



HEINER RASCHHOFER

Home > News > Gourmet > Super Booster und Biohacking: Premium-Fast-Food-Kette erfindet sich neu



# SUPER BOOSTER UND BIOHACKING: PREMIUM-FAST-FOOD-KETTE ERFINDET SICH NEU

Neueröffnung Salzburg Fast Food Gesunde Küche Linz

**Der Mastermind von »my Indigo« des ersten Gastro-Konzepts in Österreich, das Bowls angeboten hat, setzt eine weitere Vision um: Heiner Raschhofer im Interview über die Superkräfte aus der Natur und wie er mit der »Super Natural Küchen« auf alle Ernährungsweisen seiner Kund:innen eingehen will.**

30.08.2023

In der Welt der Gastronomie gibt es Persönlichkeiten, die ihrer Zeit oft einen Schritt voraus sind. Einer dieser kulinarischen Visionäre ist Heiner Raschhofer, dessen Name untrennbar mit Indigo, dem ersten asiatisch inspirierten Gastronomiekonzept Salzburgs verbunden ist. Seit den Anfängen mit den ikonischen Sushi-Rollen im Jahr 2001 und dem ersten Gastro-Konzept in Österreich, das Bowls angeboten hat, hat er sich mit »my Indigo«, »the naked indigo«, »Glorious Bastards«, »Raschhofer's Rossbäu« und »Szene Lokal« umfassend aufgestellt. 26 Lokale an neun Standorten in zwei Ländern gibt es bereits.

Seine kulinarische Reise ist jedoch noch lange nicht abgeschlossen. Immer auf der Suche nach neuen Ansätzen in einer Welt, in der Esskultur und Geschmackserlebnisse ständig im Wandel begriffen sind, geht er nun den nächsten Entwicklungsschritt, um seinem Anspruch als Pionier und Vorreiter im Healthy-Fast-Food-Segment nachzukommen und die Erfolgsstory fortzusetzen. Mit Premium Fast-Food und Biohacking will er auf möglichst viele Ernährungsweisen seiner Kund:innen eingehen. Falstaff hat ihn anlässlich des Launches seines neuesten Konzeptes zum Interview getroffen.

**Fastfood und Wohlbefinden schließen sich doch auf den ersten Blick aus, oder? Ihr Anspruch ist es aber, mit Premium Fast-Food einen Beitrag zum Wohlbefinden der Gäste zu leisten. Wie kann das gehen?**

Genau hier haben wir bei der Neuausrichtung angesetzt. Denn es ist schon immer unsere Philosophie, dass man sich, auch wenn es einmal schneller gehen muss, gesund ernähren kann. Wir wollen unseren Gästen so auch künftig schnell und unkompliziert gesunde Gerichte in premium Qualität bieten, die nicht nur gut schmecken, sondern zugleich einen positiven Effekt auf das gesamte Wohlbefinden haben. Denn wir glauben an die Superkräfte aus der Natur und setzen daher bei der Zubereitung auf natürliche und hochwertige Produkte ohne künstliche Zusätze. Ganze unter dem Grundgedanken »Zurück zur Natur. Zurück zu der Ernährung, für die der Mensch gemacht ist.«

**Ketogen, paleo, basisch, low carb, high protein, glutenfrei. Es gibt viele Ernährungsweisen, die einen positiven Effekt auf den Körper haben können. Wie können Sie all diese Trends in einem Healthy Fast-Food Konzept vereinen?**

Jeder Mensch ist unterschiedlich und so gibt es auch nicht die eine gesunde bzw. richtige Ernährungsweise. Uns ist es wichtig, mit unserem Healthy Food Konzept auf möglichst viele Ernährungsweisen einzugehen, um den Bedürfnissen eines jeden Einzelnen bestmöglich nachzukommen. Die Basis dafür ist zum einen die Zubereitung unserer Bowls ohne künstliche Zusatz- und Aromastoffe und zum anderen das ausgeweitete Angebot an veganen und vegetarischen Gerichten. In Verbindung mit unserem digitalen Bestellsystem haben wir die Möglichkeit geschaffen, dass sich unsere Gäste an den Orderterminals mit einer entsprechenden Filterfunktion unser Angebot ganz nach ihren Präferenzen zusammenstellen können.

