



Das IKRA Restaurant, St. Gallen:

Ein Glanzlicht am Horizont der Ostschweizer Gastronomie



Im Januar 2023 eröffnete in St. Gallen ein besonders glanzvolles Restaurant seine Türen: Das IKRA Restaurant setzt auf hochwertigen Genuss in edler Atmosphäre, ganz so, wie es der Name verspricht – IKRA ist Russisch für Kaviar. Bei der Küche wiederum setzte man auf eine doppelte Portion Schweizer Fachkompetenz – dank einer starken Partnerschaft mit Chromstahl-Anfertigungen der Rilling AG und mit Küchentechnik der Bartscher AG.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



Von aussen erscheint das IKRA Restaurant unscheinbar.

Es ist ein Eintauchen in eine andere Welt, wenn man das IKRA Restaurant in St. Gallen betritt. Goldene Champagnerflaschen, filigrane Holzelemente, bernsteinfarbene Wände, kombiniert mit handgefertigten Tapeten aus Frankreich – hier wird Genuss im stilvollen Ambiente serviert. Passend zum Namen: «IKRA» ist Russisch und heisst schlicht Kaviar. Ebensolcher wurde den Gästen beim Grand Opening dann auch als Willkommensgeschenk offeriert. Im Januar 2023 feierte das Restaurant nach rund einjährigem Totalumbau Eröffnung. Als Verwaltungsratspräsident verantwortlich ist Marco Ecknauer, Tatyana Charyyeva ist Geschäftsführerin während Inna Zavyalova das Innendesign verantwortet und ebenfalls als Gesellschafterin der Betreibergesellschaft amtet.



Insgesamt verfügt das IKRA Restaurant im Innern über 45 Sitzplätze, verteilt über zwei Etagen mit offener Galerie.

«Uns ist wichtig, dass wir mit hochwertigen Produkten arbeiten und möglichst alles selber zubereiten.»

Marco Ecknauer, IKRA Restaurant, St. Gallen.



Die Tapeten wurden in Frankreich handgefertigt.



Sogar die Toilette erscheint im edlen Licht.

Der Name ist Programm

Marco Ecknauer zog 1989 nach Moskau und später nach Kiew, wo er rund 30 Jahre lebte und unternehmerisch tätig war, auch im Gastro-nomiebereich. 2020 kehrte er in die Schweiz zurück, wirkt heute als Vizepräsident der Ukrainian-Swiss Business Association und hat grosse Pläne mit dem IKRA Restaurant. Eine hochwertige Gourmetküche soll geboten werden. So findet sich auf der Speisekarte zum Beispiel Beef tartare, serviert auf hausgemachter Focaccia, mit Burrata, gerösteten Haselnüssen, Eigelb und auf Wunsch weissem Trüffel. Oder Spaghetti an einer Butter-Zitronen-Vodka-Sauce mit Schwarzen Kaviar.

Hochwertig und selbstgemacht

Zubereitet werden die edlen Gerichte von einem fünfköpfigen Küchenteam. Während am Mittag ein Businesslunch angeboten wird, bereitet das Team am Abend A la Carte-Gerichte zu. Dies von Dienstag bis Sonntagmittag, inklusive einem abwechslungsreichen Sonntagsfrühstück. Insgesamt verfügt das Restaurant IKRA über 48 Innenplätze, verteilt auf zwei Etagen. Zwölf weitere Sitzplätze finden sich vor dem Restaurant auf der kleinen Terrasse. «Uns ist wichtig, dass wir mit hochwertigen Produkten arbeiten und möglichst alles selber produzieren. Sogar das Kleingebäck und sämtliche Desserts werden hier



Als Bodenbelag wurde im gesamten Restaurant ein edler Teppich gewählt.

inhause zubereitet», betont Marco Ecknauer. Für den Patisserie-Bereich findet sich im Untergeschoss dann auch eine eigene, kleine Küche, während im Erdgeschoss die Hauptküche untergebracht ist, inklusive einer Durchreiche zur Bar hin.

