



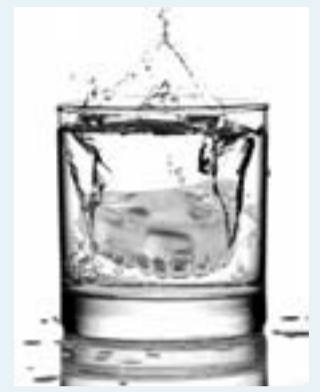
Auf das „s'BAGGERS“ in Nürnberg schaut die gastronomische Welt. Die Pluspunkte: regionale Küchenkunst, niedrige Preise, Service wie von Geisterhand.

Foto: s'BAGGERS

■ S'BAGGERS

**SELBST ISST DER KUNDE** Im Restaurant „s'BAGGERS“ in Nürnberg besorgt König Kunde fast alles selbst. Auf einem Berührungsbildschirm trifft er am Tisch per Fingerkuppen-Druck seine Wahl. „Schweinsbraten mit Gmüs was grad wächs“ kann man für 4 Euro bekommen oder ein „Rumschdeeg mit Kräuterbutter“ für 8 Euro. Der Bildschirm verrät dem Ungedulden auch, wie lange das Essen auf sich warten lassen wird. Wenn es dann so weit ist, kommt ein Töpfchen aus luftiger Höhe im kleinen Schlitten über geschwungene Schienen angefahren und landet punktgenau vor dem Hungrigen. Gastronomen in aller Welt haben ein Auge auf das „s'BAGGERS“. Der Laden brummt. Besonders Familien schätzen die regionale Kochkunst, die niedrigen Preise und den Service wie von Geisterhand. Fachblätter aus aller Herren Länder haben über das Restaurant schon berichtet. Es gibt Anfragen aus China, Indonesien, Südkorea und England. [www.sbaggers.de](http://www.sbaggers.de)

Muss sein

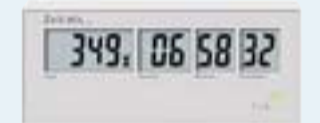


PARTYSCHOCKER

Opas Dritte – tiefgefroren

Gäste müssen schon zweimal hinguhen: Was schwimmt da im Glas? Sind das tatsächlich Opas Dritte? Der Partyschocker lässt sich ganz einfach selber herstellen: Eine fleischfarbene Silikon-Form wird mit Wasser gefüllt und im Eisfach tiefgefroren – fertig ist „Froze Smiles“, das eisige Lächeln. 8,95 Euro kostet der Gag, auf den spätestens im nächsten Sommer keiner mehr hereinfällt. (vog)

[www.tomwet.de](http://www.tomwet.de)



ZÄHLWERK

Wecker statt Maßband und Schere

Wie lange dauert's noch bis zur nächsten Fußball-WM? Wie viele Tage lässt der Eintritt in den Ruhestand noch auf sich warten? Früher benutzten Ungeduldige zur Veranschaulichung der Wartezeit ein Zentimetermaß, das Tag für Tag um einen Abschnitt mit der Schere gekürzt wurde. Viel genauer macht es der „Event- Countdowner“: Er verrät auf die Sekunde genau, wann der Urlaub endlich beginnt, die Fron beim „Bund“ ihr Ende hat oder die Hochzeitsglocken läuten. Nach erfolgreicher Rückrechnung kann das Gerät als ganz normaler Wecker benutzt werden – oder man füttert es neu mit dem Datum des nächsten Großereignisses. (vog)

Preis: 29,99 Euro [www.geschenkbbox.de](http://www.geschenkbbox.de)



