

Über uns – Geschichte A bissl Vergangenheit



Vom Steiermarkfrühling über die Wiener Wiesn zur Kaiserwiesn

Text - langversion

Andreas und Rebecca Weichsler und Thomas Knaus sind seit über 20 Jahren befreundet und beruflich ein hervorragendes Team. Für die „Genuss-Specht-Wirte“ – 12 Schladminger Hüttenwirte auf der Planai - sind die Drei seit 17 Jahren auf dem Steiermark Frühling in Wien. Dort besuchen die Wiener Gäste ihre Lieblingshüttenwirte aus Schladming und genießen steirische Spezialitäten. Dass die Genuss-Specht-Wirte „einen Vogel“ haben, ist in Schladming bekannt. Es überrascht daher nicht, dass sie seit 10 Jahren am Schlagermove in Hamburg mit einem bunten Truck teilnehmen. Zusätzlich sind sie auch bei den verschiedensten regionalen Zeltfesten tätig und seit 2022 für das Festzelt der Musikanten WM (1.500 Gäste) in Schladming verantwortlich.

Doch: Wie sind sie auf die Wiesn gekommen? Die eigens für den Steiermark Frühling angefertigte Almhütte war zu schade, um nur für ein Event jährlich genutzt zu werden. Daher kam die Idee im Jahr 2013 auf der Wiener Wiesn als Festwirte teilzunehmen und die Almhütte dort aufzubauen.

Von Beginn an konnten die zwei Steirer mit ihrer authentischen und herzlichen Art die Festgäste, und mit ihrer professionellen und unkomplizierten Organisation/Arbeitsweise die Veranstalter, für sich gewinnen. Andreas und Thomas pflegen ein gutes Verhältnis zu allen involvierten Partnern der Wiesn Fest Organisation und konnten so von Jahr zu Jahr wachsen. Sie sind die einzigen Festwirte, die seit 8 Jahren auf der Wiesn sind! In dieser Zeit haben sie den legendären Wiesn-Spirit maßgeblich geprägt und beeinflusst. Nach 7 Jahren als Festwirte auf der Wiener Wiesn und nun im ersten Jahr auf der Kaiserwiesn wird ihnen die größte Verantwortung anvertraut: Die Gäste des Gösser und Wiesbauer Zelts sowie der Schladming-Dachstein Alm – insgesamt über 4.500 Personen täglich - zu begrüßen und die Bereiche zu leiten!

Side Fact: Die Almhütte, einst Startsymbol für einen gelungenen Steiermark Frühling, hat es niemals auf die Wiesn geschafft – sie war zu klein! Doch sie hat eine gute Verwendung gefunden: Sie steht jetzt auf der Eschachalm in Schladming.

Über uns – Geschichte A bissl Vergangenheit



Vom Steiermarkfrühling über die Wiener Wiesn zur Kaiserwiesn

WEB - Version

Als Festwirte bei der ehemaligen "Wiener Wiesn" haben die Genuss Specht Wirte bereits seit über 8 Jahre Wiesnfest Erfahrung und sind jährlich auch immer mit dabei am Steiermarkfrühling am Wiener Rathausplatz. Beheimatet sind die Wirte Andreas und Thomas auf der Planai im steirischen Ennstal. Andreas leitet mit seiner Familie das Hotel Planaihof auf 1.800 m und Thomas eine der größten Schirm Bars in Österreich, den Almrausch im Skigebiet Planai.

Über uns – Werte

Was uns wirklich wichtig ist.

Unsere tagtäglich gelebten Werte nehmen wir mit auf die Kaiserwiesn

(oder) Wir nehmen unsere tagtäglich gelebten Werte mit auf die Kaiserwiesn

Professionalität

Egal ob in der Vororganisation, während der Veranstaltung oder danach: Wir stellen an uns selbst die höchsten Ansprüche und möchten unseren Gästen ein perfektes rundum Erlebnis bieten. Professionalität, beste Qualität und Vertrauen gehören für uns zusammen und das setzen wir uns zum Standard. Vom reibungslosen Ablauf im Kundenservice über die gute Stimmung in unseren Zelten bis hin zu den selbstgekochten Speisen (kein vorproduzierten Speisen!), für all diese Bereiche arbeiten wir mit den besten der Branche. Wir hinterfragen unser Tun und möchten uns stets verbessern, um unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.

