

Thema: Riesenradplatz

Autor: k.A.

Essen schlägt jetzt

Roboter,

Kein Scherz, am 1. April hat am Riesenradplatz 6 das erste Hochschaubahn-Lokal Wiens eröffnet. Hier müssen aber nicht die Gäste angeschnallt werden, sondern das Essen. Roboter mixen die Cocktails.

Und in der neuen Attraktion im Prater läuft alles etwas anders ab als in herkömmlichen Lokalen:

► Beim Betreten des Rollercoasterrestaurants bekommen Gäste ein Tablet, mit dem sie ihre Speisen und Getränke bestellen.

Loopings ► Lokal mit Hochschaubahn

die Cocktails mixen

► In der Küche wird das Essen in Töpfen und Schraubgläsern verstaut, Getränke in Bechern oder Flaschen bereitgestellt. Nach der Zubereitung wird das gut verpackte Menü von Robotern auf die Indoor-Hochschaubahn verfrachtet und düst mit 30 km/h über Schienen und Loopings zu den Gästen.

► Für zusätzliche Action sorgen tanzende Roboter, die Cocktails mixen, und eine Lichter-Show.

Seit Freitag läuft der Testbetrieb, offiziell wird das Lokal am 23. April eröffnet.

Isabella Kubicek



Mit dem Tablet wird bestellt (o.). Das gut verpackte Essen (li.) wird auf der Indoor-Hochschaubahn serviert.

Speisen und Getränke düsen auf Achterbahnschienen zu den Gästen.

Fotos: Rollercoasterrestaurant