



*Auf den ersten Blick  
ein ungleiches Gespann:  
Florian Reiser  
und Marcel Walker*

# Die wärmende Feuerstelle in einem städtischen Mikrokosmos

Ein gelernter Psychiatriepfleger und ein promovierter Ökonom betreiben gemeinsam ein Restaurant – und setzen mit dem Resultat Masstäbe in der St.Galler Gastronomieszene. Ein Geheimnis aber steckt laut den Begründern nicht hinter der Erfolgsgeschichte des Restaurant Lagerhaus an der Davidstrasse – nur genaues Beobachten des Markts und der Bedürfnisse und eine konsequente Umsetzung. Ein Lokaltermin.

**Text:** Stefan Millius

**Bild:** Bodo Rüedi

**D**a hat ganz augenscheinlich niemand versucht, die frühere Bestimmung der Räumlichkeiten zu verstecken, zu übertünchen, im Gegenteil. Wer das ehemalige Lagerhaus an der Davidstrasse in St.Gallen betritt, kann sich lebhaft vorstellen, wie hier einst Waren aus aller Welt eintrafen, wie sich der Warenlift schwerfällig in Bewegung setzte. Der grosse, hohe, weitgehend nackte Raum atmet den Geist früherer Zeiten – und bietet dennoch Platz für einen modernen Gastronomiebetrieb. An den zahlreichen Tischen ist für den Abendbetrieb gedeckt, hinter der Bar herrscht schon vorbereitende Betriebsamkeit.

«Eigentlich unglaublich, aber wir haben uns vor der Eröffnung damals tatsächlich den Kopf darüber zerbrochen, wie wir das Restaurant nennen sollen», sagt Marcel Walker lachend. Das Selbstverständliche habe man wie so oft zunächst übersehen – «Restaurant Lagerhaus» sei die logische Wahl, weil die Ambiance des Betriebs damit perfekt umschrieben und zugleich die in der Region St.Gallen bereits bekannte Marke genutzt werde.

## Das «Herz» eingepflanzt

Marcel Walker, gleichzeitig Gründer und Betreiber der Kulturagentur «Bretterwelt», die unter anderem den Kabarettisten Simon Enzler vertritt, führt das Restaurant Lagerhaus seit der Eröffnung vor zwei Jahren zusammen mit Florian Reiser. Dieser wiederum ist auf dem Platz St.Gallen seit rund fünf Jahren mit der Focacceria gastronomisch präsent und erfolgreich. Beiden ist anzumerken, dass sie gerne über ihr «Baby» sprechen, vielleicht, weil sie selbst staunen, wie prächtig es sich in kurzer Zeit entwickelt hat.

Auf den ersten Blick ein untypisches Gespinn, das sich hier gefunden hat, doch hat sich die Partnerschaft gewissermassen organisch entwickelt. Das Lagerhaus ist seit über 20 Jahren im Besitz der Stadt St.Gallen. Dieses Potenzial wollte die Politik vielfältig nutzen. Gewerbe, Soziales und Kultur sollte auf den rund 10'000 Quadratmetern gleichzeitig entstehen und sich gegenseitig befruchten. Das ist seither auch geschehen – Kleinbetriebe, Museen und soziale Einrichtungen sind neben- und miteinander aktiv im geschicht-

## Mit dem Restaurant Lagerhaus hat St.Gallen einen Hauch Grosstadt erhalten.

trächtigen Gemäuer. Darunter auch Marcel Walkers «Bretterwelt». Der Betriebswirtschaftler war aber bald der Meinung, dem Mikrokosmos fehle etwas Entscheidendes – «und zwar das Herz, die Feuerstelle.» Erst mit einem Gastronomiebetrieb sei der Organismus wirklich lebendig, glaubte Walker, begann, sich umzusehen – und sprach eines Tages Florian Reiser in dessen «Focacceria» an der Metzgergasse in St.Gallen konkret darauf an. Der Rest ist (junge) Geschichte. Das Restaurant Lagerhaus hat sich in kürzester Zeit zu einem wichtigen Element der städtischen Gastroszene entwickelt.