**my Indigo verpasst sich mit der Super Natural Küchen eine strategische Neu-Positionierung. Wie kam es eigentlich dazu?**

Wir haben my Indigo vor mehr als 21 Jahren gegründet. Von Anfang an waren Innovation, Kreativität und der Anspruch neue Wege zu gehen, ein wesentlicher Teil unserer DNA. So waren wir das erste Konzept in Österreich, das Bowls angeboten hat. Unser Antrieb, unserer Vorreiterrolle im »Healthy fast-Food« Segment nachzukommen, hat uns letztlich zu der strategischen Neuausrichtung intrinsisch motiviert. Wir haben unsere Grundaussrichtung mit unseren frischen Salad Bowls, geschmackvollen Noodle Bowls und tasty Hot Pots ohne künstliche Zusatzstoffe beibehalten, um insbesondere unseren Stammgästen gerecht zu werden.

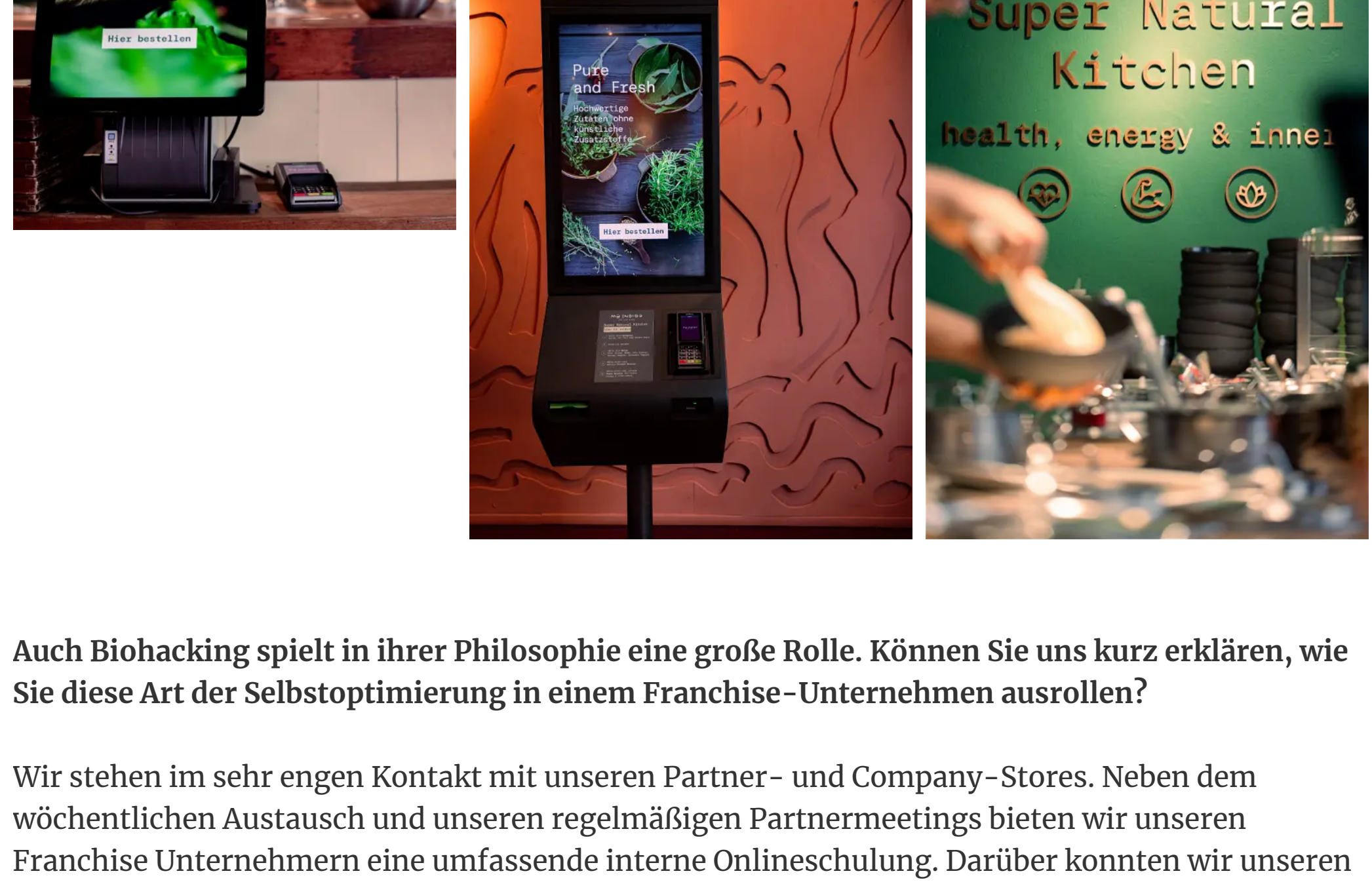
Daneben haben wir bestehende Rezepturen überarbeitet, neue Gerichte kreiert und komplett auf Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung umgestellt. Doch das hat uns für die Schaffung eines neuartigen USPs nicht ausgereicht. Die fehlenden Bausteine, die für uns das Konzept rund gemacht haben, war die Komponente des »Functional Foods«, die Digitalisierung des Bestellsystems sowie die Kreation einer visuell ansprechenden Markenkommunikation – gemäß unserer Vision: Lieblingsplätze voller Energie und Lebensfreude zu schaffen.