Authentizität

In unseren Betrieben sind wir mit allen per Du und kommunizieren auf Augenhöhe. Das leben wir auch auf der Wiesn und bleiben uns selbst treu. Geselligkeit und echt gelebte Gastfreundschaft liegt uns im Blut und daher sind wir besonders stolz als Wiesn Fest Wirte - und als gesamtes Team - mit Herzlichkeit alle Besucher zu empfangen. Wir haben Freude an unserer Arbeit und die größte Wertschätzung ist, wenn unsere Gäste glücklich sind und mindestens genauso viel Spaß haben wie wir selbst.



Wenn er mal 5 Minuten Durchschnauf-Pause auf der Wiesn hat, geht er in die Nachbar-Zelter und besucht seine Festwirt-Kollegen. Was er dort Lustiges erlebt, soll er euch am besten selbst erzählen. Codewort: Rosa Wiesn!

Andreas Weichsler



Wiesenwirt

Text - langversion

Andreas hat in Bad Ischl auf der Tourismusschule maturiert und beim Abschlussball seine Frau Rebecca kennen gelernt hat. Nach dem Bundesheer hat er die elterliche Pension „Planaihof“ übernommen. Von anfangs 40 Betten haben Andreas und Rebecca die Pension zu einem 3***superior Hotel mit über 100 Betten sowie einem à la carte Restaurant mit 100 Sitzplätzen und zwei großen Terrassen ausgebaut. Als Naturliebhaber und leidenschaftlicher Sportler holt er sich seine Kraft für den Alltag in den Bergen und gibt den Gästen gerne Tipps für Ausflüge und Wanderungen. Traditionen haben einen ebenso einen besonderen Stellenwert: Sommer-Sonnwendfeier, Silvester. Seit 2013 ist Andreas mit Leib und Seele Festwirt auf der Wiener Wiesn und für die Organisation und die Finanzen verantwortlich. Dank seiner Erfahrung behält er stets den Überblick und ist ein geschätzter Ansprechpartner für alle.

WEB-Version

Vor nun mehr als 27 Jahren hat Andreas mit seiner Jugendliebe Rebecca den elterlichen Betrieb „Planaihof“ in Schladming auf 1.800 m übernommen und zu einem 3***superior Hotel mit einem à la carte Restaurant und Sonnenterrasse ausgebaut. Der „Naturbursch“ ist am liebsten, wenn nicht im Familienbetrieb, auf den Bergen unterwegs. Traditionsbewusstsein und Heimatgefühl sind für seine Familie und ihn die Grundbausteine ihres Erfolgs.



**Was darf bei
Thomas nie auf
der Wiesn
fehlen?
A Enzian.
Na dann:
„Prost!“**

Thomas Knaus



Wiesenwirt

Text - langversion

Thomas ist gelernter Koch und Kellner und war international im Service (CH, DE, ESP) tätig, bevor er 2002 die Almrausch Apres Ski Bar baute und sich damit seinen Traum verwirklichte. Bis 2011 war er im Sommer 7 Jahre als Assistent der Geschäftsführung auf der Münchner Wiesn tätig. 2017 hat er die Almrausch Apres Ski Bar erneuert und sie mit einem einzigartigen Design und einer großartigen Soundanlage versehen. Humor und Gaudi dürfen bei ihm nie fehlen und daher ist er DJ und Animateur bei den Events. Wenn er Stimmung macht, bleibt niemand ruhig sitzen! Seit 2013 ist Thomas Festwirt auf der Wiesn und während der Organisation für das Personal, die Hardware (Auf- und Abbau der Zelte) und die „Party“ zuständig. Mit seinem einzigartigen Humor und seiner guten Laune sorgt er immer für eine unbeschwertere Stimmung bei den Gästen und Mitarbeitern. Bei musikalischen Notfällen geht Thomas schon mal persönlich auf die Bühne und singt „Alle meine Entchen“.

WEB-Version

Unsere Stimmungskanone Thomas darf auf keiner Wiesn fehlen! Neben seinem wahrgewordenen Traum, die Après-Ski Bar „Almrausch“ auf der Planai, bringt Thomas sieben Jahre Erfahrung als Assistent der Geschäftsführung auf der Münchner Wiesn mit. Mit seinem einzigartigen Humor und seiner guten Laune ist er auf der Kaiser Wiesn Wien nicht mehr wegzudenken und gehört sozusagen zum Inventar.



