



Postindustrielles Design ohne Schnörkel

Thomas Veser

Die rauchfreie Oase im ehemaligen Zollfreilager St.Gallens trägt seinen Namen zu recht: Das Restaurant strahlt mit seiner Fläche von 250 Quadratmetern jene Grosszügigkeit aus, die an die frühere Verwendung erinnert. Gewaltige Fenster gliedern die fünf Meter hohen Wände. Auf die Dekoration derselben haben die Besitzer Florian Reiser und Marcel Walker bewusst verzichtet. An der Decke fällt der Blick auf silbrig glänzende Abluftschächte, kompakte Heizkörper und Leitungsrohre vermitteln dem Ort, der 100 Gästen und bei Banketten 140 Geladenen Platz bietet, ein aussergewöhnliches postindustrielles Ambiente.



Reiser, der zudem das italienisch inspirierte Restaurant Focacceria in der Metzgergasse betreibt, bevorzugt einen geradlinigen, schnörkellosen Stil und dazu passen die Tische mit ihren massiven Kirschholzplatten. Tischtücher haben darauf nichts zu suchen, formschöne funktionale Stühle integrieren sich hingegen hervorragend. «Lieber ein Stück gutes Fleisch als verstaubter Verzierungs-Schnickschack,» meint Reiser dazu knapp. Leicht Barock wirkende Stehlampen, die einst bürgerlichen Wohnstuben zur Zier verhalfen, sorgen an den Tischen für ein angenehmes dezentes Licht. Draussen, im Innenhof, bietet zu gegebener Jahreszeit ein Gartenrestaurant 50 Gästen Platz.

«**Wir möchten Begegnungsstätte** für das einmalige Kultur-, Sozial- und Gewerbelabor sein und empfehlen uns als Treffpunkt für Menschen, denen die frische, saisonale und naturnahe Küche in einer rauchfreien Umgebung etwas wert ist», bekräftigt der 33jährigen Florian Reiser,

der ein Jahr lang in der Karibik gelebt hat und sich von dort aus Südamerika erschlossen hat. Die dortige Gastronomie hat ihn fasziniert und so liess er als zentrales Element im Lagerhaus eine «Feuerstelle» nach argentinischem Vorbild einrichten. Fleisch und Fisch vom Grill dominieren. Darüber hinaus bietet das Lagerhaus selbstgebackenes Brot sowie Pasta und Ravioli und Desserts aus eigener Produktion an. Ausser einer festen Speisekarte, die bisweilen stark mediterrane Anklänge aufweist, werden auf Tafeln regelmässig neue Köstlichkeiten angekündigt und dazu gehören, je nach Verfügbarkeit, auch Hochseefische. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch eine attraktive Weinkarte. Sie illustriert die Vorliebe der Besitzer für italienische Gewächse. Dass die Initiatoren mit ihrer Formel in der gastronomischen Szene St.Gallens eine Lücke geschlossen haben, belegt das bunt gemischte Publikum, zu dem Studenten, Bohème, Stadträte und selbst hochkarätige Bankiers zählen.