

Beide setzen auf Qualitätsmarken – Ferdinand Fischer (rechts): „Entgegen anders lautenden Gerüchten sind Harleys die mit Abstand haltbarsten Motorräder auf dieser Welt – belegt durch zahlreiche Motorradtests über 50.000 km.“ Für Dr. Oliver Karall ist die Infrarottechnik von easyTherm das Nonplusultra.



Foto: i-Magazin

EASYTHERM-HEIZUNG HÄLT HARLEY-FAHRER UND STEAK-LIEBHABER WARM:

Heiße Öfen

Fischer's American Restaurant gilt nicht nur unter den Harley-Davidson-Fahrern als heißer Tipp – schon seit Jahren ist Ferdinand Fischer, dem manche in der Szene einen gewissen Hang zum Philosophen attestieren, mit seinem Lokal Treffpunkt für alle Steak- und Burger-Fans. Seit Kurzem genießen die Gäste von Fischer's American Restaurant die kulinarischen Gaumenfreuden in einem neuen Umfeld – das Lokal im Süden Wiens wurde neu errichtet und bietet seinen Gästen nun »Rundumgenussundgemütlichkeit«. Apropos Gemütlichkeit – klar, dass die easyTherm-Heizpanele dabei nicht fehlen durften.

von Thomas Buchbauer

Selten, dass einem Harley-Davidson-Fahrer kalt ist. Schon alleine beim Gedanken an sein Bike wird ihm warm ums Herz. Und wenn er bei Fischer's American Restaurant in der Triesterstraße 260 einen Zwischenstopp macht, um den Harley-Community-Gedanken zu pflegen und einen Burger mit dem klingenden Namen »Fat Boy« oder »Route 66« zu essen, schon gar nicht. Denn dann wärmen ihn zum einen die Köstlichkeiten aus der Küche und zum anderen – mehr oder weniger unbemerkt – die easyTherm-Heizpanele, die sich nahtlos in die Deckenelemente des Restaurants einfügen.

Fischer's Harley-Davidson in Wien feiert 2017 sein 60-jähriges Firmenjubiläum. Begonnen hat alles im vierten Wiener Gemeindebezirk, als Ferdinand Fischers Vater 1960 mit dem Handel von Autozubehör startete und kurz danach auch die Chance im Motorradzubehör erkannte. Als Ferdinand Fischer begann, die Fäden im Unternehmen zu ziehen, war für ihn bald klar, dass er einerseits unter dem Geschäft mit dem Autozubehör einen Schlussstrich ziehen und andererseits neben dem Zweiradzubehör auch die Motorräder selbst ins Programm aufnehmen musste. „Nach einem kurzen Intermezzo als Suzuki-Händler, das ich bald wieder beendete, habe ich Harley und Harley mich gefunden“, rekapituliert Ferdinand Fischer die Firmenhistorie. Seitdem dealt Fischer's Harley-Da-



Ein Blick auf die Speisekarte macht Sie sicher – das Fischer's American Restaurant in der Wiener Triesterstraße bietet besondere Steak- und Burger-Köstlichkeiten.

vidson frei nach dem Motto: »Wir verkaufen Freiheit, Emotion pur und ein Stück Geschichte – das Motorrad bekommst du gratis dazu!« und hat laut Meinung der Biker-Gemeinde einiges dazu beigetragen, dass die Marke »Harley-Davidson« in Österreich und das damit in Verbindung stehende Lebensgefühl jenen Stellenwert erreicht hat. „Ich habe immer danach getrachtet, unser Unternehmen organisch wachsen zu lassen“, ergänzt Fischer. Der nächste Schritt war damit logisch – da Harley-Davidson für Community steht, folgte die Eröffnung von Fischer's American Restaurant: „Der Mensch ist ein Gemeinschafts- und Gesellschaftswesen – dieser Sehnsucht wollen wir mit dem Steakhaus Genüge tun. Das Schöne daran ist, dass unser Restaurant auch von vielen Nicht-Harley-Fahrern besucht wird – zum einen, weil ihnen das Feeling und die Möglichkeit der Kommunikation auf Augenhöhe mit allen hier gefallen und sie anspricht und zum anderen wegen der Qualität, die unsere Küche zaubert. Wir unterscheiden uns nicht zuletzt auch wegen der hochwertigen Lebensmittel, die wir einsetzen, von unserem Mitbewerber“, betont Fischer der, wie er ihn nennt, den »Harley-Marxismus« »Bei uns sind alle gleich« lebt, wie kaum ein anderer.

