

# Das „Rumschdeeg“ fährt auf Schienen zum Tisch

Gemütlichkeit ade: Restaurants der Zukunft setzen auf Hightech

Von Regina Voges

Die Zukunft hat schon begonnen: Im Restaurant s'Baggers in Nürnberg gibt es keine Kellner, die die Speisekarte erläutern und Bestellungen aufnehmen. Die wenigen umherhuschenden Servicekräfte sind nur dazu da, das Geschirr abzuräumen und Tische abzuwischen. Alles andere besorgen König und Königin Kunde samt Anhang selbst. Auf einem Berührungsbildschirm tippen sie sich an ihrem Tisch mit der Fingerspitze auf das gewünschte Menü, die Namen im anheimelnden Dialekt tragen. „Schweinsbraten mit Gmüs was grad wächs“ kann man für vier Euro bekommen oder ein „Rumschdeeg mit Gräuderbudder“ für acht Euro. Der Bildschirm verrät dem Ungeduldigen auch gern, wie lange das Essen noch dauern wird. Wenn es dann endlich so weit ist, kommt ein Töpfchen aus luftiger Höhe in kleinen Schlitzen über geschwungene Schienen angefahren und landet punktgenau vor dem Hungrigen.

Gastronomen in aller Welt haben ein Auge auf das s'Baggers, das seinen Namen der fränkischen Bezeichnung für Kartoffelpuffer verdankt. Der Laden brummt. Besonders Familien mit Kindern schätzen die regionale Kochkunst, die zwanglose Atmosphäre, die niedrigen Preise und den Service wie von Geisterhand. Michael Mack, der Erfinder von s'Baggers sieht in seinem Lokal die „fränkische Antwort auf die globale Fast-Food-Herausforderung“. Das System der Servicertuschen hat er sich patentieren lassen.

Fachblätter aus aller Herren Länder haben inzwischen über das in einem Gewerbegebiet angesiedelte Restaurant berichtet. Es gibt Anfragen aus China, Indonesien, Südkorea, England. Die Experten diskutieren eifrig: Wird so das Wirtshaus der Zukunft aussehen? Ist es der ideale Weg, Kosten zu sparen, und wird das Publikum sich auch dann noch für die über Schienenstränge tausenden

Töpfe begeistern können, wenn der Reiz des Neuen verfliegen ist?

Konsumunlust, Rauchverbote, der Trend zum Rückzug ins Private – all das hat der Gastronomie in den vergangenen Jahren das Leben schwermgemacht. Womit wird man die Menschen morgen und übermorgen vom heimischen Esstisch weglocken können? Seit einigen Jahren schreibt das Branchenblatt „Gastronomie-Report“ regelmäßig einen Ideenwettbewerb zur Zukunft des traditionsreichen Gewerbes aus. Junge Designer und Architekten denken darüber nach, in welchem Rahmen es sich der Mensch von morgen schmecken lassen wird. Bewusst sollen sich junge Branchenfremde den Kopf darüber zerbrechen und dabei ihre eigenen kollektiven Sehnsüchte formulieren.

## Der Gast will sich wie auf einer Bühne darstellen

„Es zeichnet sich eine Grundtendenz ab: Der Gast der Zukunft möchte einerseits ausgehen, um sich wie auf einer Bühne darzustellen, zum anderen sucht er aber auch die Rückzugsmöglichkeit“, resümiert Willy Faber, der Herausgeber des Fachblatts. Also: mittendrin und doch daneben? Was zunächst nach Quadratur des Kreises klingt, ist im Prinzip ein alter Hut: Das gute alte Séparée kommt wieder, es sieht nur anders aus. Auf einer Fachmesse in Chicago war es bereits zu bewundern: Eine kleine Gesellschaft von bis zu zehn Personen trifft sich an einem runden Tisch. Die Runde wird von einer kopfhohen, gepolsterten Wand fast komplett eingeschlossen und vom übrigen Restaurant separiert. Man genießt die Atmosphäre des Lokals, isst für sich, kann sich aber jederzeit ins Getümmel stürzen.

