

„Schwerelos & Zeitlos“: In Hamburg fährt das Essen Achterbahn

Le Gourmand, 20. Aug. 2010

Kürzlich hatte ich [hier](#) schon drauf hingewiesen, dass fränkische Küche in Hamburg Einzug halten soll. Jetzt ist es soweit: das Restaurant „[Schwerelos & Zeitlos](#)“ öffnet seine Türen ab 27. August 2010 für die Gäste. Das besondere am neuen Restaurant: Kellner sind arbeitslos, hier serviert Kollege Computer via Achterbahn. Und während bei den einschlägigen Fast-Junk-Food-Restaurants



immerhin noch Menschen hinter dem Tresen stehen, die den Wunsch des Gastes aufnehmen, übernehmen im neuen Restaurant in Hamburg die Touchscreens die Arbeit. Der Gast muss/darf/soll selbst eintippen, was er will. Nur in der Küche arbeiten noch Menschen. Mal sehen, wie lange es dauert, bis auch die Köche abgeschafft werden können. Schließlich könnten Computer demnächst auch Convenience-Beutel automatisch heiß dämpfen, aufschneiden und in Geschirr umfüllen...



Was ist also das Besondere am neuen Restaurant? Im „[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 Transport-Vorrichtungen zunächst in knapp 6 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.

Wer also von Euch, liebe Leser, in Hamburg ist und dieses Restaurant mal ausprobiert: Ich freue mich über Eure Meinung!

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.

Kulinarisch will das Schwerelos & Zeitlos frische, regionale und gehobene deutsche Küche mit internationalem Anklang bieten. Abgerundet wird das Erlebnis durch die innovative Restaurantsoftware. 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. Weltweit einmalig ist auch, dass die Wahl des Mitarbeiters des Monats direkt am Touchscreen durch die Besucher erfolgt.

Da bin ich schon mal auf die ersten Kommentare bei [Qype](#) gespannt.

Der oben beschriebene Teil des Restaurants steht für den Namen „Schwerelos“. Dort 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. Das Zeitlos ist eine Eventlocation, die auf dem Front-Cooking-Prinzip aufbaut. 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 Außenbereich. Hier finden bis zu 300 Gäste Platz. Im Restaurantgarten werden die Besucher von Servicemitarbeitern bedient.

Ja, das neue Konzept kommt doch nicht ganz ohne Personal aus...

Abrechnung wie bei Vapiano

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 – egal ob im Bereich Schwerelos, Zeitlos oder im Garten – werden vom Gast beim Verlassen des Restaurants, nach Abgabe der Restaurantkarte auf einmal beglichen.

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](#) befindet sich die Küche im zweiten Stock. Von hier schweben alle Speisen und Getränke auf einem Edelstahl-Schienensystem rein 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 insgesamt vier Auszeichnungen, darunter den Bayerischen Gründerpreis und den Marketing-Star der Metropolregion Nürnberg.