

132

TRADITION

Gerstner kocht seit Generationen Prominente ein

Er hat sie alle eingekocht: Die Referenzliste des k. u. k. Hofzuckerbäckers und Buffet-spezialisten Gerstner ist lang: Kaiserin Sisi naschte seine kandierten Veilchenblüten-Blätter, Kaiserin Zita wurde von ihm ebenso wie Königin Elisabeth von England zur Hochzeit bewirtet, Francois Mitterand oder Wladimir Putin bekamen bei Staatsbesuchen seine Delikatessen serviert.

Auch das Buffet zur Unterzeichnung des Staatsvertrags 1955 samt abendlichem Gala-Dinner richtete das im Jahr 1847gegründete Traditionshaus aus.

Heute geht Gerstner moderne Wege, bekocht aber weiterhin das Who's who der oberen Zehntausend: Opernballgäste ebenso wie jene von Bundespräsident Heinz Fischer. Keine Frage, dass das Nobelcafé Gerstner die Top-Adresse Kärntner Straße hat.

Alt und Neu

„Wichtig für ein so altes Unternehmen ist, sich immer wieder neu zu definieren, ohne die traditionellen Werte zu verlieren“, sagt Geschäftsführer und Miteigentümer Oliver W. Braun.

Im Laufe seiner Geschichte gab es für Gerstner schwierige Zeiten. Braun: „Die Firma hat alle Wirren mitgemacht, aber Monarchien, Diktaturen und Republiken überlebt.“

Sicher schien das Anfang der 50er-Jahre nicht: Die Familie Gerstner konnte das Unternehmen aus wirtschaftlichen Gründen nicht

mehr weiterführen, es ging an die Creditanstalt, bekam später neue Eigentümer und wurde schließlich 1995 an eine Investorengruppe verkauft, die auch heute noch am Ruder ist.

Minus und Plus

„Wir haben das Unternehmen in einer sehr schwierigen Phase übernommen, es gab hohe Schulden. Seit vier Jahren sind wir ohne Verbindlichkeiten, das ist in dieser Branche nicht selbstverständlich“, meint der Geschäftsführer. Möglich machte das ein harter Sanierungskurs.

Mit 200 Mitarbeitern macht Braun heute rund 14 Millionen € Umsatz jährlich. Er habe in der Wirtschaftskrise keine Mitarbeiter abgebaut, sondern sei eine Qualitätsoffensive gefahren. Spurlos sei die Krise aber nicht vorbeigegangen: „Jeder hat beim Geldausgeben eine Sensibilität entwickelt. Firmen haben zwar weiter ihre Kunden zu Banketten oder Galas eingeladen, waren aber selektiv bei den Gästen und dachten, ob nicht statt 500 auch 200 Leute reichen.“ Davon, meint Braun, merke er zurzeit nichts mehr. Auch eine neue Krise fürchtet er nicht.

Sein Ziel für die nächsten Jahre: „Die Marke Gerstner aus- und neue Standorte aufbauen. Aber wir haben keinen Zwang. Ob wir ein bisschen mehr oder weniger Gewinn machen, spielt keine besonders große Rolle.“ (baf)



Hofzuckerbäcker und Buffetspezialist Gerstner hat schon die Kaiserinnen Sisi und Zita verwöhnt