# Craft-Bier, Strand und viel Seele

Ein modernes Craft-Bier-Gasthaus, eine Kaffeebar, die sich abends in eine Surfer-Lounge verwandelt, und ein trendiges Healthy-Food-Fast-Casual-Konzept in einem? Klingt wie die gastronomische Quadratur des Kreises. Heiner Raschhofer beweist seit mehr als zwei Jahren mit seinem Hybrid-Konzept unter dem Dach seiner Soulkitchen in Innsbruck, dass das geht. Und sogar multiplizierbar ist, wie ein zweiter Standort in Linz jetzt zeigen soll.

# soulkitchen

Von Barbara Schindler

**In Salzburg gehört** Heiner Raschhofer zu den gastronomischen Lokalmatadoren: Seit mehr als 20 Jahren ist er in der Mozartstadt mit diversen Konzepten aktiv, darunter das Braugasthaus Raschhofer Brew & Cook und die asiatisch inspirierte Salat- und Curry-Formel my Indigo. Umtriebig und reisefreudig, stets auf der Suche nach neuen Inspirationen, trug der Unternehmer schon seit Jahren die Idee eines coolen Surfercafés mit sich herum, das die relaxte Atmosphäre pazifischer Strände in seine alpenländische Heimat transportieren sollte. Allein: Es fehlte der passende Standort.
Doch dann kam diese Fläche direkt neben dem Innsbrucker Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI): 750 qm Gastraum am Rande der Innenstadt – jede Menge Platz, um den Traum von der Strandbar zu verwirklichen. Und einiges mehr: Die Dachmarke Soulkitchen vereinte seit 2015 unter der Regie von Betriebsleiter Michael Klemenc, einer bekannten Wirtspersönlichkeit in Innsbruck, ursprünglich drei Konzepte: das bekannte my Indigo – inzwischen auf elf Standorte in Österreich und Deutschland angewachsen -, das insgesamt dritte bieraffine, modern-bodenständige Raschhofer Brew & Cook-Gasthaus und eben 'Barefoot Coffee', die etwas andere Kaffeebar mit Beachbar-Feeling, in der sich abends zu DJ-Klängen und Cocktails entspannt feiern lässt.
Das auf den ersten Blick so unterschiedliche Trio mit seinen 400 Innen- und 400 Außenplätzen traf auf Anhieb den Nerv der Innsbrucker. Die 4 Mio. € Planumsatz wurden im ersten Geschäftsjahr locker erreicht. Trotzdem gab es kürzlich eine Änderung am erfolgreichen Dreiklang: Ausgerechnet der Neuling Barefoot Coffee war hier so gut frequentiert, dass im Frühsommer die ursprüngliche my Indigo-Fläche in das Surfercafé integriert wurde. „Wir brauchten einfach mehr Platz!", erklärt Ewald Schwaiger, Co-Geschäftsführer der Raschhofer Gastronomie, den wichtigsten Lernschritt der ersten beiden Jahre. Eine Rolle spielte wohl auch, dass das Take-away-starke my Indigo viel Laufkundschaft benötigt, die der Standort so nicht hergab. „Wir haben in der Innsbrucker Museumsstraße einen Laden gefunden, wo das Konzept besser hinpasst", so Schwaiger. Doch so ganz ist my Indigo nicht aus der Soulkitchen verschwunden: Die beliebten Currys finden sich nun auf der Tageskarte des Barefoot wieder, einige Salate wurden in die Standardkarte integriert. „Und in der zweiten Soulkitchen, die jüngst in Linz eröffnete, gibt es auch wieder ein my Indigo", betont Schwaiger, dass man sich vom Konzept-Dreiklang keinesfalls dauerhaft verabschiedet hat.

