

schwebt das Essen zu den Gästen an die Tische

- Mittwoch, 07. Juli 2010

Palmspeicher

Hier schwebt das Essen zu den Gästen an die Tische

Eine Weltneuheit im Binnenhafen soll die Gastronomie revolutionieren: Wie von Geisterhand schweben dort die Speisen und Getränke zu den Tischen.



Harburg. Am 3. August eröffnet im Palmspeicher das Erlebnis-Restaurant "Schwerelos & Zeitlos". Erfinder des "Achterbahnsystems" ist der Diplom-Kaufmann Michael Mack (45) aus Nürnberg. "Ideen zu haben, ist eines meiner Talente", sagt er inmitten eines Gewirrs von Edelstahlschienen, die aus der Höhe des Raums zu den runden Tischen spiralförmig herunterführen. Die Initialzündung erlebte Mack im heimischen Nürnberg: "Ich koche leidenschaftlich gern. Bei einem Essen für zehn Leute saß ich zwischen Küche und dem zehn Meter entfernten Esstisch. Ich überlegte, wie man das Essen automatisch mittels Schwerkraft zum Esstisch rutschen lassen könnte." Mitte 2005 experimentierte Mack mit Schüsseln und Töpfen auf selbstgebauten Schienen mit Kunststoffauflagerungen: "Damit es nicht so laut ist, wenn Metall auf Metall herunterrutscht. Irgendwann habe ich aber festgestellt, dass es so nicht funktioniert. Je heißer und schwerer die Töpfe waren, desto schneller und unkontrollierter rutschten sie."

Im Dezember 2005 war er endlich so weit. Mack ließ sein "Schwerelossystem" patentieren. Danach wollte er es selbst umsetzen und eröffnete 2007 ein Restaurant in einem repräsentativen Gebäude im Nürnberger Industriegebiet - es war sein eigenes Büro. Mack führt einen Metallverarbeitungsbetrieb und musste natürlich seine Mitarbeiter von den Plänen überzeugen.

In Nürnberg werden die Speisen per Schwerkraft auf den Schienen von der Küche ins Restaurant ein Stockwerk tiefer transportiert. Das ist im Harburger Palmspeicher nicht möglich, weil sich Küche und Restaurant auf derselben Ebene befinden. Deshalb wird dort - weltweit zum ersten Mal - mit der "einstöckigen Achterbahn" gearbeitet: Dabei fahren die Speisen und Getränke von der Küche aus zunächst mit einem kleinen Lift in die Höhe, bevor sie auf einer Rollenbahn mit geringem Gefälle zur Spirale über dem Tisch schweben.

An den Tischen bestellen die Kunden mittels Berührungsbildschirmen ihre Gerichte. "Diese haben viele Zusatzfunktionen. Der Kunde kann sich unter anderem über die Zutaten informieren, beispielsweise von welchem Bauern Fleisch und Gemüse stammen", erklärt Mack.

Der zweite Teil des Restaurants mit dem Namen "Zeitlos" ist als Lounge und Bar mit mobiler Kochstation

An den Tischen bestellen die Kunden mittels Berührungsbildschirmen ihre Gerichte. "Diese haben viele Zusatzfunktionen. Der Kunde kann sich unter anderem über die Zutaten informieren, beispielsweise von welchem Bauern Fleisch und Gemüse stammen", erklärt Mack.

Der zweite Teil des Restaurants mit dem Namen "Zeitlos" ist als Lounge und Bar mit mobiler Kochstation konzipiert. Der Gast kann bei der Zubereitung der Speisen zuschauen. Die Menükarte wird noch ausgearbeitet. "Fest steht aber, dass wir eine Mischung aus deutschen Gerichten anbieten werden und für die Zutaten auf regionale Anbieter zurückgreifen", erklärt Küchenchef Ferry Dahlmann.

Wie funktioniert ein Schwertsystem? Wie von links nach rechts über die Speisen und Getränke an die Tische...



Herzogin im August eröffnet im Palaispeicher des Ertels-Restaurant "Schwerts & Zeitlos". Erfinder des "Achterbahn"-Systems ist der Dipl.-Kaufmann Michael Mack (45) aus Nürnberg. "Ich bin ein großer Fan von...".

Im Dezember 2005 war er endlich so weit, Mack ließ sein "Schwertsystem" patentieren. Danach wollte er es schon umsetzen und eröffnete 2007 ein Restaurant in einem repräsentativen Gebäude im Münchener Industriegebiet - er war sein eigenes Büro. Mack führt einen Metallverarbeitungslehre und musste natürlich seine Mitarbeiter von der Idee überzeugen.

In Nürnberg wurden die Speisen per Schwertsystem auf den Schienen von der Küche ins Restaurant ein Stockwerk höher transportiert. Das ist im Harburger Palaispeicher nicht möglich, weil sich Küche und Restaurant auf derselben Ebene befinden. Deshalb wird dort - was im Wesentlichen ein Mal - mit der "einstöckigen Achterbahn" gearbeitet. Dabei gehen die Speisen und Getränke von der Küche aus, zunächst mit einem kleinen Lift in die Höhe, bevor sie auf einer Außenbahn mit geringem Gefälle zur Spirale über dem Tisch schweben.

An den Tischen bestellen die Kunden mittels Berührungsbildschirmen ihre Gerichte. "Diese haben viele Zusatzfunktionen. Der Kunde kann sich unter anderem über die Zutaten informieren, beispielsweise von welchem Bauern Fleisch und Gemüse stammen", erklärt Mack.

Der zweite Teil des Restaurants mit dem Namen "Zeitlos" ist als Lounge und Bar mit mobiler Kochstation...