

100 Jahre Figlmüller

Pressemappe

Facts & Figures

Firmengründung:	1905
Gründer:	Johann Figlmüller
Lokale:	1010 Wien, Wollzeile 5 1010 Wien, Bäckerstrasse 6 1190 Wien, Grinzinger Straße 55 (»Figls«)
Website:	www.figlmueeller.at , www.figls.at
Eigentümer:	Figlmüller Holding
Rechtsform:	GmbH
Geschäftsführer:	Hans Figlmüller Thomas Figlmüller
MitarbeiterInnen:	85
Produktion Schnitzel/Jahr:	rund 150.000
Fleischverbrauch/Jahr :	ca.50 Tonnen
Gäste pro Jahr:	250.000
Medienkontakt:	leisure communication group Lisa Lensing Tel.: (+43 676) 844862 400 Email: lensing@leisuregroup.at
Pressedownloads:	http://presse.leisurecommunication.at/figl

Presseinformation

Lifting zum 100. Geburtstag.

100 Jahre nach der Gründung haben die drei Wiener Figlmüller-Restaurants nichts von ihrer Beliebtheit eingebüßt: Mit einer Mischung aus traditioneller Hausmannskost, Altwiener Küche und modernen, aber bodenständigen Köstlichkeiten ziehen sie jährlich mehr als 250.000 Gäste an und zählen damit zu den etabliertesten Restaurants der Donaumetropole. Anlässlich des Jubiläums wird nun ausgebaut.

Als Johann Figlmüller 1905 sein erstes Lokal in der Wiener Wollzeile eröffnete, wollte er die Gäste mit einem Schnitzel der besonderen Art verwöhnen. Daran hat sich bis heute nichts geändert: Figlmüller steht weit über die Grenzen des Landes hinaus für *das* Schnitzel schlechthin.

Bereits in der vierten Generation fest in Familienhand präsentieren sich die drei Restaurants heute als Anziehungspunkte für Liebhaber traditioneller Wiener Küche. Während der Heurigen im 19. Wiener Gemeindebezirk im Jahr 2004 zum trendigen Biergarten »Figs« umgebaut worden war, wird in der Wiener Innenstadt das Schnitzel noch immer nach dem traditionellen Rezept zubereitet: Fleisch von heimischen Kälbern und Schweinen in speziell gemahlene Kaisersemmeln paniert kommt goldbraun in der Pfanne gebacken auf die Tische der Gäste. Dazu werden vornehmlich Weine aus eigenem Anbau kredenzt.

Seit der Übernahme durch die Söhne Hans und Thomas im Jahr 2001 stehen die Zeichen auf kontinuierlichem Wachstum: Nach der Eröffnung des Lokals in der Bäckerstrasse und des „Figs“ steht nun am 3. Dezember 2005 die Vergrößerung der Bäckerstrasse von 140 auf 200 Sitzplätze am Plan der Gastronomen. Das weltoffene Beisl im Herzen der Wiener Innenstadt hat sich zum beliebten Treffpunkt der Geschäftsleute entwickelt und zieht seit seiner Eröffnung immer mehr Liebhaber

traditioneller Wiener Küche an. Auch über die Grenzen des Landes hinaus hat sich der Ruf als wahrer Geheimtipp bereits herumgesprochen.

Mit der Erweiterung um zusätzliche 60 Sitzplätze tragen die Figlmüllers nicht nur den Wünschen ihrer Gäste Rechnung, sondern machen sich auch gleich selbst ein Geburtstagsgeschenk. *„Seit der Gründung des Familienbetriebes 1905 haben wir laufend expandiert und sind dabei immer dem Konzept unserer Vorfahren treu geblieben“* umschreiben die Brüder ihre Expansionspläne. Mit ihrer typischen Wiener Küche und dem urtypischen Charakter der Lokale seien sie auch bestens für die nächsten 100 Jahre gerüstet, zeigen sich die Figlmüllers vom zukünftigen Heißhunger ihrer Gäste auf traditionelle Schmankerln überzeugt.

