

Abb. 27

Hier bedient Sie ein Roboter: Heiße Pizzen auf Knopfdruck



Wer glaubte, die einfachste Möglichkeit zur Linderung von Hunger und Durst sei mit Fast Food erreicht, hat sich gründlich geirrt. Denn jenes ohnehin schon als lukullische Endstufe beklagte Ernährungsverhalten, begleitet durch Eile, Oberflächlichkeit und Verlust von Tischsitten, erfährt in jüngster Zeit eine ungeahnte Fortsetzung: Unser prophezeites »Ende der Tafelrunde« wird nämlich mit Hilfe findiger Start-up-Unternehmen erweitert durch eine weitere Verkürzung der Stillzeit zur Linderung des Hungers. Man möchte damit darbenende Mitmenschen mit Hilfe programmierter Vollautomaten anregen, bereits vorbereitete Fertignahrung zu erwerben. Alles sofort, noch schneller, einfacher. Nur sind es diesmal keine Burger, Bratwürste oder Döner, sondern wie von Geisterhand »automatisch« fabrizierte Pizzen aus dem Backautomaten. Mit nur wenig Knopfdrücken können Kunden hier jederzeit, 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, einen flachen Karton mit einer heißer Pizza dem Blechbehälter entnehmen.

Mit Blick auf die verschiedenen Varianten von Pizzautomaten ist sich die Fachwelt nicht ganz einig, wo sie zuerst auftauchten. Vermutlich stammen sie aus Italien, dem Mutterland aller Pizza-Bäcker. Unterschiedliche Modelle der neuen Automaten konnten sich inzwischen erfolgreich in vielen Städten und Regionen Europas ausbreiten. Die Pizza, weltweites Markenzeichen der einfachen italienischen Volksküche und ein Stück nationaler Identität, ist wichtiger Bestandteil der Wirtschaft im Land. Immerhin wird in

etwa 127.000 Lokalen Italiens Pizza serviert, – nun lassen sie sich spontan per Knopfdruck ordern und auf der Straße konsumieren. Nahrungsexperten gehen davon aus, dass in Italien täglich acht Millionen Pizzen gegessen werden, in Deutschland sind es weniger als die Hälfte. In manchen Städten, wie beispielsweise in Bologna, Neapel oder Rom, kann man sogar während des Prozesses der automatischen Zubereitung in einen glühenden Backofen schauen; im anspruchloseren Deutschland dagegen werden lediglich Tiefkühlpizzen – für den User unsichtbar – aufgeheizt und zur Entnahme bereitgestellt.

Mehrere deutsche Regionalzeitungen berichteten 2021 mit bunten Bildern von solchen Backrobotern, die von hungrigen Kunden ausprobiert wurden. Ihre simple Bedienung gestaltet sich überall ähnlich: »Durch Antippen des Touch-screens gelangt (man) zur Pizza- Auswahl. Aktuell gibt es (...) acht Sorten: Salami, Schinken, Thunfisch, Calabrese und BBQ Hähnchen, zudem Margherita, Vier-Käse und Grillgemüse für alle, die es lieber vegetarisch mögen. (...) »Die Menüführung ist einfach gestaltet«, sagt (der junge Mann, K/S) und entscheidet sich für eine Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln.«

Auf dem großen Bildschirm erscheint nach Auswahl eine Infotafel mit einem Foto der Pizza und einer Zutatenliste. »Ich kann aussuchen, ob ich die Pizza warm und schon fertig gebacken haben möchte, oder kalt mitnehmen will, um sie zuhause aufzubacken, stellt der 22-Jährige fest. Er entscheidet sich für eine warme Pizza und bestätigt seine Bestellung. (...) »Mir wird ein Countdown angezeigt, wann meine Pizza fertig ist«, sagt (der Kunde, K/S). Etwa vier Minuten wartet er auf seine Pizza, die er im Karton wie ein Paket aus einem Briefkasten ziehen kann. (...) Die Pizza ist mit ausreichend Thunfisch und Zwiebeln belegt, der Rand ist knusprig, aber ein bisschen mehr Käse hätte es sein dürfen. Da die Pizza nicht geschnitten ist, gestaltet sich ein Verzehr vor Ort schwierig.« (HNA 2021, S. 6) Dahinter verbirgt sich ein nicht unerhebliches Problem. Wer hat sich nicht schon mal an einem im Vorübergehen erworbenen, glühenden Pizzastück die Finger verbrannt? Es sei denn, als kluger Pfadfinder hat man das stets mitgeführte Taschenmesser parat und zerteilt den Boden – freihändig oder im Auto – in mundgerechte Stücke. Doch wer ist heute solcherart vorbereitet?

