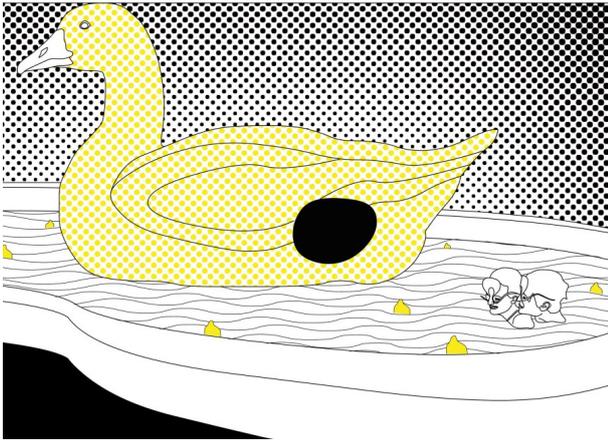


## Gastronomie 4.0



Eine Ente ist Bestandteil des Siegerkonzeptes Lucullus Palace /  
Foto: Messe Stuttgart

Mit dem Entwurf Lucullus Palace hat das Studententeam Janina Sieber (TU Berlin) und Nick Förster (TU München) den Wettbewerb Restaurant der Zukunft ? Gastronomie 4.0 gewonnen. Alle Preisträger und Konzepte werden auf der Intergastra in Stuttgart vorgestellt. Im Konzept Lucullus Palace, ein Gastro-Palast, in dem die Gäste mit allen Sinnen genießen können, sollen die Gäste am Eingang nicht nur ihr Handy, sondern auch ihre Hemmungen abgeben. Dafür erhalten sie eine Maske und können sich danach unerkannt durch das Restaurant bewegen. Zu den Highlights im Lucullus Palace gehört das Durchschwimmen eines kleinen Sees, der nicht mit Wasser, sondern einem Cocktail gefüllt ist. Zur Belohnung erreichen die Besucher den Eingang einer riesigen Ente, in deren Inneren das Paradies wartet. Wie das aussieht, wird leider nicht verraten ? das soll sich im Kopfkino abspielen. Das Konzept polarisiert, weckt Emotionen und sorgt für Diskussionsstoff. Die dahinter liegende Botschaft lautet: Im Restaurant der Zukunft spielt das Stillen von Hunger und Durst eine untergeordnete Rolle, vielmehr sollen die Gäste in einem unvergesslichen Erlebnis mit allen Sinnen angesprochen werden. ?Das ist eine fantasievolle, utopische Rückführung auf die Urtriebe?, so der Juror und Gastro-Architekt Philipp Zimmermann. Sein Kollege Sascha Arnold urteilt: ?Erlebnisgastronomie par excellence, mit einem Augenzwinkern zu betrachten.?

?Eine sehr urbane Lösung für die Stadt der Zukunft?, nennt die Jurorin Sabine Schneider das Konzept Die Nahrungskette, mit dem Frederick Daniel Leinfelder (TU Berlin) den zweiten Platz des Wettbewerbs erreichte. Dieser Gastro-Tower bietet ein Ökosystem unter einem

