

AUTOMATEN

Bratwurst auf der Rutsche

In Nürnberg hat eine Art Geisterrestaurant eröffnet: Bestellung und Lieferung laufen darin vollautomatisch ab.

Die neueste gastronomische Revolution nimmt ihren Ausgang ausge-rechnet in einem scheußlichen Industriebau am Rande von Nürnberg. Der lukullische Umstürzler trat bisher nur als Betreiber einer profitablen Metallgießerei in der mittelfränkischen Metropole in Erscheinung. Michael Mack hat denn auch nicht das Essen neu erfunden – wohl aber die Art, wie dem Gast die Speisen und Getränke gereicht werden.

Der an sich branchenfremde Kaufmann hat das erste Restaurant der Welt eröffnet, in dem Bestellung und Lieferung vollautomatisch ablaufen. Die klassischen Kellner sind in seinem Speiselokal „s Bagger“ abgeschafft. Statt des Servierpersonals steht an jedem Tisch eine stählerne Spirale, die über zwei parallellaufende Gestänge mit der Küche verbunden ist. Von dort aus gleiten die Speisen („Bioochse in Buttermilch“, „Bratwurst im Blätterteigmantel“) unter Ausnutzung der Schwerkraft an die Plätze.

Damit der Zauber überhaupt funktioniert, musste Mack die Küche direkt unterm Dach des mehrstöckigen Lokals plazieren. Die Pötte mit der deftigen Kost rutschen bei 25 Prozent Gefälle am besten, wie der tüfelnde Gastronom herausgefunden hat: Zügig, aber auch nicht zu abrupt landet die Bestellung beim Kunden.

Der ordert die Gerichte per Touchscreen, den jeder Gast vor sich hat. Ein Computersystem vernetzt das gesamte Restaurant: Während oben in der Küche die Kundenwünsche eingehen, zeigt im Vorratskeller ein Bildschirm sich anbahnende Engpässe in der Bevorratung an. Derweil errechnet das Programm an sämtlichen Tischen die voraussichtliche Lieferzeit für Speisen und Getränke und hält mit dieser Information den Gast bei Laune – empfindsame Gourmets dürften sich eher an das Versandzentrum der Post erinnern fühlen.

Betreiber Mack hat sein Transportsystem bereits als Patent mit der Kennung DE102005059188A1 angemeldet. Auch international will er sich die Idee schützen lassen. Sein Kalkül: Lizenznehmer sollen dem Prinzip der rutschenden Töpfe zum Siegeszug verhelfen.

„Da lassen sich Milliarden Euro beim Personal einsparen“, rechnet der Neugastronom vor. Der geplante Servicekahl-schlag bringt den Industriellen freilich nicht weiter in moralische Nöte: „Am Tisch brauchen wir den Service nicht“, meint Mack.

Tatsächlich sind Dienstleister zunehmend der Ansicht, sie könnten auf die menschliche Arbeitskraft verzichten, wie diverse Beispiele zeigen: An sogenannten Hotelomaten können Reisende inzwischen mit der Kreditkarte 24 Stunden am Tag einchecken und einen Schlüssel ziehen. Allenfalls Nostalgiker trauern jenen Zeiten nach, als man bei der Hotelsuche nach Mitternacht in mancher Klausur zunächst einen grimmigen Kastellan aus seinem Kabuff herbeiläuten musste.

Im bayerischen Unterhaching wiederum gibt es bereits einen Supermarkt, in dem die Kunden ihre Waren selbst einscannen müssen. Der Verzicht aufs Kassenpersonal

soll vor allem eines bringen: mehr Tempo beim Bezahlen.

Eilig hatte es auch Erfinder Mack, als ihm die Idee zu seinem Patent kam: „Es wäre einfacher, wenn es rutscht“, dachte sich der Hobbykoch genervt, während er frisch Zubereitetes für Freunde hurtig von der Küche ins Wohnzimmer balancieren musste. Nur: Wie verhindert man, dass die Speisen zunächst in voller Fahrt auf den Gast zuschießen und erst auf dem Tisch durch Vollbremsung und unter Verlust eines Großteils des Topfinhalts zum Halten kommen?

Genau dieses Schreckensszenario bewog Mack, diverse vielversprechend klingende, aber letztlich unbrauchbare Anregungen befreundeter Ingenieure zu verwerfen. Einer wollte etwa Bremsklötze an die Töpfe schrauben, die im rechten Moment ausfahren. Ein anderer schlug vor, die gefüllten Kessel mit Lichtschranken sanft zu stoppen. Mastermind Mack kam schließlich selbst auf die Lösung: Er ließ die Töpfe in einer simplen Halterung am Gestänge entlang in die Tiefe rutschen. Der sogenannte Schubladeneffekt, das mechanische Verkanten des Schlittens mit der Führungsschiene, sorgt auf ganz natürliche Weise dafür, dass es dabei nicht zu rasant zugeht.

„Das Prinzip ist so charmant, weil es so einfach ist“, begeistert sich Mack für seinen großen Wurf. Schon will der Umtriebige im Publikum Späher des Bulettenbraters McDonald's ausgemacht haben, mit dem Mack auch gern ins Geschäft kommen würde.

Immerhin lockt die kuriose Apparatur reichlich Neugierige in das so unscheinbare wie abgelegene Nürnberger Gewerbegebiet. Ob sich die Gäste dauerhaft für die Gerätschaft erwärmen können, ist noch nicht ausgemacht. „Eine nette, freundliche Servicekraft ist uns lieber als hier so ein kaltes Edstahlsystem, mit dem man nicht reden kann“, meckerte unlängst ein Besucher im Online-Forum Restaurant-Kritik.de.

Dass die automatische Belieferung auch andere böse Assoziationen auslösen kann, bewies der Kommentar einer weiteren Beobachterin: Die fühlte sich durch das gekringelte Gestänge an die in der Schweinemast verbreitete Automatenfütterung erinnert. Allerdings gibt es da schon noch einen Unterschied: Um an ihre Pellets zu gelangen, müssen die hungrigen Tiere immer wieder an der Vorrichtung rütteln.



Restaurant „s Bagger“: Zauber der Schwerkraft

FRANK THADEUSZ