

# Geheimnis gelüftet! Das entsteht derzeit auf dem Lago-Dach

Die Lecks im Dach des Shopping-Centers sind behoben, aber dennoch arbeiten Handwerker noch fleißig in luftigen Höhen. Für ein neues Projekt haben sie hundert Quadratmeter Stahlbeton herausgeschnitten. Was wird da gebaut?



Vor dem Lago steht immer noch ein Kran. Für die Baustelle am Bahnhofplatz wird er nicht benötigt. Wozu dann?

| Bild: Hanser, Oliver



AURELIA SCHERRER

In die Räume des ehemaligen Fitness-Studios im Lago zieht ein Gastronomiebetrieb ein; [das ist bereits bekannt](#). Doch es gibt noch ein streng gehütetes Geheimnis, das Peter Herrmann, Center-Manager des Lago Shopping-Centers, jetzt verraten darf.

Um attraktiv und damit erfolgreich zu bleiben, ist stetige Veränderung unabdingbar. Für Herrmann steht fest, dass diese großzügige Fläche mit ihren großen Fenstern und dem Ausblick auf Altstadt und See, in der sich [bis März 2022 ein Fitness-Studio befunden hat](#), anders genutzt werden muss. „Ich wollte etwas, das das Lago

einzigartig macht.“ Was ist genau geplant?



Tolle Aussichten: Im ehemaligen Fitness-Studio im Lago Shopping-Center eröffnet im Frühjahr 2024 ein Gastronomiebetrieb der Soulkitchen Group. | Bild: Scherrer, Aurelia

## Derzeit wird eine Dachterrasse auf dem Lago gebaut

Die österreichische Soulkitchen Group mit Gründer und Inhaber Heiner Raschhofer wird die etwa 2000 Quadratmeter große Gastronomiefläche verteilt auf drei Etagen mit Blick auf Altstadt und See betreiben. Und was ist das bislang gehütete Geheimnis? Es wurden 100 Quadratmeter aus dem Dach des Shopping-Centers herausgeschnitten: Hier entsteht auf etwa 22 Metern Höhe ein Dachgarten-Restaurant.

Die Idee zur Dachterrasse reifte im Jahr 2018 zu einer Vision, denn „das wäre ein Leuchtturmprojekt, etwas Einzigartiges“, so Peter Herrmann. Er musste einiges an Überzeugungsarbeit leisten, schließlich bedeutete die Umsetzung unter anderem einen großen Eingriff in die Gebäudesubstanz. Peter Herrmann musste dicke Bretter bohren, war aber letztlich erfolgreich.

### ▾ Wer ist Heiner Raschhofer?

Heiner Raschhofer aus Salzburg ist Gründer und Eigentümer der Soulkitchen Group,

die seit mehr als 30 Jahren besteht. Die Gruppe ist mit fünf unterschiedlichen Gastronomiekonzepten am Markt, darunter Glorious Bastards, Glorious Butcher und my indigo. Etwa 400 Mitarbeiter sind an 26 Standorten in Österreich und Deutschland beschäftigt. Im ersten Quartal 2024 wird das Restaurant und der Dachgarten am Standort Konstanz im Lago Shopping-Center eröffnet. Das Burger-Lokal wird voraussichtlich noch in diesem Jahr an den Start gehen.



Ihre Vision wird jetzt Wirklichkeit: Lago-Center-Manager Peter Herrmann (links) und Heiner Raschhofer, Gründer und Inhaber der Soulkitchen Group (rechts), freuen sich, dass das Dachgarten-Projekt tatsächlich realisiert wird. | Bild: Scherrer, Aurelia

## **40 Tonnen Stahl sind für das Leuchtturmprojekt notwendig**

Klar war für ihn ebenso, dass auch das Gastro-Konzept überzeugen muss und nur jemand „mit Format, Erfahrung und einer enthusiastischen Mannschaft“ als Betreiber in Frage kommt. Mit Heiner Raschhofer habe er dann seine Idealbesetzung gefunden, denn für solch ein Großprojekt sei „die Symbiose im Verständnis, etwas Einzigartiges zu entwickeln“, unverzichtbar, so Herrmann.

Die Vision des Rooftop-Restaurants sei nicht immer zur Freude der am Bau Beteiligten gewesen. Schließlich mussten für die Treppe, die auf den künftigen Dachgarten führt, 100 Quadratmeter Dachfläche entfernt werden. „Das war nicht nur eine Herausforderung für die Statiker“, stellt er fest, zumal „40 Tonnen zusätzlicher Stahl eingebaut werden musste, um das Gebäude dementsprechend zu ertüchtigen“.