Meilensteine in der Geschichte

- 1905 Der niederösterreichische Gastronom Johann Figlmüller zieht nach Wien und eröffnet seine ersten Lokale.
- 1936 Johann Figlmüller legt mit der Eröffnung des Lokals in der Wollzeile 5 den Grundstein für die künftige Erfolgsstory.
- 1944 Die russischen Besatzungsmächte plündern große Teile der Weinvorräte und zwingen die Familie damit zur kurzfristigen Einstellung des Betriebes.
- 1945 Nach einer kurzen Pause feiert man zu Kriegsende die Wiedereröffnung.
- 1961 Hans Figlmüller übernimmt das Lokal in dritter Generation und verschreibt sich der Bewahrung von Kultur, Tradition und Qualität.
- 1965 Der »Marketing-Vorreiter« führt das heutige Konzept ein und konzentriert sich auf eine kleine Auswahl gebackener Speisen – allen voran das riesige Schnitzel, das es in den kommenden Jahren noch zu Weltruhm schaffen wird.
- 1971 Das Unternehmen wird um ein weiteres Lokal im 19. Wiener Gemeindebezirk erweitert, das ursprünglich als kleiner Heuriger gedacht war und sich nach dem Umbau auf 300 Sitzplätze bald zu einem beliebten Treff für Ausflügler und Touristen etablierte.
- 2001 Hans und Thomas Figlmüller übernahmen den Familienbetrieb in der vierten Generation und eröffnen in der Bäckerstrasse in der Wiener Innenstadt das dritte Lokal mit moderneren Räumlichkeiten und einer erweiterten Speisekarte.

- 2004 Eröffnung des Bierlokals »Figs« im 19. Wiener Gemeindebezirk.
- 2005 Anlässlich des 100-jährigen Jubiläums erweitert Figlmüller das Lokal in der Bäckerstrasse um weitere 60 Sitzplätze. Mit ihren drei Lokalen zählen sie zu den meist frequentierten gastronomischen Highlights für Touristen.

Eine Tradition – drei Lokale

Mit drei Lokalen bietet Figlmüller unterschiedliche gastronomische Konzepte zwischen Altwiener Gastwirtschaft und trendigem Biergarten.

Figlmüller Wollzeile (1010 Wien, Wollzeile 5)

Die Wollzeile 5 wird oft als die »Heimat des Schnitzels« bezeichnet. Nicht ganz zu unrecht: War sie doch das erste Restaurant der Figlmüllers und ist auch heute noch das traditionellste und ursprünglichste Unternehmen. Mit einem vergleichsweise kleinem Speisen- und Getränkeangebot werden ausschließlich typische Spezialitäten der vorletzten Jahrhundertwende aufgetischt. Insgesamt finden sich nur 12 Hauptspeisen auf der Karte, wobei auf Vor- und Nachspeisen gänzlich verzichtet wird. Dem Angebot der Gründungsjahre entsprechend finden sich auch Bier, Kaffee und Erfrischungsgetränke nicht auf der Karte.

Auch architektonisch erinnert das Lokal in der Wollzeile an die Zeit zu Beginn des 20. Jahrhunderts: Trotz jährlicher Renovierung scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. In den holzvertäfelten Räumen servieren typische Wiener Kellner im Smoking die traditionellen Gerichte. Die Wollzeile 5 präsentiert sich somit als gastronomisches Original und als solches einzigartig in Wien ist.

Figlmüller Bäckerstrasse (1010 Wien, Bäckerstrasse 6)

Mit einem erweiterten Angebot präsentiert sich seit Juni 2001 das Restaurant in der Bäckerstrasse 6. Dort, wo einst das »Weincomptoir« zu geselligen Abendrunden geladen hat, tischt Figlmüller heute in moderner und weltoffener Beislatmosphäre bodenständige Köstlichkeiten auf. Ein besonderes Flair verleiht dem Lokal sein Keller, dessen Ziegel noch die Prägung mit dem K&K-Adler aufweisen.

Figs (1190 Wien, Grinzinger Strasse 55)

Seit 1970 regiert Figlmüller auch in der Grinzingerstrasse gastronomisch. Figlmüller eröffneten einen Heurigen, der zum fixen Anziehungspunkt wurde.

2003 entschlossen Hans und Thomas Figlmüller sich, neue kulinarische Wege einzuschlagen und verpasste dem Lokal eine Runderneuerung. Nach nur 12 Wochen Bauzeit eröffnete im Frühling 2004 auf über 500 Quadratmetern der Biergarten „Figs“ mit einer umfangreichen Speisekarte und erlesenen Bieren.