Während die italienischen Backautomaten nur Bargeld annehmen, erfolgt in Deutschland oder Österreich die Bezahlung weitgehend bargeldlos. Sie ist mit EC-Karte, aber auch mit Kreditkarte und dem Handy möglich. Zukünftig soll es zusätzlich eine App geben, mit der man schon vorab bestellen und über PayPal bezahlen kann.

Eine deutsche Insiderin gibt weitere Geheimnisse des Backroboters preis: In ihm »können bis zu 96 Pizzen gelagert werden (...), sie werden tiefgefroren angeliefert und vor dem Einsortieren angetaut. In ihren Kartons liegen die Pizzen auf einer Aluminiumschale. Ein Roboter-Arm greift die Schale und schiebt sie samt Pizza in einen der zwei Öfen im Automaten, in denen sie fertig gebacken werden. Die Öfen werden auf 330 Grad Celsius hochgeheizt.«

Eingedenk unserer kulturhistorischen Betrachtung jeweiliger Nahrungsangebote, Speisen, Sitten und Gebräuche, die bislang – wovon die Fachwelt immer ausging – im Schnellimbiss ihr vorläufiges Finale fanden, dürfen wir ergänzend auf die technologischen Vorbilder und Verwandten der neuen Pizzaspenden hinweisen. Ohne die Absicht zu rascher Bewertung möchten wir zumindest an ähnliche Automaten erinnern, mit denen seit geraumer Zeit Süßigkeiten, Bargeld, Kaugummis, Getränke oder

frische Blumen zum Verkauf angeboten werden. In vielen hochentwickelten Städten der Welt, einerlei ob in New York, London oder Peking, entstanden schon vor Jahrzehnten komplett automatisierte Lebensmittelgeschäfte ohne menschliches Personal oder Support. Die Bezahlung erfolgt auch dort bargeldlos übers Smartphone oder Creditcard.

Im Resümee scheint also unsere vom Boulevard als Neuigkeit gefeierte Businessidee nicht zu sein, zumal auch heutzutage die mechanische und meist rechnergestützte Fütterung unterschiedlicher Tierarten, wie Hühner, Gänse, Rinder oder Schweine, sich ebenfalls schon seit geraumer Zeit etabliert hat. Durch diesen merkwürdigen Vergleich korrespondiert demzufolge unser als Fortschritt deklarerter Pizza-Spender durchaus mit der von menschlichem Zutun weitgehend befreiten Fütterung von Nutztieren. Ihre Begründung: »Kein Unternehmen schafft Roboter an, um die Gelenke und den Rücken des Packers der Paletten zu schonen und ihm das Leben zu erleichtern. Es geht darum, Waren in immer größeren Mengen und immer billiger zu produzieren und zu verteilen. Wir können diese technisierte Welt schrecklich finden, aber wir schaffen sie mit, indem wir ihre Produkte konsumieren.« (Biermann 2013) Es geht schließlich auch nur »um den schnellen Hunger nach Feierabend«, wie die Redakteurin des zitierten HNA-Artikels ihre Leserschaft beschwichtigt. Vorsichtshalber ergänzt sie: »Mit einer frischen Pizza vom Lieblingsitaliener könne sie aber nicht mithalten«.

#### Quellen:

Kai Biermann, in: *Computerwelt, denn Zeit ist Geld*, (Rezension »Arbeitsfrei, eine Entdeckungsreise zu den Maschinen, die uns ersetzen« von Constanze Kurz und Frank Rieger), siehe: <https://www.zeit.de/digital/internet/2013-10/arbeitsfrei-kurz-riegerrezension#comments>

FR (Frankfurter Rundschau) vom 16.06.2021; HNA (Hessische Allgemeine), Nr.291 vom 13.12.2021; für Italien siehe ›derStandard‹, Wien 2021 (<https://www.derstandard.de/story/2000126463628/pizza-automat-sorgt-fuer-aufsehen-inrom>)

Stefan Schulz: *Agrarinformatik und Elektronik als Instrumente für eine effektive, umweltschonende und sichere landwirtschaftliche Produktion*. Vortragstext unter: [https://web.archive.org/web/20071026181057/http://www.zalf.de/home\\_zalf/institute/lisa/lisa/gil/pdfmo/pl3.pdf](https://web.archive.org/web/20071026181057/http://www.zalf.de/home_zalf/institute/lisa/lisa/gil/pdfmo/pl3.pdf) (Zugriff: Januar 2022)

Christoph Wagner: *Fast schon Food: Geschichte des schnellen Essens*. Frankfurt a.M. 1995

Bildquelle:

Foto: Archiv der Verfasser © Kirschenmann/Stehr



Straßenverkauf für Pizza in Venedig