



Bestellen am Bildschirm, Hirschgulasch mit Nürnberger Note, Wirtschaft am Hauptmarkt

# Ein Blick in die kulinarische Zukunft

Wie sieht es im „Restaurant der Zukunft“ aus, warum gibt es in den Bordrestaurants der Bahn kalorienarmes nach Nürnberger Rezept und was hat die Industrie- und Handelskammer mit Essen zu tun?

VON NGOC NGUYEN

Auch wenn sich die vielen, vielen Burgerrestaurants noch so sehr bemühen: Keine Marke steht so sehr für Hamburger wie McDonald's. In den Filialen bekommen Hungrige für kleines Geld und in Windeseile Burger, panierte Hähnchenstücke und Apfeltaischen auf die Hand. Das schmeckte leider für viele auch so, wie es aussah: einigermaßen warm gehalten. Das soll sich ändern, hatte die McDonald's Company in den USA beschlossen und das „Restaurant der Zukunft“ erfunden. Nach und nach sollen alle Filialen auf der Welt so aussehen wie die am Röthensteig in der Nordstadt. Diese wurde in neun Tagen umgebaut, gestern feierte sie Eröffnung.

Die erste Neuerung steht gleich am Eingang. Statt der üblichen Warteschlangen erwartet den Gast eine Säule mit großem Touchscreen, auf dem die bekannten Produkte angetippt und ausgewählt werden können. Wer mag, passt einige Burger nach seinen Vorlieben an: extra Käse, drei Fleischpattys statt einem (ab dem zweiten kostet jedes 3,90 Euro), ohne Tomaten, Zwiebelringe satt und dafür bloß keine Soße – selbst abseitige Burger lassen sich so kreieren.

Der Stolz des Unternehmens aber ist der „Signature Burger“, der in jeglicher Ausführung 5,89 Euro kostet.

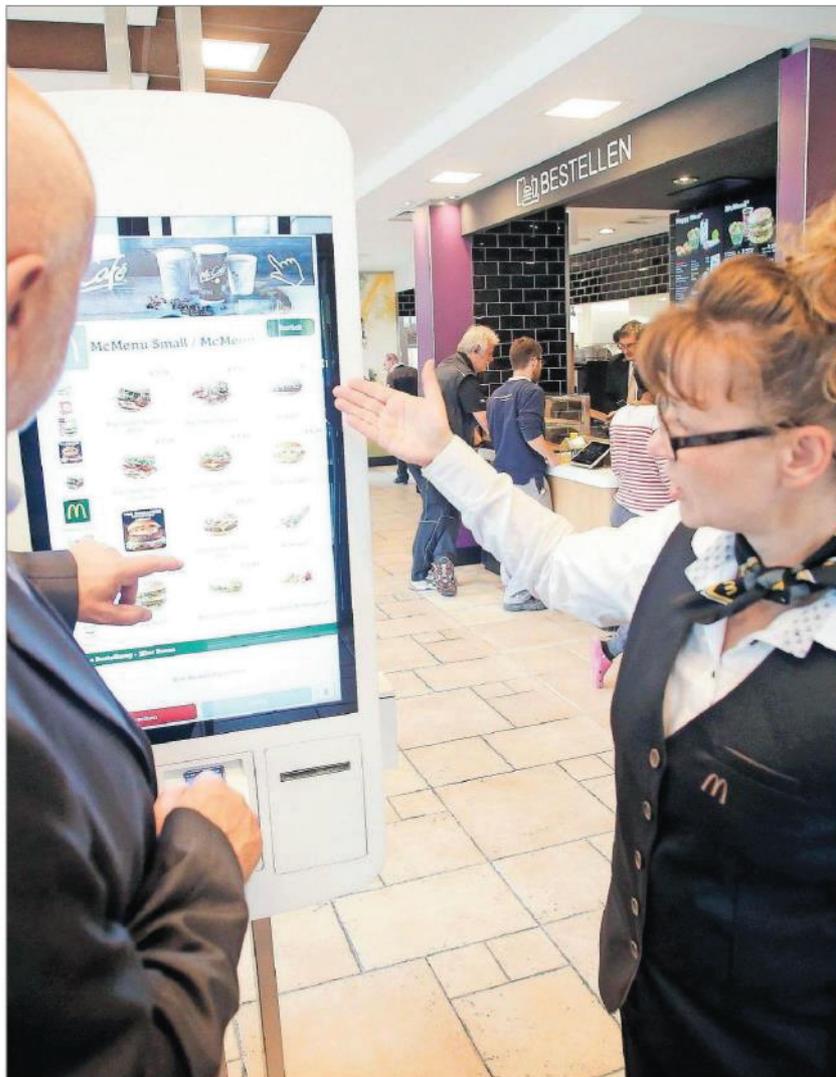
Es gibt ihn mit einem Patty aus Rind- oder Hühnerfleisch. Wer mag, garniert ihn mit Speckscheiben und einem Spiegelei, dazu gibt es Cole-slaw. Bezahlen lässt sich mit EC-Karte direkt an der Säule oder bar an der Kasse. Denn die gibt es selbstverständlich immer noch. Traditionalisten können dort bei einem Mitarbeiter persönlich bestellen.

