

Hamburg: Das Menü kommt 'schwerelos' mit der Achterbahn



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

Im Restaurant 'Schwerelos & Zeitlos' sausen die Speisen und Getränke wie auf einer Achterbahn auf einem spektakulären Schienensystem zu dem Gast, der diese zuvor per Touchscreen bestellt hat. Kleine Aufzüge transportieren die Speisen und Getränke in Transportvorrichtungen zunächst in knapp 6 m 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. Kulinarisch bietet das Schwerelos & Zeitlos schöne, frische, regionale, gehobene deutsche Küche mit internationalem Anklang.

Abgerundet wird das außergewöhnliche Erlebnis durch die innovative Restaurantsoftware, die weltweit ihres Gleichen sucht. Hier können nicht nur Weiterempfehlungen und Kritiken direkt am Touchscreen geschrieben werden. Die Gäste können auch Hitlisten der Speisen und Getränke – basierend auf Bewertungen der Gäste – abrufen und auf Basis dieser Hitlisten ihre Wünsche bestellen. Einmalig ist, dass die Wahl des Mitarbeiters des Monats direkt am Touchscreen durch die Besucher erfolgt.

Im Restaurant 'Schwerelos' finden ca. 220 Gäste Platz. Im 'Zeitlos', der Lounge nebenan, können bis zu 250 Gäste in aller Ruhe einen Kaffee, ein Glas Wein und Cocktails trinken oder auch eine Kleinigkeit essen. Außerdem kann das Zeitlos für Familien- und Firmenveranstaltungen gebucht werden. Die Eventlocation ist auf dem Front-Cooking-Prinzip aufgebaut, d.h. 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 idyllischer Atmosphäre bis zu 300 Gäste Platz.

Alle Gäste bekommen beim Betreten des Restaurants eine RFID-Karte, mit der sie in allen drei Bereichen des Restaurants Bestellungen aufgeben können. Alle Bestellungen, die während eines Besuchs erfolgen, werden vom Gast beim Verlassen des Restaurants, nach Abgabe der Restaurantkarte auf einmal beglichen. Gastronom Christian Steinbach, der auch das Restaurant 'Alter Reporter' in Norderstedt betreibt, entwickelte schon mehrfach verschiedene gastronomische Konzepte und setzte diese erfolgreich um.

www.sbaggers.de