WOHNWELTEN

Tags minimalistisch, nachts heimelig

In modernen Wohnwelten dominieren Chrom, Glas, Leder, Stein. Wie heimelig war es dagegen noch bei Großmutter: Häkeldeckchen, Sofakissen, Kronleuchter, Stilmöbel, Souvenirs. Das Wiener Designbüro „Destilat“ hat in die tiefsten Seelenwinkel seiner Kundschaft geblickt und dort die Sehnsucht nach verpönten Schnörkeln und Ornamenten entdeckt. Wer sich vom Diktat der Coolness erholen möchte, ist mit den Leuchtmöbeln „Grandpa“, „Grandma“, „Aunty“ und „Louise“ bestens bedient: Tagsüber wirken sie streng, minimalistisch und damit zeitgeistig. Werden sie abends mit Strom gefüttert, lassen sie Spitzen und Kronleuchter aufblitzen. Damit kann man einen Hauch vom Geist der Großeltern durch die durchgestylte Wohnung wehen lassen, ohne sich eines schweren Stilvergehens schuldig zu machen. Wir wussten es ja immer schon: Zwei Herzen schlagen ach in unser aller Brust. (vog)

[www.destilat.at](http://www.destilat.at)

# Wo es Ihnen morgen schmeckt

**ERLEBNISGASTRONOMIE** Das gute alte Separee kommt wieder. Es sieht nur ein wenig anders aus. Man genießt die Atmosphäre des Lokals, ist und isst allerdings für sich. Guten Appetit!

Von Regina Voges

Konsum-Unlust, Rauch-Verbote, der Trend zum Rückzug ins Private – die Gastro-Branche hatte in den vergangenen Jahren zu kämpfen. Womit kann man die Menschen morgen und übermorgen vom heimischen Esstisch weglocken? 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.

„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, Herausgeber des Fachblattes.

Also: Mittendrin und doch daneben? Was nach der Quadratur des Kreises klingt, ist im Prinzip ein alter Hut: Das gute alte Separee kommt wieder, es sieht nur ein wenig anders aus. Auf einer Fachmesse in Chicago war es bereits zu bewundern: Eine Gesellschaft von bis zu zehn Personen trifft sich am runden Tisch. Die Runde wird von einer kopfhöhen, gepolsterten Wand fast ganz eingeschlossen und vom übrigen Restaurant separiert. Man genießt die Atmosphäre des Lokals, man ist und isst für sich, kann sich aber jeder Zeit ins Getümmel stürzen.

Junge Visionäre der Fachhochschule Salzburg haben noch ein paar schickere Vorschläge für das Separee 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 kann per Knopfdruck herbeizitiert werden. An einem Küchenblock hantiert auf Wunsch ein erstklassiger Koch ganz exklusiv für die kleine Gruppe. Zwischen den Gängen lässt man die Seele im Liegestuhl auf der Terrasse baumeln.

„Der Gast der Zukunft fordert mehr vom Gastronomen: Unterhalte mich, relaxe mich, verwöhne mich“, sagt Willy Faber. Wahre Entertainer-Qualitäten sind gefragt. Mit dem Essen darf gespielt werden. Kulinarische Ausflüge in exotische Welten, hier und da Geschmackserlebnisse aus der Molekular-Küche – 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. Es gibt Oasen mit feinen Düften, entspannender Musik, visuellen

und taktilen Erlebnissen – nebenbei darf natürlich auch gegessen werden.

Doch ob schwimmende Kugel oder betörender Kopf: Zukunfts-fähige 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 Molekular' – das wird nicht reichen.“

„Der Gast der Zukunft fordert mehr vom Gastronomen: Unterhalte mich, relaxe mich, verwöhne mich.“

Willy Faber, Herausgeber des Gastronomie-Reports

Die neue Erlebnisgastronomie wird nur einen kleinen Sektor der Ausgeh-Branche besetzen. Faber siedelt sie im Hochpreis-Bereich

der Szene-Gastronomie an. Dort werden auch die Sterne-Lokale weiterhin zu finden sein, in denen der kulinarische Genuss im Mittelpunkt steht.

