

## Biergarten im `s Baggers

Man soll den Tag nicht vor dem Abend loben oder besser alles wird gut und insbesondere das Wetter. Es ist nicht der optimale Zeitpunkt am 21. Sept. einen Biergarten zu eröffnen – und einen vollkommenen sozusagen „abgefahrenen und schwebenden“ obendrein. Aber im **Restaurant `s Baggers, Am Steinacher Kreuz 28 in Nürnberg** hat man sich sozusagen durchgebissen, durch und gegen alle unmöglichen Auflagen. Also werden ab dem 21. Sept. pünktlich zum Herbstanfang im `s Baggers die Speisen- und Getränke ins freie Schweben. Damit wird zum zweiten Mal eine Weltneuheit eingeführt – der Gast erhält seine bestellten Speisen und Getränke, die er zuvor auf einem Touch Screen bestellt hat, auf einem Schienensystem sozusagen schwebend. Natürlich gelten auch im Biergarten die bewährten `s Baggers-Grundsätze. Lebensmittel und Vorprodukte stammen fast ausschließlich von Landwirten und Metzgern aus der fränkischen Region, darunter auch einige Bioprodukte. Alle Rindfleisch- und Ochsengerichte stammen zum Beispiel von Bio-Rindern mit Rinderpass. In der Küche werden alle Gerichte schonend und fettarm zubereitet, wobei gänzlich auf Glutamat, Konservierungs- und Farbstoffe verzichtet wird. Neben den traditionellen fränkischen Gerichten findet der Gast auch neuartige Kreationen auf Basis fränkischer Zutaten, etwa Bratwürste mit Curry und Kurkuma. Projektiert hat diese Idee übrigens der Architekt Klaus Kiener aus dem fränkischen Raitersaich. Das `s Baggers ist übrigens ein patentiertes Restaurantsystem und soll auch in die Weltgeschichte hinausgetragen werden.