

Im imperialen Dienst

Sylvester Huber war eine Institution im Hotel Imperial.

Sylvester Huber wurde am 10. Juli 1943 geboren, als eines von vier Kindern eines ÖBB-Angestellten. Nach Abschluss der Hauptschule in Wien-Favoriten antwortete er auf die Frage, was er denn machen wolle ganz intuitiv mit „Gastgewerbe“ und schrieb mit seinem Vater insgesamt zehn Bewerbungen, zur Sicherheit auch für andere Tätigkeiten. Er begann – „so wollte es der Zufall“ – 1957 die von ihm favorisierte Kellnerlehre im Restaurant „Zum grünen Anker“ in der Grünangergasse, beim „Hans im Glück“, denn der Besitzer hieß Hr. Johann Glück. An seinem ersten Arbeitstag um Punkt 11.30 Uhr betraten Julius Raab und Leopold Figl das Restaurant und bestellten bei ihm, es waren seine ersten Gäste. Da war er gerade „14 Jahre und 2 Wochen alt“ und erhielt 50 Groschen Trinkgeld, viel Geld zur damaligen Zeit.

Noch im selben Jahr bekam er die Möglichkeit, in das eben wiedereröffnete Hotel Imperial zu wechseln, nicht nur eines der „ersten Hotels am Platz“, sondern inzwischen auch der Welt. Dort lernte er das Hotelgewerbe von der Pike auf, sammelte Erfahrungen in allen Bereichen, von der Küche, über die Bar bis in die Etagen.

Bruderschaft getrunken mit Chruschtschow – und das in der Früh

Schon sehr bald durfte er „Sophia Lorens Hund Gassi führen“ und ibn-Saud, dem König von Saudi-Arabien das Frühstück ins AKH nachliefern, da er dort beim damaligen Primar Fellingner eine Untersuchung hatte und dafür nüchtern sein musste. Beide Male lichtete ihn die Tageszeitung Kurier ab und seine Eltern waren mächtig stolz auf ihn, als sie die Beiträge schließlich lasen.

Als Etagenkellner-Lehrling traf er auf Nikita Sergejewitsch Chruschtschow und das war wirklich berauschend für ihn. „Ich musste mit ihm schon in der Früh Bruderschaft trinken“, das gebot die Höflichkeit, „leider mit Wodka“ und dazu auch mit all der Entourage Chruschtschows in den anderen Zimmern. „Leider ging es mir danach nicht so gut. Doch Wodka hat den Vorteil, dass man wieder schnell nüchtern ist“, das wiederum lernt man während der Lehre an der Bar. „So etwas gehört einfach manchmal zum Gästeservice dazu“, ergänzt Sylvester Huber.

1964 ging er – bereits ausgelernt – nach England, um die Sprache zu lernen. Er arbeitete in London und auf Jersey, wo er auch seine geliebte Frau Elfriede, eine Walserin, kennenlernte. „1965 kehrten wir gemeinsam zurück, mit einem kleinen Umweg über das Kleine Walsertal, wo wir heirateten“. Er nahm

*Sylvester Huber, ehemaliger Chef de Service im Wiener Hotel Imperial. Quelle: Kurier 1962
Fotos: Sylvester Huber*

seine Tätigkeit im Hotel Imperial wieder auf. 1969 kam sein Sohn Wolfgang auf die Welt.

Ein Handschlag der Queen und ein Cola für Farah Diba

Queen Elisabeth kam ebenfalls 1969 nach Wien. „Alle Königshäuser waren interessant und alle waren sie zu Gast im Hotel Imperial. Doch Queen Elisabeth stach heraus. Die von der Familie reservierte Zimmerflucht mit Sicht auf die Ringstraße hatte 104 Meter, getrennte Schlaf- und Arbeitszimmer für Philip und Elisabeth, Empfangszimmer, Speisezimmer, Bügelzimmer, Teeküche (Wasser und Tee hatte das Königshaus selbst mitgebracht), ein eigenes Frühstückszimmer und vor den Zimmern gab es Wartebereiche für die Audienzen. Das alles musste vorbereitet und mit den „Butlern“ und „Nurses“ besprochen werden“. Später

durfte er über seine Erlebnisse auch als Zeitzeuge in einer ORF-Dokumentation berichten (<https://youtu.be/NQ2owwd-wlw>).

Überhaupt brachten die Staatsbesuche, die es bis Ende der Siebzigerjahre haufenweise gab, „auch ob der Strahlkraft von Bruno Kreisky“, wie Sylvester Huber anmerkt, viel zu tun. Vor jedem Staatsbesuch musste das Hotel je nach Protokoll verändert werden, „etwa mussten wir für den Schah von Persien Reza Pahlavi und den libyschen Machthaber Muammar al-Gaddafi die Statue des leicht bekleidete Donauweibchen im Hotel verhüllen“.

