etwa beim dienstäglichen Techno Café.

Nach der Winterpause werden die Stühle, die man in Haerdtls Originalgrün immer wieder neu bespannt, an den vielen im Boden verankerten Tischchen verteilt. Die charakteristischen Tischlämpchen gibt es in sechs Varianten: gelb und schlauchförmig, rot mit weißen Punkten, weiß mit Sternchen... „Haerdtl hat sich gern gespielt.“

Seit einigen Jahren hat der Volksgarten Pavillon einen Barbecue-Smoker im Garten stehen, eine Anregung von Matthias Zykan, der nach Jahren im ebenfalls familieneigenen *Palmenhaus* nun wieder hier kocht. „Auf der Karte steht täglich nur eine Grande Pièce“, sagt er. Das kann eine Hochrippe sein, ein Bauch vom Turopoljeschwein, Roastbeef. Für den Steckerlfisch wird so weit wie möglich österreichischer Fisch verarbeitet, die Zutaten kommen generell von vielen kleinen heimischen Lieferanten. Was den Service betrifft, ist man pragmatisch: „Wenn viel los ist, holt man sich sein Essen auch einmal selbst vom Smoker.“ **AB**

FOTOS: GERHARD WASSERBAUER, WWW.PHONICS.EU