Junge Visionäre der Fachhochschule Salzburg haben noch ein paar schickere Vorschläge für das Séparée des 21. Jahrhunderts ausgearbeitet. Ihnen schweben sogenannte „Mood Pebbles“ vor, Glaskugeln, die auf einer Wasserfläche verankert und nur per Boot zu erreichen sind. In jeder Kugel können die Gäste Musik- und Farbambiente selbst bestimmen. Servicepersonal lässt sich nur selten blicken und kann per Knopfdruck herbeizitiert werden. An einem Küchenblock hantiert auf Wunsch ein erstklassiger Koch ganz exklusiv für die kleine Gruppe. Auch Kochkurse können organisiert werden, und zwischen den Gängen lässt man die Seele im Liegestuhl auf der Terrasse baumeln.

„Der Gast der Zukunft fordert mehr vom Gastronom: unterhalte mich, relaxe mich, verwöhne mich“, sagt Willy Faber. Wahre Entertainerqualitäten sind gefragt, perfekte Konzepte, die das Publikum immer wieder überraschen. Mit dem Essen darf gespielt werden. Kulinarische Ausflüge in exotische Welten, hier und da Geschmackserlebnisse aus der Molekularküche – der Gast der Zukunft will für ein paar Stunden in eine andere Welt tauchen.

Eine andere Vision der Salzburger Studenten sieht ein Restaurant in Gestalt eines überdimensionierten Kopfes vor. „Five Senses“ – fünf Sinne – hat es der kreative Nachwuchs genannt, ein Haus also, das alle Sinne anspricht. Es gibt Oasen mit Düften, Musik, visuellen und taktilen Erlebnissen – nebenbei wird natürlich auch gegessen.

Doch ob schwimmende Kugel oder betörender Kopf: zukunftsfähige Gastronomiekonzepte werden nach Ansicht von Willy Faber nur erfolgreich sein, wenn sie perfekt geplant und in bester Qualität ausgeführt sind. „Die Zeit für dilettantische Experimente ist vorbei. Zu sagen ‚jetzt machen wir mal was in



## Exotisch speisen: frischer Fisch im Korallenriff

Das Auge isst mit, heißt es. Im Ithaa auf den Malediven gibt es zwar nur Platz für zwölf Gäste, dafür aber reichlich zu staunen: Denn das voll verglaste Restaurant liegt in einem Korallenriff fünf Meter unter dem Meeresspiegel und bietet einen Rundblick auf die Unterwasserwelt. Auch unter den „Cool Restaurants“ der Welt sticht das Ithaa deutlich heraus. Der Verlag teNeues hat für seinen stark übergewichtigen, fast 400 Seiten starken Bildband (78 Euro) originelle Restaurants und Bars der Welt vorgestellt, aber leider nur mit einem minimalen Kommentar versehen. Ob die Luft im Ithaa gut ist, erfährt man leider nicht, vor allem werden die Gestalter nicht genannt. Auch wenn die Auswahl ein wenig beliebig erscheint – und Deutschland mit den üblichen Adressen wie dem Borchardt in Berlin vertreten ist –, bietet das Buch doch einen interessanten Streifzug durch die ästhetischen Spielarten der Gastronomie. (adr) Foto Conrad Maldives Rangali

Molekular – das wird nicht reichen.“ Wer stümpert, blamiert sich und wird gnadenlos untergehen – daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.