Wer bei diesen Visionen schon Bauchschmerzen kriegt, weil er am liebsten in gemütlicher Runde zu moderaten Preisen nichts anderes als einen soliden Senfrostbraten essen möchte, darf sich wieder beruhigen: In der Restaurant-Landschaft von Morgen werden Traditionslokale weiterhin eine feste Größe sein. „Wir beobachten weltweit einen Trend zur Regionalität und Authentizität“, so Faber. „Die Menschen suchen nach ihren Wurzeln, sie wollen auch etwas Bodenständiges.“

Gute Chancen also für seit Generationen beliebte Lokale wie das „Füchsen“ 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 aus-schenken und nicht etwa eines der großen Fernsehbiere.“

# Echten Fruchtalarm gibt's nicht aus Flaschen

**SMOOTHIES** Sie sind aus der neuen Welt in unsere Kühlregale geschwappt, aber halten selten das, was Werbestrategen versprechen.

Von Olaf Steinacker

In Queensland, im tropischen Nordosten Australiens, kann man Touristen am Gesicht ablesen, was sie gerade gemacht haben. Diejenigen, die das Lächeln am Abend partout nicht aus dem Gesicht bekommen, haben den Tag tauchend oder schnorchelnd auf dem Great Barrier Reef verbracht. Eine andere Gruppe würde auch gern grinsen, zieht aber ein Schnüthen wie eine Lehr- amtsaspirantin, die kurz vor der Lehrprobe einen Becher Magerjoghurt durch einen Strohhalm gezogen hat.

Was in diesem Fall nicht an widrigen Umständen liegt, sondern mutmaßlich an einem Becher Smoothie, den es in Down Under an jeder Ecke gibt – und der, zumindest beim Verzehr mit dem Saughalm, die Gesichtsmuskeln arg strapaziert. Mit fruchtsaftähnlichen Mixen, die hier in Kühlregalen angeboten werden, hat ein australischer Smoothie mal so gar nichts am Hut.

**Ein Haufen frisches Obst und fettfreier Joghurt rotieren im Mixer** Dort strotzen die dickflüssig-cremigen Drinks vor Frucht – schlicht, weil nichts anderes drin



So schmeckt's

ist, als ein ganzer Berg frisches Obst und meist ein ordentliches Stück gefrorener, fettfreier Joghurt, die gemeinsam kräftig im Mixer rotiert sind. Manchmal werden die Smoothies aus dem Land der Kängurus noch mit sogenannten Boostern versetzt – Nahrungsergänzungsmittel: Proteinpulver, giftgrüner Weizen-

grassaft oder dergleichen. Wirklich Not tut das eigentlich nicht.

Und die Smoothies aus dem Kühlregal? Ein Schluck und ihr platzt vor Fruchtgeschmack, machen Werbe-Strategen der Zielgruppe aus der Kohorte Ü30, gestresst und gutverdienend, weis, gesund ist's obendrein. Das Ganze mit der fröhlichen Empfehlung versehen, Obst aus Flaschen ersetze den Biss in Apfel und Co. Das gute Gewissen in Breiform ist mit Preisen von bis zu 2,50 Euro je Portion nicht nur ziemlich teuer, sondern auch überflüssig. Fruchtalarm aus Pullen? Von wegen!

Früchte in flüssigem Aggregatzustand sättigen wegen der fehlenden Ballaststoffe nicht so wie ihre Ausgangsprodukte und sind keinesfalls gesünder, sagen

Experten. Schon gar nicht, wenn es der Zuckergehalt des modischen Getränks locker mit Limonade aufnehmen kann. Supermarkt-Smoothies sind in aller Regel so anregend wie Johannes B. Kerner im Gespräch mit Fernsehköchen. Wem sie schmecken: Na gut. Aber sie machen weder schön noch schlau noch gesund.

Da heißt es vom Australier lernen und sich einen Mixer mit ordentlich Power dahinter besorgen. Die braucht es, sonst wird der Smoothie nichts. Ansonsten gilt: Obst oder Gemüse oder Obst und Gemüse! Einfach ausprobieren. Noch ein Tipp: Joghurt macht die Sache erfrischend und cremig, ist also ein Muss. Wird der Smoothie zu fest: Mit O-Saft oder Limonensaft wird's wieder. Aber bitte frisch gepresst!