Der aber wird nicht mehr nach hinten greifen und das Menü auf ein Tablett stellen, denn die Warmhalthecken sind abgeschafft. Jede Bestellung wird frisch zubereitet und auf Wunsch an den Tisch gebracht, erklärt Josef Neumair. Er ist seit 20 Jahren Franchise-Nehmer bei McDonald's und hat noch vier weitere Filialen in Nürnberg und Fürth. In der Kleeblattstadt gibt es das „Restaurant der Zukunft“ schon länger, dort wurden auch die 39 Mitarbeiter für die Filiale in der Nordstadt geschult. Auch das Restaurant in der Nürnberger Sigmundstraße ist schon auf Digitalisierung umgestellt. „Bis Ende 2019 wird in Deutschland jeder McDonald's so aussehen“, weiß Neumair. Wer die Burger lieber zu Hause isst, kann auf „Mcdelivery.de“ einen Lieferdienst beauftragen.

Vom 1. Oktober bis zum 30. November kommt in den Bordrestaurants der Deutschen Bahn Nürnberg auf den Tisch. Aber nicht die üblichen Würstchen auf Kraut, sondern Hirschrahmgulasch mit Steinpilzen und Sellerie-flan. Das Rezept stammt von Petra Hola-Schneider, einer der erfolgreichsten Food-Bloggerinnen Deutschlands und Wahl-nürnbergerin.

Für die Bahn-Aktion „Mehr als nur Essen: gekocht, gebloggt, geliked“ hat die gebürtige Tschechin ein Gericht erdacht, das mit wenig Kohlehydraten und Zucker auskommt, denn darauf legt Hola-Schneider Wert. Aufgrund einer familiären Diabetes-Vorbelastung verzichtet sie fast ganz darauf, trotzdem bietet ihr Blog „Holladiekochfee.de“ alles, was Genuss verspricht: Rezepte etwa für Tee-Sorbet, marinierten Camembert aus dem Ofen, geschmorte Lammkeule mit Gemüse. Nach Hola-Schneider liefern die Blogger Sascha Suer aus Herne und der Hamburger Oliver Wagner die Rezepte für die DB-Aktion. Die Bahn spendet zehn Cent pro verkauftem Blogger-Gericht an den Verein Bergwaldprojekt, der sich für den Schutz deutscher Waldregionen einsetzt.

Noch ist das neue Gebäude der Industrie- und Handelskammer (IHK) am Hauptmarkt eine Baustelle. Doch schon jetzt ist bekannt, was nach der Fertigstellung Ende 2018 ins Erdgeschoss ziehen wird: Unter dem Namen „Die Wirtschaft“ soll die El Paradiso GmbH ein Restaurant mit 120 Plätzen eröffnen. Ausgestattet mit einem eigenen Eingang, wird das Lokal in der Waaggasse auch außerhalb der Geschäftszeiten der IHK geöffnet sein. Die Betreiber wollen das kulinarische Thema Brotzeit variieren – etwa mit fränkischen „Tapas“ –, außerdem soll es Frühstück, Kaffee und Kuchen sowie eine Abendkarte geben. Die El Paradiso GmbH betreibt unter anderem die beliebte Patisserie „Tafelzier“ sowie das Sternrestaurant „Sosein“.



Im „Restaurant der Zukunft“ von McDonald's in der Nordstadt nimmt ein Touchscreen die Bestellung auf. Der Hamburger wird dann frisch zubereitet und an den Tisch gebracht.  
*Foto: Roland Fengler*