

Die Drei-Minuten-Pizza: Aus dem Automaten

Fastfood In Zürich stehen immer mehr Pizza-Automaten. Für acht Franken bekommen Hungrige eine Margherita. Die Firma Yatcha will vor allem junge Leute am Wochenende verpflegen. Ein Test zeigt: Die Pizza schmeckt. **Von Clarissa Rohrbach**

Die Pizza Margherita ist warm und knusprig. Sie stammt nicht etwa von einem Pizzaiolo, sondern von einem Automaten in der Steinstrasse in Wiedikon. Acht Franken kostet die Delikatesse, bezahlt wird mit der Karte. «Geniesse deine leckere Roboterpizza», steht auf der holzverkleideten Maschine. Das Spezielle am Automaten der Firma Yatcha ist, dass die Pizza vor den Augen des Kunden zubereitet wird. Durch ein Guckloch sieht man, wie Mehl und Wasser zu Teig geknetet werden, wie dieser ausgerollt und mit Zutaten belegt wird. Danach wird die Pizza bei 380 Grad gebacken. Drei Minuten dauert der ganze Vorgang. Schliesslich können Hungrige die Pizza im Karton aus einer Lucke entnehmen, dazu gibt es einen Schneider. Zur Auswahl stehen auch Pizza mit Schinken und mit scharfem Salami (je 10 Franken).

Pizza-Automaten sind in Zürich ein Trend. Zurzeit gibt es in der Stadt zwei davon, einer in Wiedikon und einer am Lindenplatz in Altstetten. Doch Yatcha plant Grosses: Bis im Frühling sollen fünf zusätzliche Automaten aufgestellt werden, langfristig sind 20 geplant. Schweizweit sollen es in den nächsten zwei Jahren mehrere Hunderte sein. CEO Julian Connor will vor allem junge Leute ansprechen, die nachts ihren Hunger stillen wollen, wenn die Geschäfte geschlossen sind. «Unsere Pizzen sind 24 Stunden am Tag erhältlich, das schätzen die Kunden.» Pro Tag spuckt ein Automat bis zu 50 Pizzen heraus, die Hälfte davon zwischen Freitagnacht und Montagmorgen. Jährlich macht eine Maschine einen Umsatz von 100 000 Franken. Sie kostet bis zu 30 000



Hungrige können die Pizzen aus dem Automaten von Yatcha 24 Stunden am Tag kaufen. Bald sollen diese an 20 Standorten in der Stadt erhältlich sein. *Bilder: CLA*

Franken und hat Platz für rund 100 Pizzen.

Einige Pizzaioli sind zwar von den Pizza-Automaten empört. So sagte Massimo Bonzi vom Zürcher Restaurant «La Baracca» zu «20 Minuten», die Maschine sei der Tradition der Pizza unwürdig, «Pizza aus dem Automaten – das ist doch zum Weinen!» Doch Connor betont, er wolle nicht die Piz-

zerias konkurrieren, sondern ein Zusatzangebot anbieten. Dieses will er stets verbessern. So plant er, einen neuen Teig zu entwickeln, die Tomatensauce mit Knoblauch, Zwiebeln und Oregano zu ergänzen und neue Sorten auf den Markt zu bringen. Connor tüfelt an einer Pizza Hawaii und an andere mit Thunfisch und Zwiebeln.

Laut der Pariser Strategieberatungsfirma DigitalFoodLab ist Essen aus dem Automaten im Trend. Immer mehr Roboter würden in Zukunft die Zubereitung von Speisen übernehmen. In diesem Sinne gehen die Pizza-Automaten von Yatcha mit der Zeit.

Keine tiefgekühlte Pizza

Der Trend hat seinen Ursprung in Rom. Dort hatte der 49-jährige Familienvater Massimo Bucolo, der ursprünglich im Bereich medizinischer Ausrüstung tätig war, 2010 die Idee für einen Pizza-Automaten. Er recherchierte im Internet und stiess auf einen, an dem Maschineningenieur-Studenten an der Universität Triest tüftelten. Kurzerhand kooperierte er mit diesen und gründete die Firma «Mr.Go», die bald auch ins Ausland expandierte.

Die Idee begeisterte bald auch Schweizer. Verschiedene Firmen brachten vor rund zehn Jahren die Pizza-Automaten ins Land. Doch diese Maschinen verkauften noch tiefgekühlte, zu 80 Prozent vorgebackene Pizzen. Die Automaten mussten schnell wieder entfernt werden, weil es sich nicht lohnte.

Yatcha geht hingegen mit der augenblicklichen Zubereitung der Pizza neue Wege. «Wir haben die einzige Maschine in der Welt, die Pizza von Null auf zubereitet», sagt Connor. Diese würden in Italien produziert, Yatcha habe die exklusiven Rechte für die Schweiz.

Ein Test vor Ort zeigt: Die Pizza kommt derjenigen aus der Pizzeria ziemlich nahe. Für diesen Preis ein durchaus befriedigendes Angebot, wenn man gerade Heiss-hunger hat und unterwegs ist.



INDISCHE KÜCHE ERLEBEN & GENIESSEN
AUCH ALS TAKE AWAY | CATERING
MO-FR: REICHHALTIGES MITTAGSBUFFET

Restaurant Indian BBQ | Breitensteinstrasse 21 | 8037 Zürich-Wipkingen

Telefon 044 725 58 58 | info@indian-bbq.ch | www.indian-bbq.ch

MO-FR 11.30-14.00 | 17.00-23.00 | SA + SO 17.00-23.00

