

Essen auf Schienen

Gastronomie » Im „s Baggers“ ist alles ein wenig anders. An jedem Tisch des Nürnberger Restaurants steht ein Computer mit berührungsempfindlichem Bildschirm, der online mit der Küche verbunden ist. Das Spezialbier „Schwarze Anna“ bestellt der Gast durch Antippen der Flasche auf dem Touchscreen, ebenso wie das Spanferkel mit Wirsing oder andere Gerichte. Das Küchenpersonal lädt Speisen und Getränke im Obergeschoss auf

Transportwägelchen, die – wie kleine Achterbahnen – auf stählernen Rundprofilen gleiten. Von der Schwerkraft bewegt steuern sie zielgenau den Tisch des Gastes an. Benutztes Geschirr stellt der Gast auf ein anderes Wägelchen, das im Keller mit den Spülmaschinen verschwindet. Baggers gibt es im „s Baggers“ natürlich auch. So nennen Franken den Kartoffelpuffer. Das Konzept will Erfinder Michael Mack auch an Lizenznehmer verkaufen.



Restaurant ohne Kellner Speisen gleiten automatisch zum Gast