



Disy
 Die besten Restaurants
1. Platz
 in der Rubrik
 Erlebnis-
 gastronomie

Ein Erlebnis auf Weltraumniveau

Schwerelos am Hauptbahnhof - Wiener Platz 10

Himmlische Speisen auf Weltraumniveau, nichtmehr, aber auch nicht weniger erwarten wir vom ersten Rollercoaster Restaurant „Schwerelos“ am Dresdner Hauptbahnhof. Im Kugelhaus gelegen, erreicht man das Restaurant nur über den Fahrstuhl. Angewiesen begrüßt man uns am Empfang und führt uns direkt zum reservierten Platz. Dabei fällt uns auf, dass durch das gesamte Restaurant lange Metallschienen führen, auf denen kleine Wagen zu den einzelnen Tischen sausen. Doch das soll nicht die letzte Kuriosität sein. Es stehen überall Figuren aus Science-Fiction-Serien wie Star Trek und Star Wars herum. An den Wänden hängen Bilder von echten Astronauten und Raum-

schiffen. An unserem Platz erwarten uns zwei weitere Überraschungen. Die erste ist die Tatsache, dass wir an einen runden Tisch gesetzt werden, den wir uns mit anderen Gästen teilen. Dort finden bis zu zwölf Personen Platz. Es gibt aber auch Tische für weniger. Die zweite Überraschung überreicht uns die Kellnerin. Wir bekommen einen Tabletcomputer in die Hand gedrückt. Mit diesem sollen wir unsere Bestellungen ausführen. Die Kellnerin erklärt uns noch die Funktionsweise und welche Nummern unsere Speisen und Getränke haben und lässt uns anschließend alleine. Wir sitzen an Tisch Nummer sieben und haben Platz Nummer vier. Nach kurzer Einarbeitungszeit finden wir uns erstaunlich gut auf dem Bildschirm zu-

recht. Wir wischen und tippen uns durch die Speise- und Getränkekarte und entscheiden uns schließlich für ein Wasser (2,30 Euro für 0,25 Liter) und ein Warsteiner Premium Verum (2,95 Euro für 0,33 Liter). Ein Druck auf „Bestellen“ und unser Wunsch wird in die Küche gebeamt. Während wir uns nach dem Essen umschauen, unter anderem gibt es ein Gericht mit Kaviar für 178 Euro, kommen unsere Getränke. Doch statt von einem Kellner gebracht zu werden, fahren sie über die Schienenanlage direkt zu unserem Platz. Sie sind mit der Nummer vier versehen, um Verwechslungen mit den anderen Gästen am Tisch auszuschließen. Untersetzer, Gläser und Besteck entnehmen wir einem Drehtisch unterhalb der „Landebahn.“

Wir bestellen Mozzarella-Sticks mit scharfem Dipp als Vorspeise (6,86 Euro), sowie ein mariniertes Schweinesteak auf Pommes (12,97 Euro) und Pilz-Hähnchen-Ragout auf gebutterten Fusilli (11,93 Euro). Auf dem Tablet können wir den Status unserer Bestellung jederzeit einsehen. Vom „Ist beim Kellner“ über „In Bearbeitung“ bis zu „Beim Gast“ zeigt es uns an, wo sich das Essen befindet. Nach ein paar Minuten kommt unsere Vorspeise. Der Käse zerläuft beim Aufbrechen der knusprigen Sticks und die scharfe Dipsoße passt gut dazu. Die Salatbeilage ist frisch und das Dressing schmeckt auch. Dennoch wirken die Sticks ein wenig so, als würden sie aus dem Kühlregal des örtlichen Supermarktes kommen. Nach 25 weiteren Minuten kommt der Hauptgang angerauscht. Er wird in Töpfen serviert und muss von uns anschließend auf den Teller gepackt werden. Steak, Pommes und Salatbeilage sind dem-

entsprechend gut durchgeschüttelt. Beim Ragout fällt dieser Umstand weniger ins Gewicht. Das Steak ist weich und zart, aber wirklich sehr würzig. Die Pommes sind relativ dünn, dafür aber außen knusprig und innen weich, also so wie sie sein sollten. Der extra gereichte Dip ist fruchtig und scharf. Ein Gourmetessen ist das Schweinesteak jedoch nicht. Das Hähnchenragout ist verhältnismäßig geschmacklos. Dafür hat der Koch nicht an der Sahne gespart. Im Großen und Ganzen sind wir mit dem Essen zufrieden, auch wenn wir uns etwas mehr Qualität gewünscht hätten.

Fazit: Das erste Rollercoaster-Restaurant Dresdens macht seinem Namen alle Ehre. Am Anfang staunt man mit kindlicher Faszination über die detailverliebte Inneneinrichtung, den nach Zukunft anmutenden Bestellvorgang und die Achterbahnfahrt der Speisen zum Platz.

Bewertung

Service	Begrüßung Schnelligkeit Freundlichkeit Wissen	●●●●○ ●●●●○ ●●●○○ ●●●○○
Küche	Präsentation Geschmack Angebot	●●●●○ ●●●●○ ●●●●○
Restaurant	Ambiente Atmosphäre Sauberkeit	●●●●● ●●●●○ ●●●●○
Krisentest <small>(Reste einpacken lassen, Speisen zurückgeben, Umbestellen, Anstrengende Kinder, Spezialbestellung)</small>		●●●●○
Gastgeber <small>(Persönliche Anwesenheit des Gastgebers/Inhabers/Wirtes, Persönliche Betreuung durch den Chef, Kostenlose, zusätzliche Gänge, Getränke oder Geschenke für die Gäste)</small>		●●●○○
Preis-Leistung		●●●●○
Empfehlungsrate		●●●●○

Fotos: Disy, PR Schwerelos