Nach Motorradverkauf, -Werkstatt, -Zubehör, Restaurant und Tattoo-Studio ist mit der vor Kurzem ins Leben gerufenen Autowerkstatt am Standort Triesterstraße der bislang letzte Schritt im Unternehmenswachstum geglückt: „Jeder Kunde, der möchte, kann uns auch sein Auto anvertrauen – ganz egal, welche Marke. Mit unserem Rudi haben wir einen echten Mechaniker in unseren Reihen – einen Spezialisten, der tatsächlich noch reparieren kann und der seit 26 Jahren an Oldtimern schraubt. Womit sich der Kreis wieder schließt – denn Harley-Fahrer, die aus körperlichen Gründen irgendwann nicht mehr in der Lage sind, auf dem Bike zu sitzen, können ohne Bedenken auf einen Oldtimer wechseln – bei uns haben sie das notwendige Serviceangebot“, hat Ferdinand Fischer für uns das nächste Argument parat.



Für die Fangemeinde ist Harley-Fahren der »Inbegriff von Freiheit«. Im Fischer's American Restaurant kehren aber nicht nur Biker ein – auch Nicht-Harley-Fahrer sind herzlich willkommen.

**PUSH IN –
SCHNELLER
GEHT'S
NICHT**

PUSH IN
Einfach und
werkzeuglos stecken –
bewährte Technik
vom Marktführer!

GEWINNEN SIE
ein Wochenende mit
dem Tesla Model X.
Rechtsweg ausgeschlossen.

**BESUCHEN
SIE UNS :**
POWER-DAYS.
Das Fachmesse für Elektrotechnik
Messezentrum
Salzburg
15.-17. März '17
Messestand Halle 10
Nr. 0502

Der nächste Generationswechsel ist bereits vollzogen – Ferdinands Sohn Johannes hat die Geschäftsführung übernommen und kümmert sich um die operativen Belange, vor allem in Bezug auf Harley-Davidson. „Spezialaufgaben, wie der Neubau der Liegenschaft hier an der Triesterstraße, fallen noch in meinem Aufgabenbereich“, verrät uns Ferdinand Fischer, der laut eigenen Angaben eigentlich schon in Altersteilzeit ist – ein kleiner Hinweis, bei dem ein verschmitztes Lächeln in seinem Gesicht nicht zu übersehen ist.

Bereits seit 1999 ist Ferdinand Fischers Bikestore im Süden Wiens einer der zentralen Treffpunkte der Harley-Davidson-Fangemeinde. Doch mit den Jahren wurde es am Standort Triesterstraße schließlich zu eng. Vor rund einem Jahr begann dann der große Umbau am Standort von Fischer's Harley-Davidson in Wien: „Wir brauchen einfach mehr Platz – sowohl für die Verkaufsflächen und die Werkstatt als auch für das Restaurant. Darüber hinaus hatte man auch bei Harley-Davidson selbst Vorstellungen, die es umzusetzen galt. Somit ist das Ergebnis des Umbaus eine Co-Produktion aus Harley-Company und Harley-Fischer. Damit ist unser Standort nun mit 4.130 m² Fläche einer der drei größten Harley-Shops Europas“, sieht sich Fischer in seinen Bemühungen bestätigt.