Die neue Erlebnisgastronomie wird nur einen kleinen Sektor der Ausgehbranche besetzen. Faber siedelt sie im Hochpreisbereich der Szenegastronomie an. Dort werden auch die Sternelokale weiterhin zu finden sein, in denen der kulinarische Genuss im Mittel-

punkt steht. Wer bei diesen Gastrovisionen schon Bauchschmerzen kriegt, weil er am liebsten in gemütlicher Runde zu moderaten Preisen nichts anderes als ein solides Schäufele essen möchte, darf sich wieder beruhigen: In der Restaurantlandschaft von morgen werden Traditionslokale weiterhin eine feste Größe sein. „Wir beobachten weltweit einen Trend zur Regionalität und Authentizität“, erklärt Willy Faber. „Die Menschen suchen nach ihren Wurzeln, sie wollen auch etwas Bodenständiges.“

## Gemütliche Traditionslokale wird es auch weiterhin geben

Gute Chancen also für sechs Generationen beliebte Lokale wie der Becher in Stuttgart, das Füchschen in Düsseldorf, das Früh in Köln oder das Gemalte Haus in Frankfurt, wenn sie ihre Individualität weiterhin pflegen; wenn sie, so der Experte, „gute, sauber gemachte regionale Küche bieten, und das Bier aus einer kleinen Hausbrauerei ausschenken und nicht etwa eines der großen „Fernsehbiere“.“ Hier wird es auch in Zukunft zwischen Gast und Kellner kräftig menscheln. In der billigen Schnellgastronomie dagegen wird man sich auf sausende Töpfchen einstellen müssen.



Das mögen Kinder: im s'Baggers in Nürnberg kommt das Essen vom Band. Foto s'Baggers

ADRIENNE BRAUN

## Mein Faustkeil ist der beste

Das ist jetzt keine schöne Geschichte: aber neulich hätte ich fast die Nacht im Supermarkt verbringen müssen. Ich kam einfach nicht mehr raus. Ich wollte mich an Paletten mit Terrassentischklappen vorbeischieben – blieb aber stecken. Ich rannte atemlos Regale entlang, aber überall verstellten Edelstahltopfsätze und Teflonpfannen mit Antihafversiegelung meinen Weg. In meiner Not wollte ich über einen Tisch mit Kinderfreizeithosen klettern – vergeblich. Zu guter Letzt bin ich weinend unter die Kunststoffscheibe des Gemüseregals gekrochen und auf allen vieren aus dem Laden gekrabbelt.

Dabei war das früher ein ganz normaler Supermarkt. Also ein Geschäft mit Regalen, Gängen und Kassen. Ehrenwort, Gänge gab es auch. Man konnte entspannt mit seinem Einkaufswagen an den Produkten vorbeiflanieren. Inzwischen brauchen die aber die gesamte Fläche für ihre Waren. Deshalb ist für Kunden kein Platz mehr. Aber das Sortiment ist toll.

Kürzlich habe ich gelesen, dass sich das Einkaufen zu einer Wohlfühlkultur entwickelt habe. Der Stand-up-Consumer finde in gestylten Shopping-Landschaften sinnlich-kommunikative Befriedigung. Dazu kann ich nur sagen: Blödsinn. Humbug. Letztendlich schwätz. Grottenkäs.

Einkaufen muss anstrengend und hürdenreich sein. Sonst würde es doch nur halb so viel Freude machen, seine Beute nach Hause zu schleppen.



Als Beweis soll ein kurzer Exkurs ins Paläolithikum genügen. Wie die Wissenschaft nämlich herausgefunden hat, hielten schon in der Steinzeit Jäger und Sammler ihren eigenen Lederschurz für wertvoller als den ihres Nachbarn. Oder ihren Faustkeil. Ihren ganz persönlichen Feuerstein. Das hatte gute Gründe: indem man die eigene Beute als besonders hochwertig erachtete, weckte man die Begehrlichkeiten der anderen – was beim Tauschhandel durchaus von Vorteil war.

Aber was, liebe Frau Braun, wollen Sie damit jetzt genau sagen?