**Ein ganzer Tag in der Soulkitchen**
Schon um 7.30 Uhr morgens öffnet das mit viel Vintage-Charme, Sitzbänken aus alten Euro-Paletten, ausrangierten Turngeräten und Surfer-Accessoires möblierte Barefoot Coffee seinen separaten Eingang. Dann kommen vor allem Schüler und Mitarbeiter der benachbarten WIFI-Bildungseinrichtungen zum Frühstück, das über eine ankreuzbare Speisekarte bestellt wird: Zwei süße beziehungsweise herzhafte Basis-Varianten à 5,90 € können mit zahlreichen Extras bis hin zur frischen Avocado oder einem Glas Prosecco ergänzt werden. Alles hübsch instagram-tauglich inszeniert – so sorgen die Gäste selbst für zielgruppengerechtes Marketing. An den Kaffeemaschinen bereiten ausgebildete Baristas sowohl österreichische als auch italienische Kaffeespezialitäten zu.
„Richtig voll wird es dann zur Mittagszeit", berichtet Schwaiger, „Da hat Barefoot Coffee mit seinen Burgern und Meter-Pizzen voll eingeschlagen. An Spitzentagen verkaufen wir mittags in beiden Konzeptteilen 400-500 Essen." Dem Nachhaltigkeits- und Qualitätsanspruch Raschhofers entsprechend, kommt nur regionales Biofleisch auf die Burger, dazu Feines wie Trüffelmayonnaise, und auch die Pizzen sind alles andere als '08/15'. „Was wir machen, machen wir richtig. Wir haben uns intensiv mit dem Thema beschäftigt", betont Schwaiger. Wie die offene Küche ist der beeindruckend große italienische Holzofen – „der Ferrari unter den Öfen" – gut sichtbar an der räumlichen Schnittstelle zwischen Barefoot Coffee und Raschhofer platziert. Hier werden sowohl klassisch-dünnbodige Pizzen wie auch amerikanische mit dickem Boden gebacken – letztere entweder einen halben (ab 13,90 €/2 Personen) oder einen ganzen Meter (ab 18,90 €/3-4 Personen) lang.
Grundsätzlich gibt es im Barefoot Coffee alle Speisen, die auch das Raschhofer Brew

## Soulkitchen

**Eröffnung** Mai 2015
**Betreiber** Raschhofer Gastronomie
**Standort** Egger-Lienz-Straße, Innsbruck
**Konzept** Hybrid aus Raschhofer Brew & Cook und Barefoot Coffee (mit Elementen von my Indigo)
**Investition** 2 Mio. €
**Fläche** 750 qm
**Sitzplätze** 400 innen (280 Raschhofer, 120 Barefoot), 400 außen
**Ø-Bon** 19 €
**F:B** 40 % Getränke, 60 % Küche
**ÖZ** Barefoot: Mo-Sa 7.30-3 Uhr, So & Feiertage 9-13 Uhr Brunch, danach warme Küche; Raschhofer Mo-Sa 11.30-1 Uhr, So & Feiertage 9-13 Uhr Brunch, danach warme Küche
**Gäste** 600-1.500/Tag (ca. 1/3 vor 17 Uhr, 2/3 danach, außer sonntags)
**Umsatz 2016** 4 Mio. € (mittelfristig geplant: 5 Mio. €)
*http://soulkitchen.world*

*Die Marke Soulkitchen steht einerseits immer für die Immobilie. Unter diesem Dach können sich die Gastronomie-Konzepte der Gruppe in verschiedenster Konstellation befinden. Andererseits ist die Soulkitchen – spirit & skills die Bezeichnung der firmeneigenen Akademie und steht für den Geist, der in allen Konzepten der Gruppe herrscht.*

& Cook im vorderen Teil des Gebäudes anbietet und umgekehrt, dennoch unterscheiden sich die dem Gast überreichten Speisekarten. Während das Burger-Sortiment und die italienischen Pizzen identisch sind, führt das Raschhofer, das täglich um 11.30 Uhr öffnet, statt der amerikanischen Pizzen sogenannte 'Kacheln' – „eine eigene Erfindung", schmunzelt Betriebsleiter Michael Klemenc. Dahinter verbirgt sich eine z.B. mit Pulled Pork, Ziegenkäse oder als Dessertvariante mit Bananen/Schokolade und Meersalz gefüllte Pizza, die jedoch anders als eine Calzone nicht hochgeht. Bereits vorgebacken, ist sie im Mittagsgeschäft ruckzuck zubereitet. „Innsbruck ist eine italophile Stadt, in der es viele italienische Restaurants gibt. Von diesen müssen wir uns mit außergewöhnlichen Produkten abheben", so Klemenc.

Raschhofer Brew & Cook

Ab 17 Uhr beginnt das After-Work-Geschäft: Schüler und Mitarbeiter des WIFI beenden ihren Tag – entweder bei einem Cocktail im Barefoot Coffee oder einem von zahlreichen Craft-Bieren nebenan im Raschhofer. Auch die Frequenz aus der Innenstadt legt nun zu: Mit ihrem außergewöhnlichen Angebot und der besonderen Atmosphäre hat sich die Soulkitchen als Magnet etabliert, für den die Innsbrucker gern den Weg in den eigentlich noch Gastronomie-armen Stadtteil Wilden auf sich nehmen.

Die ersten Gäste zum Abendessen kommen gegen 18.30 Uhr. Dann werden die Plätze häufig knapp. „Am Wochenende ist fast immer ausreserviert", freut sich Klemenc, „aber wir schicken niemanden nach Hause". Wer nicht sofort einen Tisch bekommt, nimmt eben erst einmal einen Aperitif an der Bar ein: Allein 100 Whiskys listet die Karte im Raschhofer. Im Barefoot steht dagegen der Rum im Mittelpunkt: 60 verschiedene Sorten sind im Ausschank. Wer geht ins Restaurant, wer in die Lounge? „Das Barefoot Coffee ist etwas lauter, es gibt DJs und chillige Musik", erklärt Schwaiger. „Deshalb bevorzugen viele ältere Gäste und auch Geschäftsleute das Raschhofer. Und die Craft-Bier-Fans natürlich. Davon abgesehen ist unser Publikum aber bunt gemischt, jeder wird glücklich!"