**Den schönsten
Moment auf der
Wiesn hat
Rebecca
während dem
Gruppenfoto mit
dem gesamten
Team.**

Rebecca Weichsler



Wiesnmama

Text - langversion

Rebecca hat die Lehre zur Friseurin und Perückenmacherin im Friseursalon Reimer in Schladming absolviert. Danach hat sie im Salon Werner Jost in Wien und anschließend beim Friseur STS in Schladming. Doch die Liebe zog sie im Jahr 2000 auf den Berg und zu Andreas in den Betrieb. In Zuge dessen hat sie verschiedene Zusatzausbildungen in der Gastronomie bis hin zum Diplom Sommelier absolviert. Mit einem herzlichen Lächeln im Gesicht und ihrer fröhlichen Art bezaubert sie ihre Gäste und sorgt für das „Heim-Gefühl“. Rebecca leitet das 3***superior Hotel Planaihof während Andreas als Festwirt auf der Wiesn ist. Nach Saisonschluss schafft sie es aber für die letzten 1,5 Wochen auf die Wiesn. Und dort wird sie gebraucht!

Seit 2013 hat sie auf der Wiesn eine Rolle, die man so nie ausgeschrieben finden wird: Unsere „Wiesnmama“! Das sagt schon, dass sie sich wie eine Mutter um alles kümmert. Abgesehen von der organisatorischen Unterstützung für Andreas und Thomas hat sie immer aufbauende Worte und spendet Trost bei Liebeskummer. Sie ist für jeden Notfall vorbereitet - egal ob Blasenpflaster, Taschentücher, Schokolade, Nähzeug, Gewebepband, Notfalltropfen oder Lutschtabletten! Die „Wiesnmama“ ist immer da, sobald etwas ausgeht.

WEB-Version

Unsere „Wiesnmama“ ist immer da, wenn man sie braucht! Mit ihrer jahrelangen Erfahrung an Andreas Seite bewirbt sie nicht nur die Gäste vom Planaihof, sondern heißt sie in ihrem zu Hause willkommen. Seit Anfang an nimmt Rebecca dieses „Heim-Gefühl“ mit auf die Kaiser Wiesn und hat für unser Team immer ein offenes Ohr und aufbauende Worte. Sie ist mit ihrer herzlichen und fröhlichen Art unentbehrlich und eine Bereicherung für alle.



Was darf bei Hannes nie fehlen? A Trauben-Nuss Schokolad'!

Hannes-Michael Pilz



Verkauf

Text - langversion

Sein Traum: Hoteldirektor werden. Das hat Hannes dazu gebracht die Tourismusschule in Bad Hofgastein zu besuchen und 2006 zu maturieren. Zusätzlich hat er den F&B Manager auf der F&B Academy in Oberösterreich und den Diplom Sommelier absolviert. Zu seinen Stationen als Weinkeller- und Serviceleiter zählen die Wedl Hütte und Kristallhütte im Zillertal. Für mehrere Saisonen war er in renommierten Schweizer Restaurants und zwei Mal auf der Stuttgater „Wasn“ tätig. Seit 2012 ist er in der Wintersaison für die Büro-Organisation im Familien-Skischulbetrieb der Skischule Hoptl auf der Planai zuständig.

Hannes ist seit dem ersten Tag im Team von Andreas und Thomas auf der Wiesn. Anfangs war er noch für die Zelt- und Serviceleitung zuständig und konnte mit der Zeit das komplette Kassensystem auf die spezifischen Bedürfnisse der Wiesn anpassen und Prozesse verbessern. Mit seinem Schladminger Charme und F&B Ausbildung ist er jedoch bestens für die Kundenbetreuung und den Kundenservice geeignet und weiß, wie man auf die spezifischen Wünsche eingeht. Da er schon so lange auf der Wiesn dabei ist, kann er in allen Bereichen Frage und Antwort stehen.

An der Teamarbeit auf der Wiesn schätzt Hannes besonders: „Endlich amoi mit Profis oawaten“.

WEB-Version

Hannes ist im Winter für die Büroleitung der Familienskischule tätig und betreut sein eigenes Apartmenthotel „La Montana“. Mit seiner jahrelangen Erfahrung in der Gastronomie ist er seit Tag 1 auf der Wiesn mit den beiden Festwirten dabei und daher gibt es keine Frage, die er nicht beantworten kann. Mit seinem Schladminger Charme und seinem Know-How erfüllt er (fast) jeden Wunsch unserer Gäste.



