

Schwerelos & zeitlos, das Menü kommt „schwerelos“ mit der Achterbahn

von [Elke Backert](#) aus [Hamburg](#) | 20.8.2010



Zuerst einmal bist du verblüfft. Kommst in ein altes Speicherhaus im neuen Distrikt Channel Harburg in der Harburger Schloßstraße 22 und du erhältst eine Chipkarte. Das ist weniger verwunderlich, gibt's des öfteren schon. Dich verwirrt die Inneneinrichtung. Silbermetallfarbene Schienen schweben von der Decke durch den Raum und enden jeweils an einem runden Tisch. Du nimmst an Tisch 3 Platz, vor dir die Nummer 8 auf blauem Untergrund. Den Bildschirm auf einer Schiene - was sonst - kannst du ganz zu dir ranziehen. Auf ihm sind alle Platznummern bis 13 zu sehen. Du klickst auf deine Nummer, die Nummer 8, und auf dem Monitor erscheint ein Menü: Getränke, Speisen, alles mit Preisen versehen. Hast du Lust auf einen Wein, suchst du den passenden raus und klickst ihn an, dann nicht vergessen, den

Button „bestellen“ zu drücken. Das gleiche machst du zum Beispiel mit der Karotten-Ingwer-Suppe. Dann drückst du erneut den Button 8, woraufhin du aufgefordert wirst, deine Chipkarte in die Vorrichtung am Monitor zu stecken. Nun siehst du den Komplett-Preis und bestellst. Dann erst mal abmelden. Bloß nicht Vorspeise, Hauptgericht und Dessert auf einmal drücken, alles zu seiner Zeit. Einen Hilfe-Knopf gibt es auch. Service-Personal ist eh immer zur Stelle.

Du musst nicht lange warten, dann rattert ein kleiner Kochtopf „schwerelos“ auf den Schienen von oben zum Tisch. Er steckt in einem „Achterbahnwagen“ mit blauer Farbe und einem Schild, auf dem zu lesen ist, was du geordert hast. Damit du dir nicht die Finger verbrennst, trägt der Topf witzige Griffschützer, also auf die Griffe passende Topflappen. Aus dem Topf nimmst du das Einweckglas, das offenbar aus Uromas Zeiten wieder aufgetaucht ist, öffnest es und löffelst deine Suppe daraus oder füllst sie um in einen Teller, der mit Gläsern, Besteck, Servietten auf einem drehbaren Rondell steht. Du kannst alles zu dir hindrehen. Undsoweiter undsofort.

Erstmals weltweit kommen in Hamburg-Süderelbe Hafen Harburg die von HeineMack®-Restaurantsysteme entwickelten Achterbahntische® zum Einsatz. Gut drei Jahre nach Eröffnung des Pilotrestaurants `s Baggers® in Nürnberg, das mehrere Stockwerke umfasst, eröffnet vom 27. bis 29. August 2010 in Hamburg das weltweit erste einstöckige Achterbahnrestaurant®.

Kleine Aufzüge transportieren die Speisen und Getränke in Transportvorrichtungen zunächst in knapp sechs Meter Höhe, direkt unter die Restaurantdecke. Von dort schweben diese „schwerelos“ über die Köpfe der Gäste kreuz und quer durch das

Restaurant bis zu dem Tisch, an dem der Gast diese zuvor mittels Touchscreen bestellt hat. Lachende Gesichter und leuchtende Kinderaugen sind garantiert und machen den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis der besonderen Art. Kulinarisch bietet das Schwerelos & Zeitlos (www.schwerelos-zeitlos.de) deutsche Küche mit internationalem Anklang.



Der oben beschriebene Teil des Restaurants in Hamburg-Süderelbe Hafen Harburg steht für den Namen „Schwerelos“. Dort finden ca. 220 Gäste Platz. Im „Zeitlos“, der Lounge nebenan, können bis zu 250 Gäste, auch nach dem Besuch des Schwerelos, in aller Ruhe etwas trinken oder auch essen. Es kann auch für Familien- und Firmenveranstaltungen gebucht werden. Das Zeitlos ist eine Eventlocation, die auf dem Front-Cooking-Prinzip aufbaut. Das heißt, die Gäste bestellen direkt an einer Theke die gewünschten Speisen und Getränke und können zusehen, wie diese vor ihren Augen zubereitet werden. Der dritte Teil des Restaurants ist der große und gemütliche Außenbereich. Hier finden in netter Atmosphäre bis zu 300 Gäste Platz. Im Restaurantgarten werden die Besucher von freundlichen Servicemitarbeitern bedient.

Alle Gäste bekommen beim Betreten des Restaurants eine RFID-Karte, eine Chipkarte, mit der sie in allen drei Bereichen des Restaurants Bestellungen aufgeben können. Alle Bestellungen, die während eines Besuchs erfolgen, ob im Bereich Schwerelos, Zeitlos oder im Garten, werden vom Gast beim Verlassen des Restaurants nach Abgabe der Restaurantkarte beglichen.

Idyllisch verläuft eine Wasserstraße neben dem Restaurant. Von den Landungsbrücken bringt ein Barkassenservice Hamburger und Touristen auf romantischem Weg zum Schwerelos & Zeitlos.

Der Gastronom Christian Steinbach (43), der auch das Restaurant „Alter Reporter“ in Norderstedt betreibt, verfügt über langjährige Erfahrung in der Branche. Steinbach entwickelte schon mehrfach verschiedene gastronomische Konzepte und setzte diese erfolgreich um. Auf Basis der Transport- und Softwaretechnologie der HeineMack-Restaurantsysteme® entwickelte er das Konzept für das Schwerelos & Zeitlos: „Erstmals habe ich das HeineMack-Restaurantsystem® auf der Internorga in Hamburg wahrgenommen. Mich haben das Transportsystem und die Restaurantsoftware sofort fasziniert. Bei meinem darauf folgenden Besuch im Restaurant `s Baggers® in Nürnberg war mir sofort klar: Dieses Konzept muss nach Hamburg!“

Mit Christian Steinbach fand Michael Mack (45), der Erfinder des Transportsystems, den idealen Partner für das nunmehr zweite Achterbahnrestaurant® in Deutschland. Mit dem `s Baggers® gründete Mack im April 2007 das erste Restaurant seiner Art in Nürnberg, das sich in einem Gebäude mit mehreren Stockwerken befindet. Im `s Baggers® liegt die Küche im zweiten Stock. Von hier schweben alle Speisen und



Getränke auf einem Edelstahl-Schienensystem mittels Schwerkraft zu den Gasttischen. Schnell stellte Mack fest, dass es nur wenige Gebäude gibt, in die sich ein Restaurant über mehrere Stockwerke hinweg integrieren lässt. Dies war der Anlass, die sogenannten Achterbahntische® zu entwickeln, die nun weltweit erstmals in Hamburg zum Einsatz kommen.

Das `s Baggers® erhielt im Jahr 2008 vier Auszeichnungen, darunter den Bayerischen Gründerpreis und den

Marketing-Star der Metropolregion Nürnberg.

Die HeineMack-Restaurantsysteme® GmbH ist das Unternehmen, das alle Rechte an dem Restaurantsystem hält. Dieses ist in allen wichtigen Industrienationen der Welt zum Patent angemeldet. In Deutschland, China, Südafrika und Kanada hat HeineMack das Patent bereits erhalten.