Versteht das denn niemand? Einkaufen MUSS mühsam sein. Hürdenreich. Anstrengend. Je härter ein Produkt erkämpft ist, desto wertvoller wird es. Shoppen muss wie Jagen sein, wie Sport, Wettbewerb. In meinem Drogeriemarkt fährt deshalb jetzt permanent jemand mit einer Reinigungsmaschine rum – nur, damit die Kunden Bocksprünge über die Pfützen machen können. In meinem Gemüseladen kommt man dagegen nur noch per Stabhochsprung an die Theke, weil alles mit Schnittblumen zugestellt ist. Und Einkaufen im Discounter war ja schon immer wie dreimal Bundesjugendspiele hintereinander. Seitdem ich beim Shoppen so verlässlich schwitze, brauche ich nicht mal mehr in die Sauna gehen.

„Du wirst jetzt aber nicht so ein autistischer Online-Shopper?“ meinte eine Freundin erschüttert, als ich ihr meine Steinzeittheorie darlegte. Sie geht regelmäßig in den Supermarkt. „Und das werde ich auch weiterhin“, sagte sie energisch. Einkaufen tut sie dort allerdings nichts. Sie überprüft nur auf der Gemüsewaage, ob das Porto auf ihren Briefen reicht.



Futuristische Elemente in klassizistischer Architektur: das Gilt in New York Foto M. Kleinberg

## WAS ES SONST NOCH GIBT

Edgar Gugenhans Gartentipp: Farne können so groß wie Bäume werden

## Aus den Tiefen des Urwalds

Man spricht meist einfach nur von Farn, dabei zählen zu den Farnpflanzen diverse Gattungen in vielen Hundert Arten. Sie sind überwiegend in tropischen und gemäßigten Zonen und an schattenreichen Standorten beheimatet. Vor allem zeichnen sich Farne dadurch aus, dass sie weder Blüten noch Früchte ausbilden, sondern sich durch Sporen vermehren. Im Garten werden Farne vorwiegend im Halbschatten oder Schatten in einem humosen, frischen bis feuchten Boden angepflanzt. Bekannte und bewährte Gattungen sind zum Beispiel Königsfarn, Hirschkunz, Schildfarn, Straußfarn, Tüpfelfarn und Wurmfarne. Als Zimmerpflanzen werden überwiegend Farne aus den Tropen und Subtropen kultiviert. Sie wachsen oft im tiefen Schatten des Urwalds und möchten natürlich auch im Zimmer einen Standort mit gedämpftem Licht und reichlich Luftfeuchtigkeit. Bewährt haben sich dabei Flügelfarn, Frauenhaarfarn, Geweihefarn und Schwertfarn.

Eine Besonderheit ist der Australische Baumfarn, Dicksonia antarctica. Das ist ein harter, widerstandsfähiger Baumfarn, der sich gut als Kübel- oder Zimmerpflanze

kultivieren lässt. Größere Exemplare werden in geschützten Lagen im Freiland ausgepflanzt, denn sie sind frosthart bis minus sieben Grad. Dicksonien werden als Topfware von April an angeboten mit einer Stammhöhe von 60 bis 200 Zentimetern.

In Töpfen kultiviert stehen die Pflanzen den Sommer über am besten im Freien an einem halbschattigen bis schattigen, aber windgeschützten Standort. Die Erde oder das Substrat sollte humos, locker und gut durchlässig sein. Für ein kräftiges Wachstum muss während der Vegetationsperiode reichlich gedüngt werden. Ideal ist es, wenn immer über den Kopf gegossen wird, da auch die Stämme Wurzeln haben und nicht austrocknen dürfen.

Die Überwinterung erfolgt am besten in einem hellen Raum bei fünf bis zehn Grad. In geschützten Lagen kann man versuchen, den Baumfarn im Garten zu überwintern, wobei der Stamm bei Frostgefahr mit einer Schilfrohmatten geschützt und mit einer Noppenfolie überdeckt sowie der Kopf mit einem Jutesack umhüllt werden sollte. So können vom Farn kurze Fröste bis minus fünfzehn Grad überstanden werden, nicht aber wochenlange Dauerfröste. Illustration Wiebke Trunk



