

## DIE LEICHTIGKEIT DER FRÄNKISCHEN KÜCHE

Wer oder was sind „Baggers“? „Baggers“ sind Kartoffelpuffer, in Bayern auch bekannt als „Reiberdatschi“, wahlweise gegessen mit Apfelmus oder Sauerkraut. Seit über einem Jahr stehen die goldbraunen Leckerbissen im „s Baggers“ nun schon für eine neue Art der Erlebnisgastronomie. Der Nürnberger Unternehmer Michael Mack entwickelte mit seiner Firma HeineMack ein ausgefallenes und mittlerweile patentiertes Schienensystem zum automatischen Servieren der Speisen.

Das „s Baggers“ ist der Restaurant-Prototyp, in dem auf riesigen Metallgestängen die Speisen in kleinen Tiegelchen zu den Gästen schweben. Diese haben zuvor an einem Touchscreen am Tisch Getränke und Speisen gewählt und direkt bestellt. Wer das erste Mal im „s Baggers“ ist, erhält dabei vom Servicepersonal tatkräftige Unterstützung. „Unsere Servicemitarbeiter sind ausschließlich dafür da, es unseren Gästen so angenehm wie möglich zu machen. Dazu gehört die Erklärung der Bestellfunktionen am Touchscreen“, sagt Daniel Arnold vom „s Baggers“.

Während der Wartezeit auf das Essen ist die Verlockung groß, sich weiter mit den Funktionen des Bildschirms zu beschäftigen. Welches Gericht wurde in den letzten Wochen am häufigsten bestellt, welches erhielt die besten Noten, was könnte ich als nächstes essen und wie lange dauert es eigentlich noch, bis mein Essen kommt? Die durchschnittliche Wartezeit wird angezeigt und hält sich mit etwa 15 bis 20 Minuten im normalen Rahmen. Die Spannung steigt merklich, wenn sich eines der Töpfchen auf den Weg nach unten macht. Die Mahlzeiten haben ungefähr Tapas-Größe, so dass drei Gänge ohne Probleme in den hungrigen Magen passen.

Auf der Wochenkarte sind die fränkischen Klassiker wie „Bradwörschd“, „Schlachdschüssel“ und Schäufele und saisonal wechselnde Gerichte. Viel Wert wird auf die biologische und auf die regionale Herkunft der Zutaten gelegt. Seit Frühjahr 2008 kommt das Angus-Fleisch ausschließlich von einem Weidehof in der Oberpfalz, der sich auf die biologische Zucht von Angus-Rindern spezialisiert hat. Wer noch nicht genug hat, kann ab sofort auch über den Webshop Suppen im „Aa Moo Kondainer“, saure Zipfel und Suppen, „Süße Woar“ wie Quittengelee, oder „Zaich fürn Dorscht“ bestellen. Alles von den „s Baggers“-Köchen frisch zubereitet.

Auch in den warmen Monaten muss niemand auf den Schwebespaß verzichten. Nach dem Start im Herbst 2007 geht der Biergarten in seine zweite Saison. Wie im Lokal stehen draußen noch einmal 100 Plätze zur Verfügung. Eine Reservierung ist sowohl zur Mittagszeit als auch abends empfehlenswert. Wem es gefallen hat, kann sofort vom Bildschirm aus per E-Mail oder SMS das Restaurant an gute Freunde weiterempfehlen.

### Kontakt:

„s Baggers  
Am Steinacher Kreuz 28  
90427 Nürnberg  
Telefon: 0911 4779090