Im Gasthaus stehen neben Pizza und Burgern auch noch Klassiker der Hausmannskost wie Schnitzel, Currywurst und Tatar auf der Karte – jedoch ein mittlerweile reduziertes Programm. „Wir haben uns sehr verschätzt, was die Nachfrage beim Essen betrifft", erläutert Schwaiger: „Ausgegangen sind wir von je etwa einem Drittel Gutbürgerlich, Pizza und Burgern. Tatsächlich verkaufen wir 60 % Burger, 30 % Pizzen und nur etwa 10 % Klassiker."

**Bier aus dem Dornröschenschlaf geholt**

Ein weiterer Lernschritt war, das Barefoot Coffee-Konzept von Selbstbedienung auf Fullservice umzustellen: „Dem Strandbar-Charakter liegt SB eigentlich näher", meint Schwaiger, „aber wir haben festgestellt: Wer bei uns chillen will, holt sich sein Getränk nicht gern an der Bar, sondern möchte – von coolen Servicekräften – bedient werden." Die 53 Mitarbeiter (24 Vollzeitstellen) in der Soulkitchen haben alle feste Positionen und sind auf ihren Bereich spezialisiert. Vor allem beim Craft-Bier ist auch Fachwissen gefragt. „Wir schulen das Service-Personal in unserer Soulkitchen-Akademie in Salzburg. In puncto Bier sind sie top ausgebildet", betont Schwaiger. Dennoch werden die angebotenen Biere auf der Getränkekarte beschrieben – „in Stoßzeiten würde eine ausführliche Beratung durch den Service einfach zu viel Zeit kosten".

Lange lag das Thema Bier im italienisch beeinflussten Innsbruck im Dornröschenschlaf – die Soulkitchen hat das geändert: „Inzwischen ist es fast größer als Wein", berichtet Klemenc. Mit seinen 14 Fassbieren, die allesamt aus der Raschhofer-Brauerei von Heiner Raschhofers Cousine stammen und Namen aus der Welt der Pferde – dem Wappentier der Marke – tragen, und mehr als 30 Flaschenbieren anderer Brauer aus aller Welt ist das Brew & Cook mittlerweile das Mekka für Gerstensaftfans in der Stadt. „Wenn wir eine unserer regelmäßig stattfindenden Craft-Bier-Veranstaltungen auf Facebook ankündigen, ist sie normalerweise nach spätestens zwei Stunden ausverkauft." Bier-Einsteiger können sich dem Thema im Raschhofer auch über 'Bierkränze' nähern: sechs Biere aus dem Hahn, serviert in 0,1-l-Gläsern für Frauen (7,50 €) und 0,2-l-Gläsern für Männer (12,90 €).

Aber natürlich dürfen auch die vielen weiblichen Gäste die große Portion bestellen. „Der Frauenanteil unter unseren Gästen liegt über 50 %“, verrät Schwaiger. „Sie sind generell etwas experimentierfreudiger und schätzen neben dem Bier auch besonders die schöne Architektur des Restaurants.“

A propos Architektur: Wer das Raschhofer Brew & Cook betritt, steht beeindruckt vor einem riesigen, von gemütlichen Sitzbänken umgebenen Kamin, dem Zentrum des 6,5 m hohen Gastraums im Industrie-Schick, an dessen Kopfende eine Galerie mit eigenem Raucherbalkon einen auch für Feiern nutzbaren Bereich mit 60 Sitzplätzen bietet. „Der Kamin ist ein absolutes Highlight für unsere Gäste“, unterstreicht Michael Klemenc, „obwohl ich manchmal gern den Platz für weitere Tische hätte.“ Ebenfalls sehr beliebt: die großzügigen, wetterfesten Terrassen rund um das Gebäude. 2 Mio. € wurden insgesamt in den 60er Jahre-Plattenbau investiert, um daraus ein modernes Brauhaus mit viel Sichtbeton und Eisen, Vintage-Holz, Leder und Schiefertafeln zu machen. Raschhofers Frau Doris sorgt als Feng Shui-Expertin für fließende Energien im Gastraum. „Naturelemente wie ein Brunnen oder die offene Feuerstelle schaffen eine Wohlfühlatmosphäre“, bestätigt Schwaiger. „Wir möchten nicht nur Hunger und Durst befriedigen, sondern eine Oase der Kraft und Lebensfreude für unsere Gäste sein.“