## Gesamthaft 40 Angestellte

Die Arbeitsteilung der beiden Unternehmer liegt auf der Hand. Florian Reiser ist für die gastronomischen Belange zuständig, Marcel

Walker für den strategisch-administrativen Bereich. Die Focacceria ist nach wie vor Reisers eigenständige «Spielwiese». Synergien gibt es allerdings. In einer externen Küche entsteht, was später in Focacceria und Lagerhaus auf dem Teller präsentiert wird – «vom Brot über die Ravioli bis zum Kräuterbutter stellen wir alles selber her», betont Reiser. Von dort aus wird auch der Cateringservice betrieben, ein weiteres junges Pflänzchen, für das Reiser und Walker wiederum gemeinsam verantwortlich sind. Alle Bereiche inklusive Focacceria beschäftigen rund 40 Personen.

Dass Florian Reiser einst zum Gastronomen avancieren würde, war nicht immer klar. Erste Berufsschritte absolvierte er im sozialen Bereich, war später im Tourismus tätig. Am Anfang des Wechsels in die Gastronomie stand nicht in erster Linie ein Konzept, sondern ein Bedürfnis. «Ich habe schlicht kein Lokal gefunden, das bot, was ich als Konsument suchte», so Reiser. Wenigstens nicht im eigenen Land. Denn in Rom stiess er auf die Idee der Focacceria, in der frische Zutaten unkompliziert zum schnellen Genuss werden – quasi Fast Food auf gesunde und bekömmliche Art. Reiser importierte die Idee, nicht ohne sich zuvor Gedanken über die Wirtschaftlichkeit zu machen. Fast Food sei praktisch eine reine Männerangelegenheit, stellt er fest – mit Hamburger, Döner, Bratwurst in den Hauptrollen. Mit der Focacceria peilte Florian Reiser bewusst die Frauen als Zielpublikum an. Die Hoffnung erfüllte sich, der Frauenanteil ist überdurchschnittlich hoch, was – wie Reiser lachend erklärt – in der Folge dann dazu führte, dass sich auch die Männer für den Betrieb zu interessieren begannen.

## Fokus auf Kulinarik

Doch zurück ins Lagerhaus. Reiser und Walker bezogen die Räume als Mieter, brachten mit Hilfe auf privater Ebene das nötige Kapital für die gesamte Einrichtung und das Inventar zusammen und starteten durch. Der Kulturmanager Walker überlegte sich zu Beginn, seinen angestammten Bereich ins Restaurant einzubringen, also Kultur stattfinden zu lassen – doch dann sei man von der Realität ereilt worden. «Wir schätzen uns glücklich, so viele tolle Gäste zu haben, die bei uns schlicht und einfach gut essen wollen; veranstaltet man kulturelle Anlässe, schliesst man diese Leute zwangsläufig aus», erklärt Walker. Weiterhin sei man offen für Kultur, aber stets in Zusammenhang mit Kulinarik und nicht isoliert als Event. Denn die Wahrheit sei: «Wir sind und bleiben ein Restaurant.»

Und eines mit einem Konzept, das zieht. Er suche «das Gute im Einfachen», umschreibt Florian Reiser die Idee. «Kein Schnickschnack, aber auch keine Rüebli aus der Büchse.» Bei seinen zahlreichen Reisen sei ihm aufgefallen, dass sich in Ländern wie Italien, Griechenland oder Argentinien stets die Spezialisten durchsetzen. Der eine bietet Pizza

Marcel Walker:

«Wir wirken als eine Art Magnet für das gesamte Lagerhaus.»

an, der andere setzt auf den Grill – aber kaum je beides gleichzeitig. «Man muss etwas richtig machen, nicht vieles halbwegs», ist Reiser überzeugt. Gleichzeitig sei aber Flexibilität gefragt; er habe nie begriffen, warum er zum Filet nur Reis oder zum Geschnetzelten nur Rösti erhalten könne – und nicht auf Wunsch auch umgekehrt. Entsprechend ist das Restaurant Lagerhaus nun bekannt für seine Grillspezialitäten, das aber punkto Beilagen mit einem flexiblen, modularen System.

## Liebe zu den Gästen

Was sich klar und logisch anhört, ist allerdings längst kein Alltag in der Gastronomie. Woran liegt, Florian Reiser? Auf Kollegenschelte

hofft man im Gespräch mit ihm vergebens, Überlegungen darüber stellt er aber doch an. Vielleicht sei er als Quereinsteiger weniger auf gewisse Standards getrimmt, die langjährige Gastronomen blind übernehmen. So werde beispielsweise Kostenbewusstsein oft falsch verstanden, dann zum Beispiel, wenn Spargeln fürs Menü geschält und aus den Schalen gleich noch eine Suppe gemacht werde. «Zuhause würden wir das unseren Freunden nie auftischen, den zahlenden Gästen aber schon?», stellt Reiser mit leichter Verwunderung fest – womit auch klar ist, dass das für ihn nie in Frage käme.

