

# Hier soll man das Leben feiern

Es gibt keinen falschen Zeitpunkt, etwas Neues zu starten, wenn man es aus voller Überzeugung macht – das sagte sich Gastronom Reinhold Heindl, als er, mitten in der Krise, eine Konkursmasse im Frunpark in Asten übernahm, um sein eigenes Lokal zu eröffnen. Sein Mut wurde belohnt: Mit viel Schweiß und Herzblut entstand eine gemütliche, moderne, kulinarische Wohlfühl-Oase namens „dasFridolin“.

© Foto: supastudio



**D**as Konzept für das Café-Bistro erarbeitete Heindl gemeinsam mit dem Gastro-Coach Tom Weber. Und ist heute irrsinnig glücklich mit dem Ergebnis und stolz auf sein „Fridolin“.

Zwischendurch hab ich mir schon mal gedacht: ‚Was hast du dir da nur angetan?‘. Aber dann hab ich rasch wieder gespürt, dass es genau das Richtige war. Jetzt bin ich einfach nur happy“, erzählt Reinhold Heindl von der Entstehungsgeschichte des „Fridolin“. Keine Frage: Es gehört Courage dazu, sich mit einem eigenen Lokal selbstständig zu machen. Umso mehr, wenn gerade eine weltweite Krise herrscht. „Viele haben mir abgeraten“, sagt Heindl. „Aber ich wollte und brauchte diese neue Herausforderung.“

Dann kam Gastro-Coach Tom Weber ins Spiel. „Ab da gab es sowieso kein Halten mehr und die Ideen überschlugen sich“, lacht Reinhold Heindl. Nach und nach entstand ein Konzept und „dasFridolin“ erwachte langsam, aber sicher zum Leben. Was macht dieses aus? „In der Küche verwenden wir nur regionale Zutaten“, erklärt der 37-Jährige. „Abends gibt es einen Barbetrieb mit ausgewählten Cocktails und Klassikern. Am Vormittag warten vielfältige Frühstücksangebote auf die Gäste, zu Mittag kann man zwischen einem vegetarischen und einem Fleisch-Gericht wählen. Außerdem findet man auf der Karte noch weitere leckere Speisen, Salate und Snacks.“ Immer wieder wird für Abwechslung gesorgt. Im Sommer werden die Gäste mit köstlichem Eis – auch vegan und laktosefrei – verwöhnt, das sie sich auch selber als Bowl und mit gewünschten Toppings zusammenstellen können. Bei schönem Wetter lockt der Gastgarten mit seinen 80 Quadratmetern. Abends beim After Work kann man kleine Snacks genießen und entspannen. Gekocht wird immer frisch, so Heindl: „Tiefkühlware braucht kein Mensch!“



In der Küche  
verwenden wir nur  
regionale Zutaten.

- Reinhold Heindl -



© Foto: supastudio







### Mainstream? Nein, danke

Gestartet wurde das Projekt „Fridolin“ im vergangenen Dezember, Mitte April war der Umbau fertig. Das Einrichtungskonzept stammt von der Innenarchitekturfirma Supastudio by Alex Schuster und zeigt sich im Stil der 60er und 70er Jahre, mit viel Gold und einer ungewöhnlichen Tapete mit Palmenmuster.

Wie aber kam es zu dem Namen „Fridolin“? „Ein Freund von mir wollte nach der Tourismusschule ein Projekt mit diesem Namen umsetzen. Leider ist er verstorben, bevor er dies tun konnte“, erklärt Heindl. „Das ist mir wieder eingefallen und ich fand den Namen gut, auch Tom war gleich davon überzeugt.“ Überhaupt sei Mastermind und Gastro-Coach Tom Weber eine tolle Unterstützung gewesen. „Er hat das Konzept wirklich auf mich maßgeschneidert, ist in jedem Punkt auf mich eingegangen und sprühte nur so vor Ideen“, so Reinhold Heindl. „Wenn ich gerade über einen Vorschlag nachdachte, kamen bereits fünf neue, tolle Ideen und Umsetzungsvorschläge. Tom ist einfach ein kreativer Kopf, Mainstream ist nichts für ihn.“ Auch mit dem Supastudio habe man einen ganz tollen Partner gefunden: „Oft konnte ich mir die Ideen und Farben in der Realität gar nicht so vorstellen, als ich sie dann aber live vor mir sah, war ich einfach nur begeistert!“



Es ist kein  
gewöhnliches  
Lokal, sondern eine  
Lebenseinstellung.  
- Reinhold Heindl -

Heindl selbst ist ein alter Hase in der Gastro. Seit 19 Jahren ist er bereits in der Branche tätig. „Eigentlich habe ich ja eine Lehre zum Maler und Anstreicher gemacht, bin danach aber gleich auf Saison gegangen und in der Gastronomie hängen geblieben.“ Es folgten ein Barkeeper Kurs, Ausbildungen zum Food & Beverage Manager und Ernährungstrainer und vieles mehr. Sukzessive arbeitete sich Heindl in der Branche voran, auch mit der Selbstständigkeit hat er als ehemaliger Betreiber der „KostBAR“ in Linz bereits Erfahrung. Danach war er unter anderem im traditionsreichen Lokal „Zum Schwarzen Kameel“ in Wien als Chef de Rang (Restaurantleiter) tätig. Eine spannende Zeit, in der er „viele schillernde Persönlichkeiten kennen lernte“. Doch Heindl spürte: „Es wird wieder Zeit für was Eigenes, was Echtes“. Derzeit wohnt er noch in Wien, doch auch privat wird es ihn bald wieder nach Oberösterreich, nach Linz, verschlagen.



Alex Schuster von der Innenarchitekturfirma Supastudio ließ „dasFridolin“ zum Unikat werden.

© Fotos: supastudio



In das neue Café-Bistro in Asten hat der Gastronom sein ganzes Herzblut gesteckt.

Im „Fridolin“ steckt sein ganzes Herzblut. „Es ist kein gewöhnliches Lokal, sondern eine Lebenseinstellung“, heißt es auf der Homepage. Welche das ist, haben wir Reinhold Heindl gefragt. „Es geht darum, Freude am Leben haben, zu genießen, einfach mal die Seele zu verwöhnen. Gerade in Zeiten wie diesen“, so die Antwort.

Der Name Fridolin bedeutet so viel wie „der Friede, der Schutz, die Sicherheit“. Na, wenn das kein gutes Omen ist ...