

## Fränkische Speisen schweben auf Gleisen

Gastwirt in Nürnberg serviert Essen auf Schienen - Gastronomen aus der ganzen Welt zeigen Interesse

Von Brigitte Caspary

Nürnberg (AP) Kichernd deuten die beiden jungen Frauen auf den Flachbildschirm vor sich: Darauf werden - mit bunten Fotos versehen - Gerichte wie "Wamberde" oder "Leberworschd" präsentiert. Nur wenige Minuten nachdem die beiden Frauen ihre Auswahl durch leichtes Berühren des Bildschirms getroffen haben, gleiten die bestellten Gerichte auf geschwungenen Edelstahlgleisen von der Decke herab.

In dem Anfang April in Nürnberg eröffneten Restaurant "'s Baggers" will Besitzer Michael Mack die "fränkische Antwort auf die globale Herausforderung" geben, wie er stolz sagt. Dabei setzt der 42-Jährige aber nicht nur auf Lokalkolorit, sondern auch auf eine Weltneuheit in der Gastronomie: Im "'s Baggers" werden die Mahlzeiten nicht von Kellnern serviert, sondern gleiten lautlos auf Gleisen von der Decke herab.

Die Idee zu dieser ungewöhnlichen Servier-Methode kam dem 42-jährigen Hobby-Koch vor etwa zweieinhalb Jahren. "Ich saß am Tisch im Esszimmer und dachte mir: Wie schön wäre es jetzt, wenn das Essen von allein zu mir käme. Warum muss man nur immer alles von Hand von der Küche zum Tisch tragen?", erzählt er.

Beim Tüfteln machte Mack sich die Schwerkraft zu Nutze und installierte in seinem Lokal in einem Nürnberger Industriegebiet schicke, geschwungene Edelstahlgleise. Darauf werden nun die Speisen von der unter dem Dach gelegenen Küche durch das Gefälle an die Tische in den unteren Etagen transportiert. "Gleise brauchen keinen Antrieb. Sie brauchen gar nichts. Das macht es so charmant", schwärmt Mack. Und weil das alles so einfach und so praktisch ist, habe er sein Konzept auch gleich patentieren lassen.

Damit beim Transport nichts verschüttet wird, stellen die Köche Esstöpfe, Karaffen und Getränke in ungeöffneten Flaschen in kleine Plastikwagen. Damit wird die Bestellung zum Tisch transportiert. Am Platz angekommen, kann der Gast seine Speisen dann bei Bedarf in die dort aufgestellten Keramiksteller füllen - oder auch direkt aus dem Topf essen, wie Mack schmunzelnd erklärt.

Er will in seinem Lokal, das nach dem fränkischen Ausdruck für Kartoffelpuffer benannt ist, für eine entspannte Atmosphäre sorgen. So ist die Speisekarte in fränkischer Mundart geschrieben und gibt damit bei vielen Gästen Anlass zu Heiterkeitsausbrüchen. Während Dialektbegriffe wie "Schbageddi" (Spaghetti) oder "Leberworschd" (Leberwurst) keine größeren Verständnisprobleme bereiten sollten, dürfte es bei "Wamberde" (Speckknödel), "graicherds Buddlasbaa" (geräuchertes Hühnerbein) oder "Gmansch" (Kartoffel-Gurkensalat) schon etwas schwieriger werden.

Wie gut, dass Mack auch an die Nicht-Franken unter seinen Gästen gedacht hat und die deutsche Übersetzung der Speisen gleich mitliefert. Ansonsten ist der 42-Jährige aber ein strenger Verfechter seines Dialekts. "In zehn Jahren hat die fränkische Sprache Englisch als Leitsprache abgelöst", sagt er mit einem Augenzwinkern.

Zumindest die Restaurant-Idee des Franken findet international Beachtung. Seit Eröffnung des Lokals hätten auch Gastronomieunternehmen aus dem Ausland großes Interesse signalisiert, erzählt er stolz. Zuletzt habe sich eine Restaurantkette aus Kanada gemeldet, die möglicherweise das Gesamtkonzept inklusive der fränkischen Speisen importieren wolle, erzählt Mack. Und auch ein Vertreter eines bekannten Fast-Food-Unternehmens aus den USA habe sich bereits inkognito umgesehen.

Gerade für Schnellrestaurants sei die Servier-Methode besonders attraktiv, weil sie Personal einspare, erklärt Mack. Kritik, dass mit seiner Idee Arbeitsplätze vernichtet werden, weist der studierte Betriebswirt und Inhaber mehrerer Metallbetriebe vehement von sich. "Auf diese Weise gibt es zwar

weniger Mitarbeiter pro Restaurant, aber es wird mehr Restaurants geben und damit wieder mehr Arbeitsplätze", erklärt er.

### **Auch Essen auf Gleisen braucht Personal**

Denn ganz ohne Personal läuft es auch im "s Baggers" nicht: Da sind zum einen die Köche und zum anderen die Servicekräfte, die den Kunden am Eingang ihre Tische zuweisen und ihnen bei Fragen zum ungewohnten Bestellsystem via Touchscreen beistehen.

"Wir legen sehr viel Wert auf Service", betont Mitarbeiter Daniel Arnold. So sei alles stets frisch zubereitet, und die Zutaten kämen überwiegend aus biologischem Anbau. Zudem habe auch der Kunde etwas von dem neuen Bedien-System: Die Wartezeiten seien geringer als in einem herkömmlichen Lokal und die Preise für die Menüs mit drei bis sechs Euro niedrig. Dabei seien die Portionen aber nicht sehr groß und böten so die Möglichkeit, gleich mehrere Gerichte auszuprobieren.

Den Gästen scheint die Restaurant-Idee jedenfalls zu gefallen. Bis zu 80 E-Mails täglich verschicken sie von den Bildschirm an ihren Tischen an Freunde und Bekannte, um das neue Lokal weiterzuempfehlen, erzählt Mack: "Und was wirklich witzig ist: Zwei Drittel versuchen sich in fränkischer Mundart."

<http://www.sbaggers.de>