**Sie wollen jetzt also auf Premium Fast-Food setzen?**

Wir haben uns lange gescheut das Wort »Fast-Food« zu verwenden. Doch am Ende bieten wir unseren Gästen genau das: gesundes Fast-Food in Premium-Qualität und das schnell und unkompliziert in unseren Lokalen, als Take Away oder Delivery. Unser digitales Bestellsystem mit unseren neuen Order Terminals an der Theke oder der Option über das Smartphone online am Tisch zu bestellen, bietet dabei die Grundlage für einen schnellen Bestellprozess. Im Kontext mit unseren hochwertigen, gesunden und natürlichen Produkten, die einen Mehrwert auf das Wohlbefinden haben ergibt sich unsere neue Positionierung der Super Natural Küchen – Premium Fast-Food for health, energy and inner beauty.

**Waren es bei Ihrer 2001 gegründeten Marke my Indigo die legendären Sushi Rollen und das Rote Chicken Curry, die in aller Munde waren, auf welche Signature Speisen darf man sich mit der Super Natural Küchen freuen?**

Gemäß dem Grundsatz »less but better« bieten wir neben unserem überwiegend vegan vegetarischen Angebot eine Auswahl an Bio-Fleischprodukten, die der Gast ganz nach Bedarf auswählen kann. Denn wir vertreten die Philosophie, lieber weniger Fleisch zu konsumieren, dafür aber in bester Qualität aus artgerechter Bio-Haltung. So kann sich der Gast mit unserem »Baukastensystem« die neuen Bowls, wie z.B. den »Ayurvedic Mushroom Hot Pot« oder unseren »Mediterranean Power Salad« ganz nach seinen Wünschen mit unserem neuen Bio Chicken Filet oder den No Meat Balls boostern. Daneben hat unser Food Team neue »Signature Bowls« entwickelt, die bereits fertig zusammengestellt sind. Hier können sich die Gäste auf innovative Produkte und Geschmackserlebnisse freuen, wie bspw. auf unsere neue »Vegan Wasabi Salmon Bowl«.



**Auch Biohacking spielt in ihrer Philosophie eine große Rolle. Können Sie uns kurz erklären, wie Sie diese Art der Selbstoptimierung in einem Franchise-Unternehmen ausrollen?**

Wir stehen im sehr engen Kontakt mit unseren Partner- und Company-Stores. Neben dem wöchentlichen Austausch und unseren regelmäßigen Partnermeetings bieten wir unseren Franchise-Unternehmern eine umfassende interne Onlineschulung. Darüber konnten wir unseren Partnern und auch eigenen Betriebsleitern das Konzept sehr gut vermitteln. Da so eine Konzeptumstellung jedoch extrem umfangreich ist, haben wir vor einigen Wochen einen Teststore in Salzburg gelauncht, mit dem Ziel, unsere Franchise Partner und Mitarbeitenden für das neue Konzept live am Gast bestmöglich zu schulen, um somit einen möglichst reibungslosen Roll-Out zu schaffen.