„Übrigens durfte ich Farah Diba, der Frau des Schahs von Persien, einmal persönlich eine Cola ins Zimmer liefern. Da war der Schah gerade nicht im Hause, sonst wäre das undenkbar gewesen“, erinnert sich Sylvester Huber amüsiert.

Auch das eine oder andere Hoppala gab es zu bewältigen – und zu verantworten

Einmal musste Sylvester Huber für einen Gast 25 langstielige Rosen besorgen und ins Restaurant stellen. Er übergab die Rosen dem Pagen, der keine passende Vase fand und die Rosen deswegen abschnitt, das galt es später zu erklären. Ein anderes Mal wurde für eine Feier ein „Blumenmeer“ besorgt, doch in diesem Blumenmeer waren unzählige Ameisen versteckt. Gäste halfen schließlich dabei, die Ameisenplage zu beenden.

Im Restaurant mit Sting und Peter Ustinov

Schließlich wurde Sylvester Huber Oberkellner – Chef de Service – im damaligen „Restaurant zur Majestät“, das Hotel-Restaurant, und arbeitete dort unter



Sylvester Huber war eine Institution im Hotel Imperial. Als Chef de Service im damaligen „Restaurant zur Majestät“ bediente er zahlreiche Stars und Persönlichkeiten.

anderem mit vielen Spitzenköchen zusammen, zum Beispiel Werner Matt, Siegfried Kröpfl oder Josef Zotter, der seine Karriere als Koch begann. Sogar einen ehemaligen Servicemitarbeiter von ihm kennt man inzwischen gut, nämlich Christoph Fälbl, der heute bekannter Schauspieler und Komiker ist. „Ja, es gab auch einiges zu lachen am Arbeitsplatz“, merkt Sylvester Huber an.

Unsere Neugier ist geweckt und wir wollen noch einige Geschichten zu den „Schönen und Reichen“ hören. Er merkt dazu gleich an, dass Diskretion in seinem Beruf immer wichtig war und nach wie vor hält er sich an diese Regel. „Darum gibt es

davon auch so gut wie keine Fotos aus dieser Zeit“. Er merkt an, dass er viel erlebt hat mit Stars wie Peter Alexander, Frank Sinatra, Michael Jackson, The Who, The Rolling Stones (übrigens wesentlich gesitteter als ihr Ruf, „die würde man nicht für Stars halten, wenn man sie privat sieht“), Luciano Pavarotti, Cher, Niki Lauda, Herbert von Karajan, Rudolf Nurejew und „einiges würde man auch gar nicht glauben“.

Auf Nachfrage erzählt er uns dann noch drei Geschichten

„Einmal war der berühmte Rockstar Sting zu Gast und am nächsten Tag kamen zwei

Rest. im Hotel Imperial **Grand Marnier**

Das ehrwürdige und elegante Hotel an der Wiener Ringstraße hat schon viele Staatsbesuche und Künstler der ganzen Welt elitärste Heimat für ihren Wien-Besuch geboten. Der Glanz der Ringstraßen-Aera erstrahlt auch im Restaurant des Hauses. Vom Allerfeinsten sind nicht nur die Speisen und die passende Getränkebegleitung, auch beim Digestif ist das Beste gerade gut genug: *„Das unvergleichliche Aroma dieses eleganten Produktes unterstreicht die elitäre Note dieses Digestifs.“*

Täglich 18.00-24.00 Uhr
Tel. 501 10 356
1., Kärntner Ring 16

Eine Aktion von **Grand Marnier** **Servus** in Wien

„Der Glanz der Ringstraßen-Ära erstrahlt auch im Restaurant des Hauses“ – zahlreiche Zeitungen veröffentlichten nur positive Bewertungen.

sehr, sehr junge weibliche Fans ins Restaurant und wollten auf dem Sessel sitzen auf dem Stuhl saß. Sie aßen dann auch eine Kleinigkeit und rückten immer wieder mit dem Sessel. Falco wiederum feierte bei uns 1984 die LP-Präsentation von Junge Römer und zwar sehr ausgiebig, es floss auch viel Champagner. Eine mit Champagner „gesegnete“ LP konnte ich dann meinem Sohn Wolfgang – einem großen Fan – mit nach Hause nehmen. Man hörte zwar kaum noch etwas, aber es war ein tolles Erinnerungstück. Frank Stronach kam immer wieder ins Restaurant und rief in seinem typischen Dialekt nach ‚Vraaaannnnzzzz‘. Wir fanden bald heraus, daß er ‚Fraannnnzzzz‘ meinte, und zwar den Franz Vranitzky, mit dem er befreundet war“.

