

Fleisch gibt es hier nur mehr als Extra dazu

Heiner Raschhofer krempelt My Indigo um. Es gibt weniger Fleisch, das ist dafür bio. Und er setzt auf Bestellterminals und Functional Food.

STEFANIE SCHENKER

SALZBURG-STADT. Als er vor mehr als 20 Jahren die Lokalkette My Indigo gegründet habe, sei er immer Vorreiter gewesen – ob es ums Sushi ging, um Currys oder um die Bowls. Aber: Das Konzept ist in die Jahre gekommen. „Viele haben uns kopiert, wir waren nichts Besonderes mehr“, sagt der Gastronom Heiner Raschhofer. Deshalb hat er seine My-Indigo-Lokale jetzt neu ausgerichtet.

Soulkitchen betreibt 26 Lokale

Zur Soulkitchen Group gehören neben den 17 My-Indigo-Standorten – davon fünf in Deutschland und zwölf in Österreich – auch zwei Naked-Indigo-Lokale, vier Glorious-Bastards-Lokale, ein Glorious-Butcher-Standort sowie das Szene-Lokal und Raschhofers Rossbräu.

Auch im B2B-Bereich ist Soulkitchen aktiv, unter anderem mit my Cockpit, einem Softwareunternehmen, das digitale Lösungen für Gastronomiebetriebe anbietet.

Mit rund 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 26 Lokalen an neun Standorten peilt die Soulkitchen Group heuer einen Jahresumsatz von rund 30 Millionen Euro an. Sieben der 17 My-Indigo-Lokale werden als Franchise geführt.

Zwei Food-Entwickler haben immer wieder an neuen Rezepten gearbeitet. Und dabei Anregungen des Teams aufgenommen. „Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben zum Beispiel gesagt, dass sie sich nicht wohl dabei fühlen, dass unser Hühnerfleisch nicht bio war. Also habe ich mir gedacht, dann ändern wir das.“ Allerdings kostet die Biohühnerbrust drei bis vier Mal so viel wie konventionelle Hühnerbrust. Weil sich das preislich nicht ausgeben würde, ging man einen anderen Weg: Die Fleischportionen wurden verkleinert. Huhn und Rind in Bioqualität – gibt es jetzt quasi als Extra obendrauf. „Das Motto lautet: Less, but better“, erklärt Heiner Raschhofer. Das Fundament der My-Indigo-Speisen ist nun durchgehend vegetarisch und zum Teil auch vegan. Außerdem kommt nicht mehr nur die reine Hühnerbrust zum Einsatz, sondern in Form von Pulled Chicken das ganze Huhn, was den Umstieg auf Bio aus finanzieller Sicht ebenfalls erleichtert. Neu ist, dass es die No-Meat-Balls nun auch in einer echten Fleischvariante gibt – aus fasciiertem Biorind.

„Man muss nicht so viel Fleisch essen, auch ich selber habe meinen Fleischkonsum in den letzten Jahren reduziert“, sagt Heiner Raschhofer. Dabei sei er früher stets einer gewesen, für den eine Mahlzeit nur dann ein richtiges Essen war, wenn es Fleisch dazu gab. Häufig startete er mit einem Leberwurstbrot in den Tag. Doch diese Zeiten sind



vorbei. Jetzt startet er mit einem Bulletproof Coffee in den Tag. Das Rezept dafür geht auf den amerikanischen Biohacker Dave Asprey zurück. Dazu wird der Kaffee mit einem Löffel Butter oder Ghee sowie mittelkettigen Fettsäuren aus Kokosöl angereichert. Das Ganze soll einerseits Energie liefern, andererseits den Fettstoffwechsel ankurbeln. Wissenschaftlich erwiesen ist das aber nicht – doch das stört Fans von Functional Food nicht. Ganz

„Super Boostern“ wie Hanfsamen, einem Gelée-royale-Elixier (beides für mehr Energie) oder einer Red Magic Emulsion, bestehend aus Roter Bete, Blütenpollen, Walnüssen, Ingwer, Honig und Zitronensaft. Diese Mischung soll die innere Schönheit fördern und wird, wie die anderen Booster auch, auf einem kleinen Löffel zur Hauptspeise gereicht. Auch der Bulletproof Coffee steht dann auf der Karte – um 5,90 Euro.

Ich habe auch selber meinen Fleischkonsum sukzessive reduziert.

Heiner Raschhofer, Gastronom

im Gegenteil, Biohacking – also das Programmieren des Körpers in Richtung Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit etwa mithilfe gezielter Ernährung – liegt im Trend. „Oft kommt es darauf an, wie man bestimmte Lebensmittel kombiniert. Kurkuma, das gut für das Immunsystem ist, kann der Körper schlecht aufnehmen, außer man nimmt es mit schwarzem Pfeffer und Öl zu sich“, erklärt der Gastronom. Als Ayurvedic Emulsion wird das nun in seinen Lokalen als Gesundheitsbooster angeboten. Neben ande-

Bei so vielen Auswahlmöglichkeiten stellte sich die Frage, wie man das Angebot übersichtlich an den Kunden bringt. Hier sollen die neuen Bestellterminals helfen. Insgesamt 60 solche Terminals hat Heiner Raschhofer für die 17 My-Indigo-Lokale gekauft und in den Sprachen Deutsch und Englisch programmieren lassen. Das Speisen- und Getränkeangebot kann nach bestimmten Gesichtspunkten gefiltert werden. „Man kann Präferenzen wie vegan, low-carb, glutenfrei oder ketogen angeben“, erklärt der



Zur Soulkitchen Group von Heiner Raschhofer gehören 26 Lokale, darunter 17 My-Indigo-Standorte.

BILD: STEFANIE SCHENKER

Gastronom. Und auch bei der Auswahl aus den möglichen Boostern werde der Kunde am Terminal Schritt für Schritt begleitet.

Wer möchte, kann zudem weiterhin direkt beim Personal an der Theke bestellen. Allerdings werde die persönliche Bestellung dann automatisch in jene der Terminals eingereiht, damit sich keiner „vordrängen“ könne.

Doch wie werden die Kunden darauf reagieren? „Wir hatten das System in unserem Lokal in der Auerspergstraße im Testbetrieb und natürlich hat es noch inzwischen behobene Kinderkrankheiten gegeben, aber es wurde gut angenommen.“ Und auch die neuen Gerichte seien gut angekommen. „Jetzt trauen wir uns erstmals, das Wort Fast Food in den Mund zu nehmen, wobei es sich bei uns um Premium Fast Food handelt – also gesundes, natürliches Essen ohne Konservierungsstoffe, künstliche Zusätze, Farb- oder Aromastoffe“, erklärt der Salzburger Gastronom. Mitsamt Design-Relaunch, Food-Entwicklung und den neuen Terminals hat Heiner Raschhofer rund 800.000 Euro in die Neupositionierung der Restaurantkette als „Super Natural Kitchen“ investiert.