**Wie kamen Sie eigentlich ganz persönlich dazu, sich mit dem Themenfeld »Human Enhancement« zu befassen?**

Wer ein intensives Leben führt, ist gut beraten auf seinen Körper zu schauen, um das Leben lange genießen zu können. Wir Menschen achten teilweise mehr darauf, dass unser geliebtes Auto nur das allerbeste Benzin erhält und weniger darauf, was wir unserem Körper zuführen. Ich habe mich daher schon vor vielen Jahren dem Prinzip der Selbstoptimierung gewidmet. Auf meinen Reisen konnte ich Vieles lernen und informiere mich fortlaufend über Trends im Kontext Human Enhancement, da dies mittlerweile zu meiner persönlichen Lebensphilosophie geworden ist. Inspiriert durch Dave Asprey gehört bspw. ein Bulletproof Coffee (gibt es künftig auch bei uns im my Indigo) ebenso zu meinem persönlichen Biohacking Programm, wie das Meditieren oder das Laufen in der Natur. In Verbindung mit der Ernährung habe ich schnell gemerkt, wie ich mein gesamtes Wohlbefinden – bei einem doch recht intensiven Leben – verbessern kann.

**Wie viele Filialen der Super Natural Küchen werden heuer aufsperrten? Ziehen die in vorhandene Standorte ein, oder wollen sie neue etablieren?**

Am Ende ist es ja »nur« eine inhaltliche Neuausrichtung von my Indigo mit der neuen Positionierung als »Super Natural Küchen«. Wir haben jetzt alle 17 Lokale vom Food und Marketing umgestellt. Nun folgt nach und nach die Überarbeitung des Interior Designs an allen Standorten mit unserem neuen Boho Lifestyle-Ansatz. Damit haben wir die Grundlage geschaffen, künftig die Anzahl unserer (Franchise) Lokale in Österreich und Deutschland mit einem attraktiven Konzept zu erhöhen. Nun ist es im nächsten Step aber vor allem wichtig, alle Prozesse weiter zu optimieren, damit gesundes Wachstum entstehen kann. Da die Gastronomie an sich immer komplexer und digitaler wird, soll diese Struktur in Zukunft vermehrt ambitionierten Jungunternehmern in einem Partnerschaftsmodell angeboten werden.

**Sie setzen ja auf ein digitales Bestellsystem. Wie kam es dazu?**

Ganz genau. Bei unserem Konzept stellt das digitale Bestellsystem einen großen Mehrwert für unsere Gäste und auch Mitarbeitenden da. Für die Umstellung bei my Indigo konnten wir viel von meinem Sohn Niko und seinem Konzept »the naked indigo« lernen, der bereits von Anfang an auf ein komplett digitales Bestellsystem gesetzt hat. Diese Erfahrungswerte teilen sich nun für uns super aus. Unsere Terminals sind allein durch die zahlreichen Individualisierungsmöglichkeiten unseres Angebots einfach die besten Verkaufsmitarbeiter und können den Gästen darüber hinaus auch unkompliziert Zusatzinformationen zu den Produkten vermitteln. Nichtsdestotrotz sind unsere gut geschulten Mitarbeiter:innen mit ihrem Lächeln und ihrer Servicekompetenz unerlässlich und am Ende auch die herzliche und persönliche Komponente an unseren »Lieblingsplätzen«.



**In welchem ihrer Lokale sind Sie am liebsten zu Gast?**

Wie das mit mehreren »Kindern« so ist – man hat sie alle gleich lieb mit ihren unterschiedlichen Charakteren. Das großartige ist, dass all unsere Konzepte in Salzburg an unserem Headquarterstandort vertreten sind. Daher kann ich je nach Situation und Stimmung entscheiden. Für den schnellen Lunch bietet sich natürlich my Indigo oder the naked indigo (von meinem Sohn Niko) an. Bei einem Essen mit Freunden ist das Glorious Bastards mit der großen Terrasse natürlich eine super passende Location. Aber ich bin auch immer wieder gerne in der Szene in der Altstadt anzutreffen.