Am meisten beeindruckt haben ihn vom Auftreten, der Rhetorik und dem Charisma „Otto von Habsburg, Peter Ustinov und Simon Wiesenthal, Peter Ustinov parlierte beim Abendessen mit den anderen Gästen in mehreren Sprachen“, beendet er seine



Sylvester Huber erhielt im Jahr 1998 das Goldene Verdienstzeichen der Republik Österreich, überreicht vom damaligen Handelsminister Johann Farnleitner.

Erzählungen. „Auch Herta Firnberg, die erste sozialdemokratische Ministerin, war eine großartige und schlagfertige Frau“.

Dreharbeiten mit Christiane Hörbiger, Rainhard Fendrich und Peter Weck

Das stille Restaurant war immer wieder auch Drehort und Sylvester Huber, der mit seinem Aussehen durchaus selbst als Filmstar durchgehen könnte, durfte auch kleine Rollen spielen, wie etwa zusammen mit Christiane Hörbiger oder gemeinsam mit Rainhard Fendrich und Peter Weck im Film „Geliebte Gegner“, dort ist er einige Minuten als Kellner zu sehen. „Das Schauspielern hat mir durchaus Freude gemacht. Ich hätte auch noch weitere Möglichkeiten dazu gehabt, doch dazu hat mir die Zeit gefehlt.“

Das Goldene Verdienstzeichen der Republik Österreich

Sylvester Huber tat viel für die Gastronomie in Österreich, unter anderem viel für die Lehrlingsausbildung. Auch lebte er den Wiener Charme und erhielt im Jahr 1998 für seine Verdienste um die Republik Österreich das Goldene Verdienstkreuz vom Bundespräsidium, überreicht vom damaligen Handelsminister Johann Farnleitner.

Reisen mit SeniorenReisen – immer top organisiert

In wohlverdiente Pension ging Sylvester Huber im Jahr 2003, nach 46 Dienstjahren und er konnte endlich mit seiner Frau Elfriede, die leider 2019 nach langer Krankheit starb und die er bis zum Schluss liebevoll pflegte, auf Reisen gehen, natürlich jedes Jahr mit SeniorenReisen.

Hierbei genoss er die Perfektion bei der Organisation, die Gastfreundschaft, die Betreuung. „Wir mussten uns um nichts kümmern“. Einmal gab es auf einer Reise ein größeres, organisatorisches Problem



In der wohlverdienten Pension ist Sylvester Huber gerne mit SeniorenReisen unterwegs.

mit dem Reisepartner und Charly Blecha schaltete sich persönlich ein, um das Problem zu lösen und unsere Reise zu retten. „Das war ein gutes Gefühl... und wir fühlten uns gut aufgehoben. Auch der ‚Holzpyjama für die kalten Abreisen‘ (so wurde das intern genannt) wurde gottlob nie gebraucht“.

Einmal saßen wir mit Ministerin Hilde Hawlicek beinahe 15 Stunden im Bus nach Ligurien, eine unvergessliche Zeit.

Man muss das wollen, was man tut

Gerne erinnert sich Sylvester Huber an sein bewegtes Leben und man spürt noch heute die Freude, die er an seinem Beruf hatte und noch immer hat. „Viel hat sich verändert in der Gastronomie. Es geht mehr als früher ums Geschäft. Ich habe aber nach wie vor Hochachtung vor den Menschen, die im Gastgewerbe arbeiten“.

Besorgt sieht er mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung die Entwicklungen während der Corona-Krise. „Das zugespart wurde,

finde ich schade und sehe es auch kritisch. Wir haben in der Gastronomie immer auf die Hygiene geachtet, sie war und ist ein hohes Gut und mit einer gewissen Selbstdisziplin der Menschen sind wir in einem Restaurant gemeinsam und mit etwas Abstand wahrscheinlich sogar besser aufgehoben als bei unkontrollierten Zusammentreffen im privaten Umfeld.“

Am Ende geht er noch darauf ein, woher seine Freude kommt: „Man muss den Beruf wirklich wollen. Das habe ich auch meinen Lehrlingen gesagt. Im Leben gibt es zwei Möglichkeiten: entweder man lebt, um zu arbeiten, oder man arbeitet, um zu leben. Wenn man nur arbeiten geht, um am Ersten den Lohn zu kassieren, hat man in diesem Beruf nichts verloren. Mein Einstieg in dieses Gewerbe war eher Zufall, alles andere hat sich dann zusammengefügt und ich wollte das so.“