Abdeckhaube als Blickfang  
Geschirr verstecken

Wenn Besuch kommt, wird das garantiert die erste Frage sein: „Huch, was ist denn das?“ Denn auffällig ist die Allzweckhaube von ProLog in jedem Fall – das bewirkt das Dekor mit verschiedenen riesigen Nudelsorten oder Obst, das augenfällig oder besser unübersehbar ist. Der Leonberger Produktentwickler hatte bei der Herstellung einen Singlehaushalt mit wenig Platz im Auge. Da man dort vielleicht mal keine Lust hat zu spülen, kann man das schmutzige Geschirr einfach unter der Allzweckhaube verstecken – und schon hat man wieder Ordnung in der Bude. Man kann unter der Haube auch die Obstschale oder das Brot verstecken, und falls man nicht im Besitz von Regalen ist, können auch Gläser oder Tellerstapel darunter verschwinden. Mehr als vierzig Zentimeter breit und zwanzig Zentimeter hoch ist die Kunststoffhaube, wobei es ehrlich gesagt bisher auch ganz gut ohne solch ein großes Ding in der Küche ging. Aber auch daran hat der Erfinder gedacht: Zur Not lässt sich die Haube wie ein Umzugskarton flach zusammenklappen und auf oder hinter dem Schrank verstecken. adr



24,95 Euro, www.clip-depot.de

Es lebe das Entische: Donaldisten stellen neue Forschungsergebnisse vor

## Essen in Entenhausen

Das kann ja nur eine lustige Veranstaltung werden. Am heutigen Samstag treffen sich die Donaldisten in Bielefeld zu ihrem Jahreskongress. Sie alle haben eines gemeinsam: die Faszination für die bunten Geschichten um Donald Duck und das Leben im Anaversum (Entenhausen). Hört sich lustig an, aber die Donaldisten betreiben durchaus intensive Forschung – zu ganz unterschiedlichen Schwerpunkten. Wohnen und Essen in Entenhausen gehört dazu. Oder der Einfluss der Ente auf unser Universum – etwa im Bereich der Sprache. Schließlich versteckt sich das Wort Ente in vielen Begriffen, die wir häufig gebrauchen. Nehmen wir nur das Wort „Ab-ente-uer“. Auf diese Weise soll ein ganzes Wörterbuch des „Entischen“ entstehen.

Auf dem Kongress in Bielefeld erwartet die Anhänger der D.O.N.A.L.D. („Deutsche Organisation der nichtkommerziellen Anhänger des lautereren Donaldismus“) aber eine echte Sensation. Zum ersten Mal soll dort der gesamte Stadtplan Entenhausens vorgestellt werden. 13 Jahre hat die Forschung gedauert. Nun ist sie abgeschlossen. 6000 Seiten des Disney-Zeichners Carl Barks mussten ausgewertet werden. Nur diese lassen die Donaldisten als

Forschungsobjekte zu. Im Stadtplan sind alle Wohnsitze Donalds markiert. Immerhin ist die kleine Ente 33-mal umgezogen. Auch die Häuser der anderen Protagonisten sind markiert. Ebenso die zwanzig Geldspeicher von Dagobert Duck. Eine Wahnsinnsarbeit.

Dem Vortragenden und seiner „Kraftpunkt-Schau“, also einer Powerpoint-Präsentation, ist schon jetzt der Applaus sicher. Allerdings wird ihm dieser auf für Nichtdonaldisten ungewöhnliche Art entgegen-schallen. Anders als es gemeinhin üblich ist, führen die Donaldisten nämlich nicht die Hände zusammen. Sie applaudieren mit dem Mund. Dazu rufen sie „Klatsch, klatsch“. Wahrscheinlich wird der heutige Vortrag aber sogar die allerhöchste Anerkennung der Kongressmitglieder ernten: Dabei steht die gesamte Versammlung auf und singt aus vollem Halse die Hymne der D.O.N.A.L.D. Das ist ein Stück, das der kleine Held selbst einmal zum Besten gegeben hat: „Und lieg ich dereinst auf der Bahre, so denk mit in mein Gra-hab.“ Klatsch, klatsch! brö

www.donald.org