**Den schönsten
Moment auf der
Wiesn hat
Rebecca
während dem
Gruppenfoto mit
dem gesamten
Team.**

Mathias „Hias“ Schütter



Küchenchef

Text - langversion

Mathias hat eine Doppellehre als Koch-Kellner im Hotel Schwaigerhof absolviert und war danach auf der Schafalm und im Hotel Pariente als Koch tätig. Seit 2019 ist er Küchenchef im 3***superior Hotel Planaihof. Er liebt es sich kreativ auszutoben und mit verschiedensten Lebensmitteln zu experimentieren. Die heimische Küche hat dabei einen hohen Stellenwert und so entstehen Gerichte wie zum Beispiel ein „asiatischer Schweinebraten“.

Seit 2015 ist Mathias als Koch auf der Wiesn und seit 2019 als Küchenchef. Stelzn und Brathendl frisch für über 4.500 Gäste täglich zubereiten ist eine Herausforderung, die er mit seinen 35 Mitarbeitern meistert. In seinem Team legt er besonders Wert auf den starken Zusammenhalt. Jeder hilft jedem, denn am Ende zählt das Resultat. Je besser die Arbeit, desto mehr Spaß können er und seine Kollegen auch haben – und der darf bekanntlich nie auf der Wiesn fehlen!

WEB-Version

Unser Küchenchef vom Planaihof darf auf der Kaiser Wiesn nicht fehlen! Frisches und vor allem g'schmackiges Essen für über 4.000 Personen täglich zuzubereiten ist eine Herausforderung, die er mit seinen 35 Mitarbeitern meistert. In seinem Team legt er besonders Wert auf den starken Zusammenhalt und natürlich darf der Spaß in der Küche nicht fehlen, dafür sorgt er höchstpersönlich.



Katharina Rainer

Personalmanagement



Text - langversion

WEB-Version

Unsere Wahlitalienerin war jahrelang in Top Unternehmen als Beraterin tätig. Schlussendlich hat sie sich jedoch wieder für ihre Heimat Schladming entschieden und ist seither selbstständige Personalberaterin und hilft aus Leidenschaft immer wieder mal in der Gastronomie aus.

Wenn es darum geht neue Mitarbeiter für die Wiesn zu begeistern oder bei Problemen vor Ort zu helfen, ist sie die Richtige. Seit 2022 ist sie ein Teil der „Wiesnfamilie“ und freut sich schon auf die 20 Tage vor Ort.

Sonja Grundler

Marketing und Kommunikation



Text - langversion

WEB-Version

Nach ein paar Jahren in Wien als Marketingleiterin für Automobil- und Immobilienunternehmen kehrte sie zurück in die Berge. Sie unterstützt uns nicht nur mit theoretischem Wissen und Erfahrung in den Bereichen Marketing und Kommunikation, sondern bringt auch jahrelange Erfahrung aus dem elterlichen Gastronomiebetrieb am Wolfgangsee mit.



Was bei Reini nie
auf der Wiesn
fehlen darf?
Fisherman's
Friend.

Reinhard "Reini" Qerhardter



Serviceleiter Schladming-Dachstein Alm

Text - langversion

Reinhard hat die LAP als Maurer gemacht und war 3 Jahre lang in dem Bereich tätig. Er wollte schon immer ins Gastgewerbe und hat 2010 den Schritt gewagt. Auf der Onkel Willy's Hütte hat er erste Erfahrungen als Kellner gesammelt und sich zu einem richtigen „Vollblut“ Kellner entwickelt. 2017 ist Reini dann Thomas ins Almrausch-Team gefolgt. Er bringt die nötige Geduld und Ruhe, um bei lauter Musik und wilden Partygästen den Überblick zu behalten. Seine erste Station auf der Wiesn war 2015 als Serviceleiter für die ORF-Alm - jetzt Schladming-Dachstein Alm. Er ist für die Teameinteilung und den perfekten Ablauf des Service zuständig. Der Zusammenhalt vom ganzen Team ist Grundvoraussetzung, dass die 20 Tage nicht nur extrem hart, sondern auch lustig sind. An Thomas und Andreas schätzt er besonders die Handschlagqualität und kann sich immer auf die beiden verlassen.

WEB-Version

Als Reini sich 2010 ins Gastgewerbe gewagt hat, wussten wir schon, den brauchen wir! Seit 2015 ergänzt er unser Team als Serviceleiter - heuer in der Schladming-Dachstein Alm. Er ist für die Teameinteilung und den perfekten Ablauf des Service zuständig. Reini motiviert sein Team und ist immer gut gelaunt, damit die Tage auf der Wiesn nicht nur herausfordernd und erfolgreich, sondern auch lustig sind.