„Größer, höher, geschmackiger“ war auch die Devise beim Neubau des Restaurants. „Wir haben uns insgesamt viel mehr getraut – auch in Sachen Heizungstechnik. Dr. Oliver Karall war so überzeugend, dass ich seinen Argu-



Die easyTherm-Heizpanele an der Decke des Fischer's American Restaurant sorgen für angenehme Temperierung der Räume.

menten »Pro Infrartheizung« nicht widerstehen konnte,“ plaudert Fischer vor unserem Mikro aus der Schule, nicht ohne mit einem Augenzwinkern in Richtung Karall zu erwähnen, dass er nun auch hoffe, dass der easyTherm-Geschäftsführer die nächsten zehn Harleys bei Fischer's Harley-Davidson kaufen werde. Für Fischer war es weniger der Anschaffungspreis als vielmehr die Tatsache, dass Infrartheizungen die gleiche Strahlungswärme wie Kachelöfen abgeben: „Und was will man mehr als behagliche Wärme? Speziell in einem Restaurant ist das ein wesentlicher Faktor – beim Essen zieht man es nun einmal vor, es besonders gemütlich zu haben. Die angenehme Strahlungswärme von easyTherm machen wir uns übrigens auch im Tattoo-Studio zunutze“, unterstreicht Fischer, den aber auch noch der geringere Aufwand bei der Installation der Paneele überzeugt hatte: „Wir brauchten nur den Elektriker zu beauftragen, der für die Zulei-

tung sorgte, die Paneele an der Decke montierte und sie anschloss – fertig. Im Vergleich zu thermischen Heizsystemen, die mit umfangreichen Stemmarbeiten, dem Verlegen von Heizungsrohren und der Installation des Heizraumes mit all seinen Geräten verbunden ist, war der Arbeitsaufwand des Elektrikers verschwindend gering.“ Klar, dass auch die Energiekosten bei der Entscheidung zugunsten der Infrartheizung eine Rolle spielten – laut easyTherm spielt auch dieser Faktor in die Karten von Fischer: „Wir sind schon gespannt, wie der Heizkostenvergleich zum alten System ausfallen wird. Laut easyTherm haben wir ja auch hier klare Vorteile zu erwarten“, zeigt sich Fischer in Anbetracht der Zukunft neugierig. „Im Vergleich zu einer Ölheizung, die vom Installateur hier angeboten wurde, ist die von uns hier realisierte Infrartheizung mit einer 50 % geringeren Heizlast konzipiert“, lässt Karall die Erwartungen von Fischer in einem besonderen Licht erscheinen.



Als Harley-Dealer weiß Fischer aber auch die Kundennähe und die Betreuung von easyTherm zu schätzen – denn obwohl der burgenländische Hersteller für seine hohe Qualität bekannt ist, kam es bei einem der Paneele zu einem kleinen Problem nach der Installation: „Hier zeigte sich rasch der Unterschied zu Billiganbietern. Ich hatte das größte Vertrauen und das hat sich auch bewährt. Oliver Karall hat im Nu dafür gesorgt, dass das Panel ausgetauscht wird – schließlich ist es im Umgang mit Kunden entscheidend, wie derartige Situationen gelöst werden“, freut sich Fischer über die Reklamationsabwicklung. Doch damit nicht genug – easyTherm bot bereits im Vorfeld Leistungen, die von einem Anbieter dieses Bereichs nicht unbedingt alltäglich sind: „Wir haben bei der Auslegung der Heizung be-

Im Raucherbereich kommen sechs Stück ComfortPlus 2.700-Paneele mit jeweils 1.350 Watt und im Nichtraucher zwei Stück ComfortPlus 2.700 von easyTherm zum Einsatz.

reits vor Baubeginn darauf geachtet, welche Materialien rund um die Panele verwendet werden und haben so die beste Dimensionierung und Ausrichtung der Heizungspanele gewährleisten können. Da wir mit der Infrarotheizung die Gegenstände aufwärmen und nicht die Luft, müssen wir weder die vorgewärmte Frischluft, die durch das vorgeschriebene Lüftungssystem eingeblasen wird, noch jene, die abgesaugt wird, berücksichtigen. Was wesentlich effizienter ist. Konventionelle Heizsysteme sind in dieser Umgebung sehr ineffizient – denn die Lüftungsanlage im Lokal saugt die von den Radiatoren aufsteigende aufgewärmte Luft sofort wieder ab, wodurch die Energieeffizienz empfindlich leidet. Die Botschaft an die Lokalbetreiber kann deshalb nur lauten: Wer eine Lüftungsanlage betreibt, sollte vorzugsweise eine hochwertige Infrarotheizung installieren!“, richtet Karall seinen Appell an die Gastronomie.