Heiner Raschhofer

Ewald Schwaiger

Michael Klemenc

**Daypart-Management verlängert Aufenthaltsdauer**

Wie steuert man so ein gastronomisches ’Dickschiff‘ durch den Tag? „Wir arbeiten mit sich veränderndem Licht, unterschiedlicher Musikauswahl und -lautstärke“, erklärt Schwaiger. Tagsüber hängen im Barefoot Coffee Kreidetafeln mit aktuellen Angeboten, die abends abgebaut werden und den Blick auf das Flaschenregal fürs Bargeschäft freigeben. Live-DJs erzeugen jeden Abend die richtige Club-Atmosphäre. „Es gelingt uns tatsächlich, über das Hybrid-Konzept die Menschen länger im Laden zu halten“, bestätigt Schwaiger. „Viele essen gemütlich im Gasthaus und anstatt den Abend irgendwo in einer Bar ausklingen zu lassen oder woanders zu feiern, gehen sie eben rüber ins Barefoot Coffee, wo bis morgens um 3 oder 4 Uhr Partystimmung herrscht. Wir bieten ihnen Abwechslung, ohne dass sie zwischendurch mit dem Taxi fahren müssen. Das ist insbesondere auch für Event-Veranstalter interessant, die ihren Gästen einen besonderen Abend bieten wollen.“ Für bis zu 350 Personen wird die Location vermietet, auch die Galerie lässt sich exklusiv buchen. „Von der Weihnachtsfeier bis zum Uni-Abschluss findet alles bei uns statt“, sagt Klemenc. Sehr gefragt ist auch das sonntägliche Frühstück. Dann wird von 9-13 Uhr das gesamte Restaurant zum ’Brunch Boulevard‘ – einer Buffet-Meile mit DJ, Live Cooking, selbstgebackenem Brot aus dem Pizzaofen, Detox-Corner, Milchbar, ’Hangover-Station‘ für Deftiges, Salatbar sowie Gratis-Bier und -Prosecco, alles für 27,90 €.

„Das Schöne an der Soulkitchen ist ihre Vielseitigkeit“, fasst Ewald Schwaiger zusammen. „Man kann zehn Mal kommen und immer etwas Neues erleben.“ In Bewegung bleiben, neugierig sein, sich den wandelnden Gästebedürfnissen immer wieder anpassen, mit dem Rhythmus der Zeit schwingen – das gehört zur DNA des ’souligen‘ Konzepts. Getreu dem Barefoot-Motto: ’Life is a beach‘.

Anfang November ging in Linz eine noch größere Soulkitchen an den Start – „noch eine Nummer schärfer“, schwärmt Heiner Raschhofer. Und Ewald Schwaiger ergänzt: „650 Sitzplätze in 1A-Lage. Dort haben wir genügend Platz, drei Konzepte großzügig auszurollen.“ Allerdings mit neuem Namen: Nachdem das Konzept Raschhofer Brew & Cook mittlerweile mehrere Male weiterentwickelt wurde, war die letzte Entwicklung für Linz so tiefgreifend, dass daraus ein neues Konzept entstanden ist: Glorious Bastards – the Baker, the Butcher & the Brewer. Geblieben ist der freihängende holzbefeuerte Pizzaofen, ergänzt durch eine Grillstation mit offenem Feuer und einen Josper Grill, einen 4 m breiten Fleischreifeschrank und eine offene Patisserie. Direkt im Anschluss daran befindet sich wie gewohnt das Barefoot Coffee. Auch my Indigo ist dabei – mit einem eigenen Eingang.

Parallel wandelt Barefoot Coffee auch auf Solopfaden, ein zweiter Standort der Marke ist in Innsbruck schon seit Mitte 2016 am Netz, direkt über dem my Indigo im Einkaufszentrum DEZ. Dabei soll es nicht bleiben. Eine weitere Unit in Salzburg ist bereits fest geplant, darüber hinaus aber noch nichts spruchreif: „Wir haben Wachstum nie als Strategie gesehen, sondern als Ergebnis. Wenn wir erfolgreich sind, ist ein gesundes Wachstum die logische Konsequenz“, kommentiert Heiner Raschhofer. „Das heißt: Wir eröffnen weitere Läden, wenn sich günstige Gelegenheiten bieten.“ Also schon Pläne für Soulkitchen Nummer 3? „Momentan nicht“, schmunzelt Heiner Raschhofer. So einen XXL-Betrieb mit drei Konzepten muss man erst einmal in die Spur bringen und dort halten. „Aber vielleicht findet sich ja in einem halben Jahr eine Fläche und es beginnt wieder zu kribbeln …“

@ barbara.schindler@dfv.de