**Und was bestellen Sie dort?**

Bei my Indigo stelle ich mir meine Bowl am liebsten selbst zusammen und wähle als Topping die neuen Bio-Beef Balls und einen unserer Super Booster, wie bspw. die Ayurvedic Emulsion. Im the naked indigo bin ich Fan der Coconut Teriyaki Bowl und im Glorious Bastards stehen ein Ribeye mit Chili Cheese Fries ganz oben auf meiner Favoritenliste.

Was Heiner Raschhofer für die Zukunft plant, über Expansionspläne und Fachkräftemangel lesen Sie bei unseren Kolleg:innen von Falstaff Profi.

## NICHTS MEHR VERPASSEN!

Melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an.



## MEHR ZUM THEMA



**STREETFOOD**  
**DIE BESTEN STREETFOOD-ADRESSEN IN ÖSTERREICH**  
Der Falstaff Streetfoodguide 2023 listet die besten Locations für urbane Kulinarik mit Qualität, ...  
Von Roland Graf, Ise Fischer, Marie Grüner, Caroline Metzger, Markus Curin, Fee Niederhagen



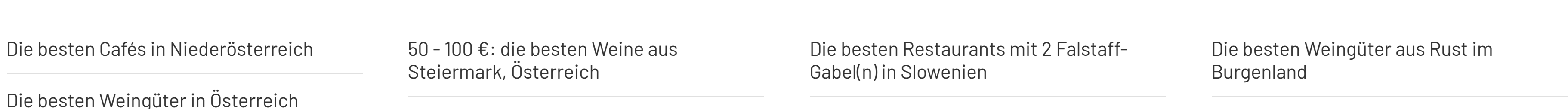
**NEUERÖFFNUNG**  
**NEUERÖFFNUNG: DAS »RADIOCAFÉ« FEIERT SEIN COMEBACK**  
Die traditionsreiche Location in der Argentinierstraße eröffnet anfangs September mit einem neuen...  
Von Tamara Kalny



**NEUERÖFFNUNG**  
**LUKAS KIENBAUER STELLT DAS »IZAKAYA« NEU AUF**  
Das Ziel: Mit einem »Lukas Kosmos« die Nachfrage nach Exklusivität und nach einzigartigen...  
Von Julia Emma Weninger



**NEUERÖFFNUNG**  
**NEUERÖFFNUNG: RESTAURANT IM STEAMPUNK-LOOK SPERRT IN TIROL AUF**  
Die Vision: Mit dampfgetriebenen Mechanismen und abenteuerlichen Fahrzeugkonstruktionen zum...  
Von Julia Emma Weninger



## DIE BESTEN

Die besten Cafés in Niederösterreich	50 - 100 €: die besten Weine aus Steiermark, Österreich	Die besten Restaurants mit 2 Falstaff-Gabel(n) in Slowenien	Die besten Weingüter aus Rust im Burgenland
Die besten Weingüter in Österreich	Grauburgunder: Top-Weine 2021 aus Deutschland	Die besten Restaurants mit 1 Falstaff-Gabel(n) in Wien	11 Top-Weingüter aus Gigondas
Die besten Restaurants in Davos Platz	Spätburgunder: Top-Weine des Jahrgangs 2018 aus dem Gebiet Nahe	Barrierefrei - Restaurants in Rheinland-Pfalz	Die besten »Pizza«-Streetfood-Lokale in Österreich
Die besten Weingüter in den USA	Merlot: Top-Weine 2001 aus Italien	Die besten »Modern/Kreativ«-Restaurants in Lazio	Gastgarten/Terrasse - Cafés in Bayern
Die besten Bars im Kanton Waadt	Roséwein 2019: die Besten aus dem Gebiet Pfalz in Deutschland	Die besten Restaurants in Rheinland-Pfalz	Niederösterreich: Beste Cafés - »Konditorei/Bäckerei«

<b>News</b> Wein Gourmet Bars & Spirits Bier Reisen Events Lifestyle	<b>Wein</b> Weinbewertungen Winzer Weinbaugebiete Rebsorten Tastings Heurige Vinotheken Weinbars	<b>Essen &amp; Trinken</b> Restaurants Bars Rezepte Cocktails Spirits Destillieren Streetfood Cafés Feinkost Almhütten	<b>Magazin</b> Magazin-Archiv Specials Abo-Shop 	<b>Living</b> PremiumLiving FindMyHome.at
---	--	--	--	---