Die Liebe zu den Gästen, nimmt Marcel Walker den Faden auf, sei zentral. «Minimieren bei den Kosten, maximieren im Preis – das kann es nicht sein.» Im Restaurant Lagerhaus könne man für vergleichsweise wenig Geld einen ganzen Abend verbringen – «man kann bei uns aber auch das Fünffache ausgeben, wenn man möchte.» Das Ergebnis ist eine heterogene Gesellschaft, die Ex-Bundesrätin speist neben dem Studenten. Der Charakter des ehemaligen Lagerhauses mit seinem bunten Treiben verschiedenster Schichten sei damit ins neue Jahrtausend gerettet worden. Das Lagerhaus befruchtet die Region – und umgekehrt. Denn das Restaurant ist keineswegs ausschliesslich die «Kantine» der nächsten Umgebung. «Wir haben wöchentlich über 1000 Gäste», so Walker, «und damit wirken wir als eine Art Magnet fürs Lagerhaus, es kommen Menschen hierher, die dieses Gebäude zuvor vielleicht gar nicht kannten.» Die Gastronomie bildet eine Art Klammer für das städtische Haus, das zuvor eher eine Art Insel darstellte.

## Urbaner Touch für St.Gallen

Was die beiden Unternehmer ebenfalls beobachten: Die Krise konnte ihrem Konzept wenig anhaben. Nicht zuletzt, weil – wie es Marcel Walker ausdrückt – das Restaurant Lagerhaus kein Teil der Nahrungsmittelindustrie ist, sondern zur Freizeit- und Unterhaltungsindustrie gehört. Sehen und gesehen werden sei immer wichtig, egal, wie es im Portemonnaie aussieht, am gesellschaftlichen Leben wolle man immer – und vielleicht erst recht in schlechten Zeiten – teilnehmen. Hilfreich

ist dem Betrieb auch, dass er als städtisch, als urban wahrgenommen wird. «St.Galler, die Gäste von auswärts empfangen, beispielsweise aus Zürich, kommen gerne hierher, weil sie zeigen wollen: St.Gallen hat auch einen Touch

Florian Reiser:

«Ich suche stets das Gute im Einfachen.»

Grossstadt zu bieten», sagt Marcel Walker. Diese Urbanität habe man sich nicht bewusst auf die Fahne geschrieben, sie ergebe sich aus den Räumlichkeiten, aus ihrer Höhe, ihrer Ursprünglichkeit. Walker: «Ein Neubau wird das nie ausstrahlen, egal, wie sehr man sich anstrengt.»

Die Hülle ist gegeben, das Konzept kommt an: Vorerst warten laut Reiser daher höchstens Feinanpassungen auf das Restaurant Lagerhaus. Das schönste Kompliment sei ohnehin, dass in den vergangenen zwei Jahren bereits viele Elemente des Betriebs von anderen Lokalen übernommen und kopiert worden seien. Ein Umstand, den Reiser und Walker positiv beurteilen: «Offenbar inspirieren wir andere.» ■

## Zum Lagerhaus

Das markante Lagerhaus am westlichen Rand des St.Galler Stadtzentrums entstand 1903. Bis in die 80er-Jahre erfüllte es seinen Dienst als Zollfreilager, danach ging es an die Stadt, die es danach für eine gemischte Nutzung aus Gewerbe, Kultur und Soziales öffnete. Seit 1999 ist eine Interessengemeinschaft (IG) Lagerhaus aktiv, die sich der Erhaltung und Weiterentwicklung des Zentrums verschrieben hat. Vor zwei Jahren wurde mit dem Restaurant Lagerhaus ein Gastrobetrieb in den Gebäudekomplex eingebettet, der vom Gastronomen Florian Reiser und vom Kulturunternehmer Marcel Walker geführt wird. Weitere Informationen: [www.lagerhaus.sg](http://www.lagerhaus.sg) und [www.restaurantlagerhaus.ch](http://www.restaurantlagerhaus.ch).