



TWINT im Lagerhaus

Frühere Gewerbehallen eignen sich hervorragend für Restaurants aller Art. Nicht nur in New York, London oder Zürich, sondern auch in St. Gallen. Das Restaurant Lagerhaus besticht aber nicht nur durch die Räumlichkeit, sondern auch durch eine ehrliche, geradlinige Küche und hervorragende Weine. Wer Lust auf ein gutes Stück Fleisch hat, kommt um einen Besuch im ehemaligen Zollfreilager an der Davidstrasse nicht herum. Was den Erfolg ausmacht, was man unbedingt probieren sollte und wo er sonst gerne isst, verrät der Betriebsleiter Mehmet Daku im Interview mit TWINT:

TWINT: Wofür steht euer Lokal, was kriegt der Kunde bei euch?

Mehmet: Das beste Fleisch in der ganzen Stadt! Zudem ist das Ambiente einzigartig und wir runden den Besuch mit unserem Service ab.

TWINT: Und weshalb sollte er genau zu euch kommen, was zeichnet euch besonders aus? Mehmet: Der einmalige Buchenholzgrill im Restaurant macht es möglich, Fisch und Fleisch in ursprünglicher Form zuzubereiten. Dabei schenken wir der Lagerung des Fleisches spezielle Beachtung. Wir setzen auf natürliche Zutaten und hausgemachte Produkte. Dazu ist das Lagerhaus dank den hohen Räumen wunderschön. Wichtig ist auch unser Team: wir kommen alle täglich gern zur Arbeit.



TWINT: Seit wann leitest Du das Geschäft?

Mehmet: Ich habe meine Kochlehre im August 2008 angefangen, ein Jahr nach der Eröffnung. Nach meiner Kochlehre bin ich im Restaurant Lagerhaus geblieben. Zur richtigen Zeit, am richtigen Ort, mit ein bisschen Glück und Können. 2013 war ich dann in der RS und machte den Küchenchef. Im Januar 2014 kam ich zurück als Betriebsleiter-Assistent. Im Oktober 2014 wurde ich dann Betriebsleiter. Nach nun einem Jahr kann man sagen: Es funktioniert!

TWINT: Wie ist es zum Restaurant Lagerhaus gekommen?

Mehmet: Im Jahr 2006 starteten Florian Reiser und Marcel Walker mit dem Vorhaben, im geschichtsträchtigen ehemaligen Zollfreilager St. Gallens eine urbane «Feuerstelle» einzurichten. Nach einer fast 2-jährigen Planungsphase konnten sie das Restaurant Lagerhaus Anfang Oktober 2007 eröffnen.

TWINT: Was war bisher die grösste Hürde?

Mehmet: Kein Tag ist wie der andere. Es gibt jeden Tag eine neue Hürde, die man überwinden muss.

TWINT: Was würdest Du bei euch bestellen?

Mehmet: Einen Apéro an der Bar, dann den Pulpo mit Fenchel-Wasabisalat oder Gambas al Ajillo als Vorspeise. Zum Hauptgang dann das Bistecca Fiorentina mit den hausgemachten Pommes frites. Und als Abschluss noch unser Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu Sauerrahmsorbet. Selbstverständlich mit der passenden Weinbegleitung!







TWINT: Was war das witzigste Kundenerlebnis?

Mehmet: Ein Seminar in unserem Stadtsaal war irgendwie vergessen gegangen. Die Leute standen um 09:00 Uhr im Lagerhaus und keiner wusste, weshalb. Wir hatten Glück, der Stadtsaal war genau so eingerichtet, dass alle Platz hatten. Heute können wir darüber lachen. In diesem Moment war es natürlich nicht so witzig.

TWINT: Welche anderen Restaurants findest du inspirierend?

Mehmet: Es gibt viele Restaurants, welche mich inspirieren. Ganz besonders mag ich aber unseren Partnerbetrieb in Luzern, die Brasserie Bodu (www.brasseriebodu.ch).

TWINT: Wie hat sich das Business in den letzten Jahren verändert?

Mehmet: Unsere Gäste achten viel mehr auf saisonale und regionale Produkte und sind auch bereit, mehr zu zahlen, wenn die Qualität stimmt. Es gibt viel mehr Konkurrenz, an jeder Ecke wimmelt es nur so von Restaurants und Imbissen. Nur wer's richtig macht, hat Gäste.



TWINT: Was hat euch dazu motiviert bei TWINT mitzumachen?

Mehmet: Ein Mitarbeiter von Twint ist auf uns zugekommen. Wir haben sofort gemerkt, dass es zu uns passt. Es ist einfach und unkompliziert.

TWINT: Wie geht es mit euch weiter, habt ihr Pläne, Wünsche, Visionen für die Zukunft?

Mehmet: Für die Zukunft wünsche ich mir, gesund und glücklich zu bleiben. Pläne habe ich auch, die verrate ich euch aber nicht ;).

Veranstaltungsort: Davidstrasse 42, 9000 St. Gallen