

The Epoch *Styles*



Zwischen Waldgöttern, Touristen
und Fernsehhelden Seite 19

Stylish in
Milano Seite 18



Schwerelos & zeitlos, neues Restaurantkonzept

Elke Backert

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 Platz, vor dir die Nummer acht 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 acht, und auf dem Monitor erscheint ein Menü: Getränke, Speisen, alles mit Preisen versehen. Hast du Lust auf einen Wein, suchst ihn aus und klickst ihn an, dann den Button „bestellen“ drücken. Das Gleiche machst du zum Beispiel mit der Karotten-Ingwer-Suppe. Dann drückst du erneut den Button acht, woraufhin du aufgefordert wirst, deine Chipkarte in die Vorrichtung am Monitor zu stecken. Nun siehst du den Komplettpreis und bestellst. Dann erst mal abmelden. Bloß nicht Vorspeise, Hauptgericht und Dessert auf einmal drücken, alles zu seiner Zeit. Einen Hilfenknopf gibt es auch. Servicepersonal ist eh immer zur Stelle.

Kurz darauf rattert ein kleiner Kochtopf „schwerelos“ auf den Schienen von oben zum Tisch. Er steckt in einem „Achterbahnwagen“ mit blauer Farbe, versehen mit einem Schild, auf dem zu le-

sen ist, was du geordert hast. Der Topf trägt witzige Griffschützer, also auf die Griffe passende Topflappen. Aus dem Topf nimmst du das Einweckglas, das offenbar aus Uromas Zeiten wieder aufgetaucht ist und löffelst deine Suppe daraus oder füllst sie um in den Teller, der mit Gläsern, Besteck, Servietten auf einem drehbaren Rondell steht.

Erstmals weltweit kommen in Hamburg-Süderelbe Hafen Harburg die von HeineMack-Restaurantsysteme entwickelten Achterbahnstische 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. Das 's Baggers erhielt im Jahr 2008 vier Auszeichnungen, darunter den Bayerischen Gründerpreis und den Marketing-Star der Metropolregion Nürnberg.

Kleine Aufzüge transportieren Speisen und Getränke in Transportvorrichtungen zunächst in knapp sechs Metern 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 per Touchscreen bestellt hat. Lachende Gesichter und leuchtende Kinderaugen sind garantiert und machen den Restaurantbesuch zum Erlebnis der besonderen Art.

Kulinarisch bietet das Schwerelos & Zeitlos 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. Das Zeitlos ist eine Eventlocation, die auf dem Front-Cooking-Prinzip aufbaut. Das heißt, die Gäste bestellen Speisen und Getränke direkt an der Theke und können zusehen, wie diese vor ihren Augen zubereitet werden.

Der dritte Teil des Restaurants ist der große und gemütliche Außenbereich. Hier finden bis zu 300 Gäste Platz.

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 Gäste auf romantischem Weg zum Schwerelos & Zeitlos.

Das Menü kommt „schwerelos“ in Kochtopf und Großmutter's wiedererwecktem Weckglas per Achterbahn zu den Gästen.

Kochtopf auf Schienen:
Die Mischung aus stillvoller Gastronomie und Robbi, Tobbi und das Fliewatüt von schwerelos überrascht.



FOTOS: SCHWERELOS UND ZEITLOS

ANZEIGE

Vermessung und Angebot kostenlos



info@komandor-nord.de
www.komandor-nord.de

Besuchen Sie unseren Showroom!
Mundsburger Damm 56
22087 Hamburg
(040) 22 94 48 08

maßgefertigte:
Schiebetüren
Einbauschränke
Raumteiler
Regalsysteme
Garderoben