

Florian Reiser

Bei ihm kann man guten Gewissens geniessen

*Pommes frites aus frischen Kartoffeln? Hausgemachte Frischteigwaren? Sorbets aus Ostschweizer Früchten? Klingt nach **Schlaraffenland** aus Grossmutterns Zeiten. Gibt es aber noch heute: In den Restaurants von Florian Reiser, Geniesser, Gastronom – und Idealist.*

von Christa Hürlimann

Der eine suchte nach einer guten Erfindung, die er gewinnbringend umsetzen konnte, nach etwas Kleinem, Feinem, das vor allem Frauen und Kinder – «die begeisterungsfähigsten Konsumenten» – anspricht. Der andere wünschte sich ein Lokal, in dem er sich über Mittag schnell und gut verpflegen konnte. Mit

der Eröffnung der Focacceria erfüllten sich 2005 beider Wünsche: Florian Reiser brachte in seinem selbst konzipierten – und grösstenteils selbst umgebauten – Lokal köstliche Brote an die Frau, das Kind und natürlich auch an den Mann, Kulturunternehmer Marcel Walker war ein Kunde erster Stunde. Der St. Galler hatte nur ein Problem mit Flo-

rian Reisers Focacceria: Damit er innert nützlicher Frist zu seinem Zmittag käme, müsste das Lokal näher bei seinem Büro sein – am liebsten gleich in der unteren Etage des Lagerhauses, wo er mit seiner Agentur Bretterwelt bereits eingemietet war. Weil dort ein Restaurant auch seitens der Stadt willkommen war und Walker ihm eine offene Feuerstelle als einmalige Möglichkeit für St. Gallen schmackhaft machen konnte, spannte der Gastronom mit dem Kulturunternehmer zusammen.

Ethisch korrekt – geschmacklich perfekt

Die beiden schufen aus der Fabrikhalle, die vorher ein Jugend-

kulturraum war, eine Fabrikhalle, die nun ein grosszügiges Restaurant beherbergt. Mit der vielgepriesenen Fleischtheke gleich am Eingang und dem herrlichen offenen Feuer des Buchenholzgrills, auf dem die Speisen – bis hin zu einigen Desserts – zubereitet werden. Darüber hinaus macht das Restaurant seit seiner Eröffnung 2007 mit seiner Schlichtheit von sich reden, oder wie Marcel Walker, der heute im Hintergrund wirkt und über die Finanzen wacht, es formuliert: «Dass man nicht sieht, was man alles gemacht hat, zeigt, dass wir es gut gemacht haben.»

Und zwar nicht nur bei der Einrichtung. Denn die Schlichtheit ist auch kulinarisch gesehen die Maxime von Gastgeber Florian Reiser: Einfach und gut soll das Essen sein. Zubereitet mit Fleisch, das grösstenteils von Höfen aus der Region stammt, mit Eiern von glücklichen Ostschweizer Hühnern, mit Gemüse und Früchten, die wenn immer möglich in der Schweiz wachsen, und serviert mit Brot und Pasta und Pesto und Kuchen aus hauseigener Produktion (siehe Seite 52).

Unvoreingenommen ins Glück

Vielleicht war es ein Glücksfall, dass der gelernte Psychiatriepfleger, Gleitschirmflug- und Snowboardlehrer sowie Weltenbummler anfangs keine Ahnung hatte, was durch seine Ansprüche auf ihn zukommen würde. Dass viele Köche darauf getrimmt sind, vor allem möglichst kostengünstig zu arbeiten. Und sich darum

Ob hier in der Focacceria oder im Restaurant Lagerhaus – bei Florian Reiser kommen nur auserlesene, ethisch korrekt zubereitete Köstlichkeiten auf den Tisch – ein Grossteil davon gar hausgemacht.



Bilder: Nicole Tobler

dagegen sträuben würden, echte Schweizer Eier statt der pasteurisierten, in Tetrapak gelieferten Eimasse zu verarbeiten. Frische Pilze aus Herisau statt konservierte aus China. Oder Pouletfleisch vom nahen Hof statt aus Brasilien. So wie es Florian Reiser seit seiner Kindheit mit seinen Hippie-Eltern auf einem Biobauernhof gewohnt war. Für ihn kam schlicht nichts anderes in Frage. Und er verfolgt sein Ideal bis heute so konsequent, dass er zugunsten der Qualität ohne zu zögern eine tiefere Marge inkauf nimmt. Denn eines ist für ihn klar: Geiz ist *nicht* geil.

Konsequent nach seinem Ideal

Doch seinem Küchenteam musste der St. Galler dies erst klar machen. Klipp und klar. Und er schreckte dabei auch vor personellen Veränderungen nicht zurück. Seine Idee hat sich durchgesetzt, wie ein Blick in den Tiefkühler des Restaurants Lagerhaus zeigt: Dort lagern hausgemachte Sorbets und Kräuterbutter sowie ein kleiner Vorrat an – natürlich MSC-zertifizierten – Meeresfrüchten. Sonst nichts.

Das marktfrische Angebot fordert auch dem Servicepersonal einiges ab. Über die tagesaktuellen Angebote werden die Mitarbeitenden jeden Morgen informiert. Noch wichtiger ist dem Chef jedoch eine ehrliche Gastfreundschaft. «Meine Serviceangestellten sollen Gastgeber sein.»

Weiteres Lokal gesucht

Denn damit die Rechnung Ende des Monats trotz teurerer Rohprodukte aufgeht, ist das Duo Reiser/ Walker auf eine zahlreiche Stammgästeschar angewiesen, damit die allzu kurzen Essenszeiten über Mittag und am Abend möglichst ausgedehnt werden können. Vielleicht bald in einem weiteren Lokal: Reiser und Walker sind auf der Suche nach einem Standort für eine zweite Focacceria. «Und zwar lokal, regional oder gar überregional.»

Wenn jedoch eine 80-Jährige ihm sagt, sie habe soeben die besten Ravioli ihres Lebens gegessen, und am nächsten Tag mit einer Tupperware-Box vorbeikommt, um ein Münsterli nach Hause zu nehmen, dann ist die Welt für Florian Reiser schon heute in Ordnung. →



- 1) Wie in New Yorks Gourmettempeln: Im Restaurant Lagerhaus in St. Gallen werden die Rindsrücken fürs **Bistecca Fiorentina** so lange offen gelagert, bis sie zum vollendeten Genuss herangereift sind.
- 2) Feuer und Flamme für Fleisch und Fisch: Die edlen Stücke, deren Herkunft die Gastgeber bis auf den Hof zurückverfolgen können, werden an der **offenen Grillstelle** zubereitet.
- 3) Mamma mia, sind die gut: Die Pasta für das Lagerhaus und die Focacceria wird in der **eigenen Produktionsstätte** in St. Gallen produziert (S. 52).
- 4) Um praktische Augenweiden wie diese **Fleischschneidemaschine** zu beschaffen, reist Gastgeber Florian Reiser extra ins Piemont.

**Zur Person
Florian Reiser**

Geboren am 21. August 1975
Aufgewachsen in Flawil
Wohnort St. Gallen
Liebe Single
Werdegang

Florian Reiser gründete nach der Ausbildung zum Psychiatriepfleger ein Heim für verhaltensoriginelle Jugendliche in Flawil, Degersheim und Hundwil. Nachher ging er auf Reisen, arbeitete als Tauchlehrer, gründete eine Gleitschirmflugschule in der Dominikanischen Republik. Zurück in der Schweiz war er als Snowboardlehrer tätig, machte die Ausbildung zum Gleitschirmflugehrer und war vier Jahre lang Mitinhaber der Flugschule Appenzell. Nach den erfolgreichen, aber mehr oder weniger brotlosen Projekten versuchte er es mit Brot, inspiriert von einer Focacceria in Rom. In derselben Woche, in der er die Flugschule verliess, fand er an der Metzgergasse in St. Gallen ein freies Lokal. Seine Focacceria ist heute ein florierender Betrieb auf zwei – bald drei – Etagen mit 15 Angestellten, davon zwei seiner Schwestern. 2007 eröffnete Reiser mit Kulturunternehmer Marcel Walker das Restaurant Lagerhaus. Im Restaurant inklusive Bankettsaal werden heute 25 Mitarbeitende beschäftigt, dazu kommen drei weitere im hauseigenen Produktionsbetrieb (siehe Seite 52). Aktuell sucht das Duo Reiser/ Walker nach einem Lokal für eine weitere Focacceria.

Homepages
www.restaurantlagerhaus.ch;
www.focacceria.ch



Brot und Pasta, sämtliche Kuchen und Pestosorten sowie ein Grossteil der Antipasti, die in St. Gallen in der Focacceria und im Lagerhaus serviert werden, stammen aus dem **hauseigenen Produktionsbetrieb** an der Rosenheimstrasse. Da hier jede Woche produziert wird, kommen die Leckereien ganz **ohne Konservierungsstoffe** aus.

1) Wöchentlich werden **1000 Eier** von glücklichen Ostschweizer Hühnern verarbeitet, die samstags auf dem Markt bezogen werden. Bei der **Rezeptur der Teige** ist das Fingerspitzengefühl der drei Mitarbeitenden gefordert: Je nach Jahreszeit und Witterung – und entsprechender Luftfeuchtigkeit – muss sie leicht abgeändert werden.

2/3) Der Teig wird maschinell geknetet, bevor er in der **Pastamaschine** von acht Walzen in Form gebracht und geschnitten wird. Die Ricottaravioli werden nach dem Vorbild der im toskanischen Monte Antico ansässigen Famiglia Bernardi gefertigt. Der Teig wird extradünn ausgewallt und gefüllt mit speziellem Ricotta, der wöchentlich aus Sardinien angeliefert wird.

4) Zwei Festangestellte und ein Praktikant produzieren jede Woche **500 Kilogramm Brot** für die Focacceria und das Restaurant Lagerhaus. Die köstliche Focaccia wird hier vorgebacken und schliesslich in den Restaurants fertig gebacken und serviert mit Antipasti und Pesto, die grösstenteils ebenfalls hier im Produktionsbetrieb hergestellt werden.

5) **Erfinderisch:** In der ehemaligen Kaffeemühle wird Salz gemahlen, aus dem Fleischwolf wurde ein Gemüsezerkleinerer, und der Gemüsegrill erhielt eine Automatik mit Zeit- und Druckschaltuhr, sodass Mitarbeiter Anthony während des Brotbackens nicht auch noch auf die Zeit achten muss (Bild 6).