Erst wurde ein rechteckiges, etwa 100 Quadratmeter großes Stück aus dem Dach geschnitten, um dann eine Rundung für den Treppenaufgang auf das Dach des Lago einzufügen. | Bild: Scherrer, Aurelia

Heiner Raschhofer war fasziniert von Herrmanns Idee, wusste lange Zeit aber nicht, ob alles so realisiert werden kann. „Geht nicht, haben wir oft gehört“, erzählt Raschhofer im SÜDKURIER-Gespräch, und doch habe es immer Lösungen gegeben. Im dritten Obergeschoss direkt neben dem Eingang zum Cinestar-Kino ist die erste Etage der künftigen Gastronomie mit unterschiedlichen Bereichen.

„Mit Glorious Butcher bieten wir ein Premium-Burger-Lokal mit etwa 140 bis 150 Sitzplätzen“, berichtet er. Tiefkühlpommes werde es keinesfalls geben, sondern nur frische, doppelt frittierte Kartoffelstücke, denn er will „nur die besten Zutaten“, möglichst von lokalen oder regionalen Lieferanten. Premium hört sich teuer an, doch: „Unter zehn Euro geht es los“, so der Soulkitchen-Chef.



„Es ist ein ganz außergewöhnliches Projekt weit außerhalb der Norm“, erklärt Heiner Raschhofer, Gründer und Inhaber der Soulkitchen Group. | Bild: Scherrer, Aurelia

## Raschhofer verspricht „Konstanz-Bonus“ bei Veranstaltungen

Angrenzend werde es ein separates, etwa 350 Quadratmeter großes Lokal mit einer dominierenden Bar geben sowie einen Raum für Seminare, Meetings und Geburtstagsfeiern bis 80 Personen. Die Räumlichkeiten seien kombinierbar. „In Summe können wir Veranstaltungen mit modernster Technik bis zu 450 Personen machen – auch Abi-Feiern“, erklärt Heiner Raschhofer.

„Unser Ansinnen ist Multifunktionalität für Gesellschaften von 20 bis 450 Personen“, erläutert Heiner Raschhofer. Zur Preisgestaltung im Veranstaltungssektor kann er noch keine konkreten Auskünfte geben, stellt aber gerade bezüglich Abi-Feiern in Aussicht: „Sie werden wir anders bewerten, denn wir wollen unseren Beitrag leisten und so etwas möglich machen. Es wird sicherlich eine Art Konstanz-Bonus geben.“

### Das könnte Sie auch interessieren



#### KONSTANZ

Plötzlich klafft im Lago ein Loch. Woran arbeiten diese starken Männer mitten in der Nacht?