Schweizer Chromstahl-Anfertigungen

Rund 25 Quadratmeter gross ist die jetzige Hauptküche, die Dessertküche ist gut sechs Quadratmeter gross. Da gilt es jeden Zentimeter clever und optimal zu nutzen. Unterstützung erhielt das IKRA-Team dabei von der Rilling AG aus Staad SG. «Wir produzieren in erster Linie Chromstahl-Anfertigungen für Grossküchen-Händler, und das alles inhouse. Nur hier in der Region übernehmen wir auch kleine Küchenplanungen direkt für die Gastronomie», führt Verkaufsleiter Roger Hohl aus. Marco Ecknauer wurde durch Empfehlung auf die Rilling AG aufmerksam und war nach einer Fabrikbesichtigung sofort begeistert. «Uns war die Nähe zum Lieferanten enorm wichtig. Zum einen erleichtert dies die Planung und Ausführung, zum andern haben wir so auch in der Nachbetreuung die Sicherheit, dass im Fall der Fälle schnell Hilfe zur Stelle ist», erklärt Marco Ecknauer.

Gebündelte Kompetenz

In einem ersten Schritt erstellte das Rilling-Team auf der Basis der individuellen Wünsche, des Restaurantkonzepts sowie der Raumvorgaben einen Konzeptvorschlag für die Küche und nach einer ersten Besprechung eine Kostenschätzung. Für die detaillierte Offerte und die weitere Plan-Ausarbeitung holte sich die Rilling AG anschliessend die Bartscher AG aus Küssnacht am Rigi an

Für die Küchenplanung setzte Marco Ecknauer (l.) auf die Kompetenz der Rilling AG mit Verkaufsleiter Roger Hohl (r.).



KÜCHENTECHNIK

Bord. Sie ist Komplettanbieterin für Küchen-, Kälte- und Spültechnik für Hotellerie, Gastro- nomie und Gemeinschaftsgastronomie. «Die Fachkompetenz soll man sich dort holen, wo sie ist. Wir haben mit der Planung und den Chrom- stahl-Anfertigungen genug zu tun, weshalb wir froh sind, wenn wir den Geräte-Bereich an eine kompetente Partnerin weitergeben können. Mit der Bartscher AG haben wir diesbezüglich immer sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Zusammen- arbeit ist unkompliziert, das Angebot nachhaltig und preislich interessant, und die Kompetenz ist gross», sagt Roger Hohl.

Dienstleistungen A la Carte

Tatsächlich bietet die Bartscher AG ihre Dienst- leistungen A la Carte an, wie Alex Freiburg- haus, Markenverantwortlicher UNOX, aufzeigt. «Bei uns kann man schlicht ein Gerät bestellen, das Gerät plus die Montage, das vormontierte Gerät usw. Also immer mit genau so viel Dienst- leistung, wie man möchte. Und das bei einer rie- sigen Geräteauswahl und einer Vollgarantie, bei welcher auch Arbeitszeit und Reisezeit in- begriﬀen sind.» Im Falle des Projekts von IKRA war das Komplettangebot gefragt: Bereits in



Mehrere Chromstahl-Elemente wählte man in der tiefergesetzten Ausführung, so dass die Herdelemente als Auftischgeräte passgenau darauf Platz finden.

«Dieser modulare Aufbau hat den Vorteil, dass man flexibel bleibt. Falls sich die Bedürfnisse ändern, hat man ein Auftisch- gerät schnell ausgewechselt.»

Alex Freiburghaus, Bartscher AG, Küssnacht am Rigi.



der Offertphase erhielt die Rilling AG als Wiederverkäuferin dank dieser Zusammenarbeit mit der Bartscher AG Unterstützung bezüglich der passenden Geräteauswahl sowie allfälliger Optimierungen von Küchenabläufen. Aber auch die Montage der Geräte, die Inbetriebnahme sowie die Einführung übernahm die Bartscher AG anschliessend.