Figlmüller möchte den Gästen bewusst Einblicke in die Braukunst gewähren: Die Bierkessel stehen ebenso zentral im Sichtbereich wie die Schaubackstube, in der täglich frisch gebacken wird. Das Bier wird in Zusammenarbeit mit der Wiener Traditionsmarke Ottakringer in sechs Sorten abgefüllt.

Auf heimische Qualität aus der Nachbarschaft wird auch bei den Weinen gesetzt, die allesamt aus Wiener Weingärten sowie aus eigenem Anbau stammen. Als besonderes Zuckerl gibt es die Weine auch zu Ab-Hof-Preisen zum Mitnehmen.

Mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnen die Gastronomen ihre Gäste ebenso wie mit gut gehüteten Geheimnissen aus der Küche à la „Knödelgeheimnis“, Schweinsbraten-Carpaccio und anderen Schätzen aus Großmutter's Kochbuch.

Das Figlmüller-ABC

Von Altwiener Küche bis zum zünftigen Biergarten, den auch Altbürgermeister Helmut Zilk gerne besucht, spielt Figlmüller alle Stückerln für Liebhaber traditioneller Gasthauskultur.

- A** Altwiener Küche, für die Figlmüller international bekannt ist.
- B** Bartenstein Martin, Bernstein Leonhard & Bud Spencer waren und sind sind gerngesehene Gäste
- C** Der amerikanische Nachrichtensender CNN berichtete im April 2001 in seiner beliebten Sendung „Hotspots“ über das Traditionshaus Figlmüller.
- D** In einem Durchhaus, nur einen Steinwurf vom Stephansdom entfernt, befindet sich das Restaurant in der Wollzeile.
- E** Einzigartig: Ein Restaurant ohne Bier und Kaffee.
- F** Figlmüller: Ein Name steht für Tradition in der Wiener Gastwirtschaft. Sowohl in der Wollzeile und Bäckerstrasse, als auch in der Grinzinger Strasse.
- G** Gault Millau Guide Österreich und andere Lokalführer zeichnen die Figlmüller-Lokale alljährlich aus.
- H** Tennis-Star Tommy Haas tankt bei seinen Wien-Aufenthalten Kraft in den Figlmüller-Restaurants.
- I** Isabella Krassnitzer liebt die Wiener Hausmannskost.
- J** Jederzeit können die Lokale im Internet besucht werden. Unter www.figlmueeller.at und www.figls.at.

- K** Kalbsschnitzel, glacierte Kalbsleber und Kalbsbries um nur ein paar Köstlichkeiten des Traditionsunternehmens zu nennen.
- L** Leicht. Dass die Wiener Küche schwer sei, ist ein Gerücht.
- M** Die „Men`s World Day“-Gala 2002 in der Wiener Hofburg veranstaltete am Vorabend ein gemütlichen Come-Together im damaligen Figlmüller-Heurigen im 19. Bezirk. Mit dabei: Christopher Lee, Herbert Grönemeyer, Bernie Ecclestone, Karlheinz Böhm, Thomas Gottschalk u.v.a.m.
- N** Auch die „New York Times“ feierte die Figlmüller-Schnitzel.
- O** Ottakringer braut für das „Figls“. In den dortigen Bierkesseln gären sechs Biersorten.
- P** Die Panier zählt zu den gut gehüteten Geheimnissen der Figlmüller-Küche.
- Q** Qualität ist über Generationen das oberste Gebot des Familienunternehmens
- R** Reichhaltige Portionen werden in allen drei Figlmüller-Restaurants aufgetischt.
- S** Die Schaubackstube im Figls bietet den Gästen die Möglichkeit bei der Produktion des Brots live dabei zu sein.

- T** Touristenattraktion sind alle drei Figlmüller-Lokale.
- U** Ursula Stenzel meinte: »Wien ohne Figlmüller wäre nur halb so schön«.
- V** Vernünftige Preise für höchste Qualität.
- W** Das Restaurant in der Wollzeile präsentiert sich als weltoffenes Beisl.
- X** X-Large: Die beste Bezeichnung für die Schnitzel-Größe.
- Y** Yen. Bis nach Japan kennt man die Figlmüller-Schnitzel. Bezahlt wird in Euro.
- Z** Altbürgermeister Helmut Zilk (aber auch seine Dagi) lieben das Figlmüller-Schnitzel und sind Stammgäste im urtypischen Lokal in der Bäckerstrasse.