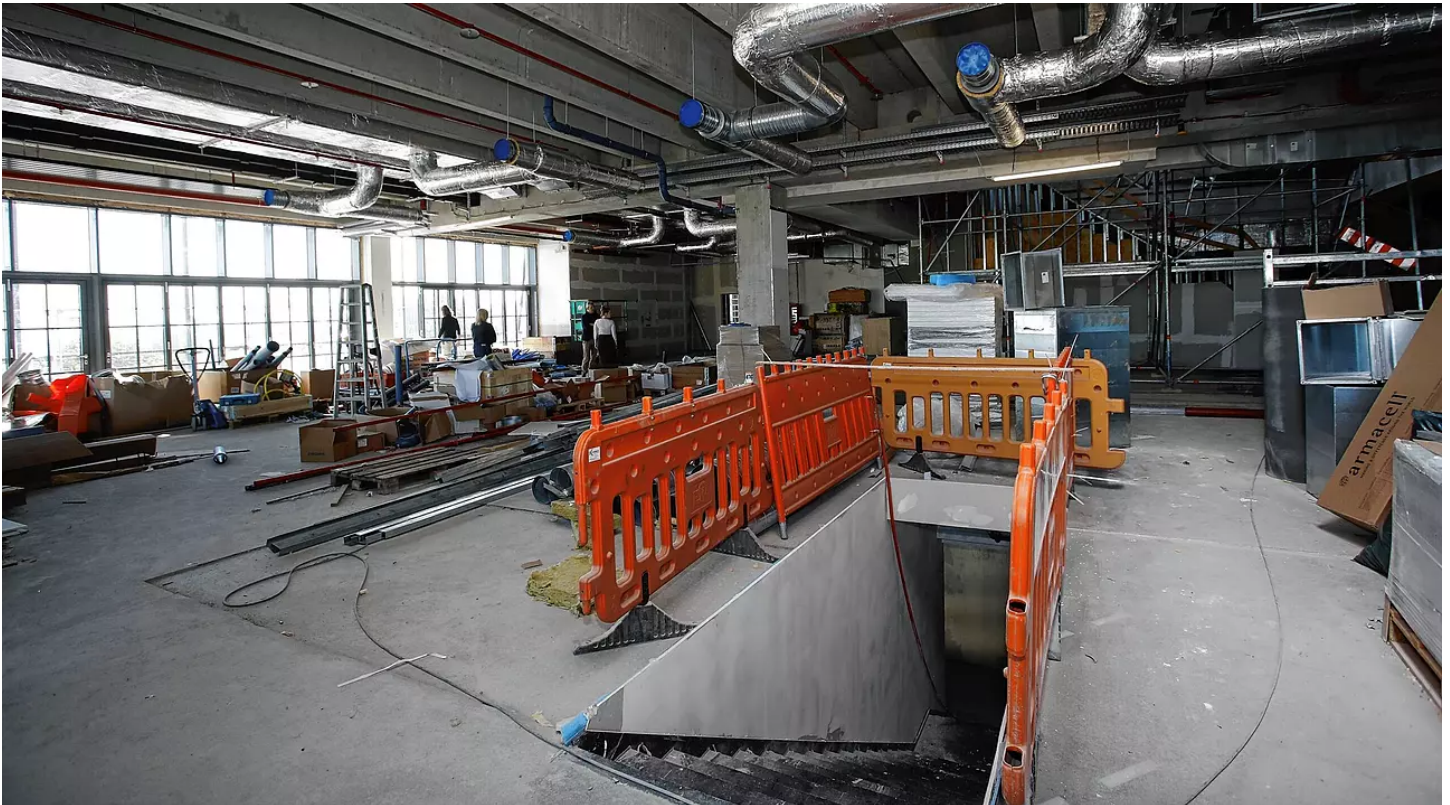
#### ÜBERLINGEN

Fußgängerin wird frontal von Auto erfasst und lebensgefährlich verletzt

## Wie soll das Restaurant mit Ausblick gestaltet werden?

Eine geschwungene Treppe führt ins Restaurant im vierten Obergeschoss mit etwa 300 Sitzplätzen auf vier Ebenen, damit von jedem Platz eine Sicht auf Stadt oder See gegeben ist. Wie wird die Inneneinrichtung aussehen? „Das Interieur muss sich nicht

in den Vordergrund drängen und nach Aufmerksamkeit heischen. Die Räume sind cool, vielmehr geht es darum, den Ausblick zu inszenieren“, erklärt der Gastronom.



Das Restaurant wird über unterschiedliche Ebenen verfügen, damit die Gäste von jedem Bereich einen Blick nach draußen haben. | Bild: Scherrer, Aurelia

Noch ein Stockwerk weiter sind die Gäste im pavillonartigen Gebäude auf dem Dach des Lago, vor dem sich die Terrasse mit etwa 250 Sitzplätzen befindet. „Hier möchten wir eine grüne Oase schaffen. Es soll ein richtiger Dachgarten werden“, erzählt Heiner Raschhofer. „Und wir werden hier auch unsere Salate und Kräuter anpflanzen, die wir für die Küche benötigen.“



Auf dem Dach des Lago wurde eine Art Pavillon gebaut, von dem aus die Gäste in den Dachgarten gelangen. | Bild: Scherrer, Aurelia

Der Chef der Gastro-Gruppe trägt allerdings auch große Verantwortung: „Es braucht aber auch besondere Menschen, die diesen Ort zum Leben erwecken und einen Lieblingsplatz voller Energie und Lebensfreude schaffen.“

Damit meint er die Mitarbeiter. 100 Arbeitsplätze werde er für seine Erlebnisastronomie auf drei Etagen mit vier unterschiedlichen Konzepten schaffen. Und wann ist es so weit? „Mit dem Frühlingserwachen wollen wir Dachgarten und Restaurant eröffnen.“



Diese Aussicht können ab Frühjahr 2024 Gäste von Dachgarten aus genießen. | Bild: Scherrer, Aurelia

[Rückmeldung an den Autor geben](#)