Zwei easyTherm-Thermostate regeln schlussendlich die Temperatur im Fischer’s American Restaurant – eines im Raucher- und das andere im Nichtraucher-Bereich. Im Raucherbereich kommen sechs Stück ComfortPlus 2.700-Panele mit jeweils 1.350 Watt und im Nichtraucher zwei Stück ComfortPlus 2.700 zum Einsatz: „Das Ergebnis der Messung mit der Wärmebildkamera zeigt, dass wir sowohl am Boden als auch an den Wänden die über die Thermostate eingestellte Temperatur nicht nur gut erreichen, auch die Temperaturschichtung vom Boden bis zur Decke auf 4,5 m Höhe differiert nur um 2°C. Mit einer Heizung, die die Luft erwärmt, wäre ein derartiges Ergebnis nicht möglich – statt kalten Füßen und glühenden Decken erreichen wir durch den Einsatz der Infrarothei-



Die Heizpanele von easyTherm sorgen neben dem Restaurant auch in einem kleinen Teil der Ausstellungsfläche von Fischer’s Harley-Davidson für ideale Temperaturschichtung vom Boden bis zur Decke.

zung eine ideale Schichtung und eine angenehme Temperierung für die Gäste, was sich auf die Verweildauer und letztendlich auch auf den Umsatz des Lokals auswirkt.“

Dr. Karall hat aber noch ein weiteres Argument, das er ins Rennen um die Gunst der Konsumenten schicken möchte: „Glas hat die physikalische Eigenschaft, zwischen 0 und 10°C recht gut Wärme abstrahlen – wer sich in der Nähe einer Fensterscheibe befindet, empfindet die abstrahlenden 10°C allerdings nicht als Wärme, sondern im Gegenteil wie einen kalten Vorhang. Durch die Installation der Heizpanele an der Decke des Lokals merken wir, wie dieser negative Effekt nicht auftritt.“ Diese Emissivität weist Glas laut Karall allerdings nur in diesem Temperaturbereich auf: „Bei +80°C hat Glas diese Eigenschaft leider zum Großteil verloren, wodurch Infrarotheizpanele aus Glas

im Vergleich zu Keramikpaneelen viel ineffizienter sind. Ein gutes »Anschauungsbeispiel« ist, wenn man die Hand über ein Ceranfeld hält – es ist an der Oberfläche brennheiß, aber ein paar Zentimeter über dem Ceranfeld merkt man kaum mehr, dass es Hitze abstrahlt“, meint Karall abschließend – ein bekanntes Statement aus dem Hause easyTherm – und vor allem auch eines, das bei manchen Branchenteilnehmern einmal mehr zu kontroversiellen Reaktionen führen wird.

WEITERE INFORMATIONEN AUF:

www.easy-therm.com
www.i-magazin.at



Jetzt informieren!
information@bfi.wien

IHR PARTNER IN DER BERUFLICHEN WEITERBILDUNG IN DEN BEREICHEN:

HIER BILDEN SICH NEUE KARRIEREMÖGLICHKEITEN!



STEUERUNGSTECHNIK:

Internet of Things -
 Raspberry Pi mit Python Basics
 Start: 05.05.2017 | 08:30 Uhr

KNX-Kompaktkurs
 Start: 09.05.2017 | 17:30 Uhr

KNX-Anwendungen
 Start: 07.06.2017 | 18:00 Uhr

KNX-DALI
 Start: 21.06.2017 | 17:30 Uhr

SPS-Kompaktkurs
 Start: 19.04.2017 | 18:00 Uhr

SPS-Aufbaukurs
 Start: 18.05.2017 | 17:30 Uhr

SICHERHEIT:

ADR-Gefahrgutlenkerin
 Basiskurs und alle Klassen
 und Tankfahrzeuge
 Start: 24.03.2017 | 08:30 Uhr

Ausbildung zur
 Sicherheitsvertrauensperson
 Start: 28.03.2017 | 08:30 Uhr
 Start: 02.05.2017 | 08:30 Uhr

Fachausbildung Sicherheits-
 fachkraft mit E-Learning
 Start: 04.04.2017 | 08:30 Uhr

Laufende Aus- und Weiterbildungs-
 termine zum Thema Brandschutz