Matthias "Hiasi" Petersmann



Wie der Vater so
der Sohn – auch
bei ihm darf nie
der „Enzian“ auf
der Wiesn
fehlen.



Serviceleiter

Text - langversion

Gelernter Beruf: Fleischfachverarbeiter. Schon als junger Bub hat Matthias dem Metzger am Familienbauernhof zugeschaut und mitgeholfen. Beruflich hat er jedoch gleich nach der LAP bei seinem Vater – Thomas Knaus - in der Almrausch Apres Ski Bar Fuß gefasst. Die ersten Sommer war Hiasi noch als Hilfsarbeiter beim Bau Bliem tätig. Seit letztem Jahr sorgt er im Sommer auf der Almrausch Apres Ski Bar für gute Laune bei den Gästen. Die Wintersaison 2021/22 hat Hiasi auf der Toms Almhütte in Maria Alm verbracht, um neue Erfahrungen zu sammeln. 2017 war Hiasi das erste Mal in der ORF Schank auf der Wiesn. Das Jahr darauf konnte er bereits die Schankleitung in der ORF-Alm übernehmen. 2019 wurde ihm die Schankleitung vom Zelt und zusätzlich die Organisation für das Lager anvertraut. Hiasi wurde die gute Laune in die Wiege gelegt, die hilft ihm, sein Team ständig zu motivieren. Doch auf der Wiesn hat er noch eine andere Rolle: Der Handwerker! Er hat immer einen Werkzeugkoffer dabei und macht alle möglichen Reparaturen.

WEB-Version

Vom Metzger in die Après-Ski Bar. So könnte man Hiasi's Weg auf die Wiesn beschreiben. Als gelernter Metzger wechselte er nach der Ausbildung zu seinem Vater - Thomas Knaus - auf die Almrausch Après-Ski Bar und leitet seither diese gemeinsam mit ihm. 2017 begleitete uns Matthias das erste Mal auf die Wiesn und unterstützt uns auch dieses Jahr wieder als Serviceleiter. Doch nicht nur das: Dank seinem Werkzeugkoffer und handwerklichen Begabung hilft Hiasi bei allen möglichen Reparaturen, die auf der Wiesn anfallen.

Doris „Dorli“ Segl



**Einen kleinen
Tipp haben wir
für die neuen
Kollegen: Dorli
ist ein kleiner
„Monk“ – die
Häferl müssen
immer richtig
stehen!**



Schankleiterin

Text - langversion

Doris startete ihren beruflichen Weg als Kindergärtnerin-Hilfe und hat mit 21 Jahren in das Gastgewerbe gewechselt. Ihre erste Station war die Lärchkogelhütte und kurz darauf Onkel Willy's Hütte, der sie auch nach Übernahme der jungen Generation treu geblieben ist. Seit über 30 Jahren ist sie im Winter am Berg „daheim“. Zu Beginn war sie in der Sommersaison noch auf Sylt, in München, in Griechenland und im Badstüberl im Schladminger Schwimmbad. Doch seit letztem Jahr ist sie auch im Sommer am Berg auf der OWH und am Planaihof. Dorli ist immer gut gelaunt und geht mit positiver Energie in die Arbeit – diese Eigenschaft nimmt sie auch auf die Wiesn mit.

Seit 2017 ist sie auf der Wiener Wiesn als Schankleiterin tätig und sorgt dafür, dass die Getränke niemals ausgehen. Sie motiviert ihr Team und behält den Überblick in den stressigsten Situationen. Dorli's Devise: Jeder ist auf der Wiesn willkommen, denn, wer einmal dabei war und die Wiesn „schafft“, kommt wieder! Von uns wird Dorli auch „die gute Seele“ genannt. Nicht verwunderlich, dass sie unseren Kellnern hilft die Knöpfe der Gilets oder Dirndln wieder anzunähen.

WEB-Version

Gestartet als Kindergärtnerin-Hilfe ist sie mit 21 Jahren in die Gastronomie gewechselt und seitdem nicht mehr wegzudenken. Über 30 Jahre ist sie schon im Winter am Berg „daheim“ und seit letztem Jahr auch im Sommer auf der Planai. Dorli unterstützt uns seit 2017 auf der Wiesn als Schankleiterin und sorgt dafür, dass die Getränke niemals ausgehen. Sie ist immer gut gelaunt und geht mit positiver Energie in die Arbeit – eine Eigenschaft, die sie auch auf die Kaiser Wiesn mitnimmt.