Modularer Küchenaufbau

In der Hauptküche findet sich nun möglichst viel Arbeitsfläche und Stauraum. Dazu gehören mehrere Kühlschubladen und Wärmeschränke im Unterbau. Sämtliche Chromstahl-Anfertigungen – auch für das Buffet – wurden inhouse von der Rilling AG in Staad massgefertigt,



Sämtliche Chromstahlarbeiten wurden durch die Rilling AG inhouse und auf Mass gefertigt.

selbstverständlich in Hygieneausführung unter anderem mit Kugelecken. Besonders clever: Gleich mehrere der Elemente sind tiefergesetzt. Darauf platziert sind nun die Herdelemente der Bartscher-Serie 60/20 – 60 Zentimeter tief / 20 Zentimeter hoch – als Auftischgeräte: 3 x 2 Induktions- und 1 x 4 Cerankochfelder, dazu eine Griddleplatte mit zwei Zonen (Grill/Flach). «Dieser modulare Aufbau hat den Vorteil, dass man flexibel bleibt. Falls sich die Bedürfnisse ändern, hat man ein Auftischgerät schnell ausgewechselt», führt Alex Freiburghaus dazu aus. Tatsächlich überlegt sich Marco Ecknauer vom Restaurant IKRA beispielsweise bereits, ob nicht allenfalls noch eine Wok-Kochstelle Sinn machen würde – mit der Serie 60/20 kein Problem. Ergänzt werden die Herdelemente unter anderem von zwei Salamandern, einem Schnellkühler sowie zwei UNOX-Geräten, die von Bartscher geliefert wurden. «UNOX überzeugt mit Innovation bei gleichzeitiger Einfachheit. Das heisst, die Geräte bieten eine Top-Qualität, sämtliche wichtigen Funktionen und



Die Bartscher AG lieferte neben den Kochfeldern unter anderem auch einen Schnellkühler und zwei Salamander (Bild oben).

Auch zwei UNOX-Geräte wurden von der Bartscher AG geliefert. Im Bild der UNOX Kombidämpfer ChefTop ONE (Bild mitte).

In der Dessertküche im Untergeschoss findet sich zudem ein Umluftofen UNOX Bakerlux ShopPro Master (Bild unten).



trotzdem eine Standardisierung, welche sich positiv auf den Preis auswirkt.» Für das Restaurant IKRA entschied man sich für einen UNOX Kombidämpfer ChefTop ONE (5 x 1/1 GN) in der Hauptküche sowie einen Umluftofen UNOX Bakerlux ShopPro Master (4 x 460x330) für die Dessertküche.

«Unser Ziel ist es, unsere Händler bestmöglich zu unterstützen, in der Form, wie sie es wünschen, um gemeinsam für den Endkunden das beste Resultat zu erzielen.»

Alex Freiburghaus, Bartscher AG, Küssnacht am Rigi.



Fazit

Alles habe reibungslos funktioniert, von der Küchenplanung über die Ausführung bis zur Inbetriebnahme – «die zwei Partner Rilling AG und Bartscher AG haben Hand in Hand gearbeitet, das war beeindruckend», erinnert sich Marco Ecknauer. Genau eine solche Zusammenarbeit sei es auch, die ihnen als Wiederverkäufer wichtig sei, betont Roger Hohl. «Wir wollen mit Unternehmen zusammenarbeiten, bei denen wir wissen, dass alles funktioniert und wir uns um nichts weiter kümmern müssen, außer um unsere eigene Fachkompetenz, also die Chromstahlanfertigungen sowie allenfalls kleinere, regionale Küchenplanungen.» Ein Lob, das auch Alex Freiburghaus freut. «Unser Ziel ist es, unsere Händler bestmöglich zu unterstützen, in der Form, wie sie es wünschen, um gemeinsam für den Endkunden das beste Resultat zu erzielen.» Dieses Resultat überzeugt. Der Start sei erfolgreich gewesen, sowohl in der Küche als auch im Restaurant allgemein, betont Marco Ecknauer. «Wir erhalten von allen Seiten nur positive Feedbacks, was uns natürlich sehr freut. Darauf wollen wir nun aufbauen, wir haben hohe Ambitionen.»



Mehr zum Thema

IKRA Restaurant

Marco Ecknauer
Haldenstrasse 1
9000 St. Gallen
info@ikrasg.ch
www.ikrasg.ch

Bartscher AG

Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
6403 Küssnacht am Rigi
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch

Rilling AG

Roger Hohl
Rietlistrasse 2
9422 Staad
info@rillingag.ch
www.rillingag.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema