

Die Pizza aus dem Automaten

Pizza aus Italien ist ein traditionelles Gericht – für ihre Herstellung gibt es strenge Regeln. Der Unternehmer Massimo Bucolo hat einen Automaten erfunden, der auf Knopfdruck frische Pizza für die Kunden backt. Traditionelle Pizzabäcker, wie der Römer Pasquale Di Balsamo, sehen den Pizzautomaten kritisch. Für sie hat die Automatenpizza nichts mit der traditionellen Handwerkskunst eines Pizzabäckers zu tun.

Manuskript

SPRECHER:

So sieht ein **Pizzaiolo** der **alten Schule** aus:

PASQUALE DI BALSAMO (Pizzabäcker):

Willkommen in der **Pizzeria** REMO, die beste Pizzeria von Rom!

SPRECHER:

Und so sieht ein Pizzaverkäufer der neuen Art aus:

MASSIMO BUCOLO (Unternehmer):

Willkommen bei „Mr. Go“! Ich zeige euch, wie das funktioniert.

SPRECHER:

Sein Rezept: Pizza in drei Minuten – aus dem Automaten. Massimo Bucolo verkauft eigentlich medizinische **Ausrüstung**, eine eigene Pizzeria war aber immer schon sein Traum. Doch es sollte schon was Besonderes sein. Und so hat er gesucht, bis er einen Pizza-Automaten gefunden hat. Den hat er dann so **umgerüstet**, dass er ohne Pizzabäcker Pizza macht – **auf Knopfdruck**. Für die **ewige Stadt** eine **Kulturrevolution**.

MASSIMO BUCOLO:

Die Stadt war zweigeteilt: Die eine Gruppe hat den Automaten akzeptiert und fanden das gut, dass man eine frische und warme Pizza 24 Stunden, **rund um die Uhr** kaufen kann. Eine Pizza aus dem Automaten, das war etwas **Unvorstellbares**, besonders in einem Land wie Italien und dann noch in Städten wie Rom – **von Neapel ganz zu schweigen**. Denn hier ist die Pizza etwas **Heiliges**. Mancher hat sich deshalb auch sehr geärgert, denn es war wie ein **Anschlag** auf die Kunst der Pizza.

SPRECHER:

Die hier ist **handgemacht**, mit besten Zutaten und Muskelkraft. Seit über vierzig Jahren backt Pasquale seine Pizza.

PASQUALE DI BALSAMO:

Eine Pizza Napoli sofort zum Mitnehmen! Ja, den Automaten kenne ich. Aber glaub bloß nicht, dass der dir eine Pizza macht wie meine hier! Der Teig ist handgemacht. Dann der Holzofen, die **Asche**, die **entfernt** werden muss ... das Holz. Ein Roboter könnte das nie, das kannst du vergessen. Vor allem geht es darum, wie man den **Teig knetet**. Du musst mit deinen Händen die ganzen **Knoten** ausdrücken. Schau: Das ist alles handgemacht, das Mehl, die **Hefe**, das Salz. Dann machst du so ...

SPRECHER:

Die Maschine von Mr. Go macht das alles ganz ohne **Schweiß, Pizza um Pizza**.

MASSIMO BUCOLO:

Das Mehl kommt in diesen **Zylinder** und wird dort mit Wasser und etwas Salz gemischt. Dann wird der Teig zur **Scheibe gepresst** und die frische Tomatensauce darauf **gegossen**. Dann geht es weiter in den Ofen. Eine Metallhand **positioniert** die Pizza auf dem **Grill**, wo dann alles bei 380 Grad gebacken wird.

SPRECHER:

Pasquales Pizza ist jetzt auch fertig.

PASQUALE DI BALSAMO:

Jetzt ist die Pizza perfekt. Jetzt kannst du sie dir schmecken lassen!

SPRECHER:

Hunderte Pizzen werden bei REMO jeden Abend **serviert**, seit über vierzig Jahren. Auch die **Kundschaft** würde **nie im Leben** ihre Pizza von Pasquale mit einer Pizza aus dem Automaten tauschen, selbst die Jüngsten nicht.

ETTORE (Gast bei Pasquale):

Eine Pizza muss von Hand gemacht werden, genau wie diese hier, vor allem **was** den Teig **angeht**. Wenn du einer Maschine diese Aufgabe **überlässt**, dann wird die Pizza nie so schmecken wie eine, die von den Händen eines Pizzaiolos gemacht wurde.

SPRECHER:

Über 7000 Pizzen hat Mr. Go bisher geliefert, rund um die Uhr. Es gibt Zeiten, da akzeptieren auch die Römer die automatische Alternative, sagt Massimo.

MASSIMO BUCOLO:

Wenn ich eine gute Pizza essen will, dann gehe ich natürlich nicht zu Mr. Go. Denn in Rom gibt es Hunderte Pizzerien, die eine super Pizza machen. Aber wenn ich schnell was essen will oder einfach aus **Neugierde** mal etwas anderes versuchen will, dann ist Mr. Go da. Vor allem ab **Mitternacht** ist es schwer, etwas Warmes zum Essen zu finden. Dann sind wir die echte Alternative.

SPRECHER:

Massimo hat sein Automaten-**Konzept** noch einmal verbessert. Neue Maschinen sollen bald noch bessere Pizza liefern. Das Interesse sei groß, vor allem aus dem Ausland. Aus Italien ist es eher gering.

Glossar

Pizzaiolo, Pizzaioli (m.) – italienisch für: Pizzabäcker; jemand, der Pizza macht

alte Schule (f. nur Singular) – Redensart: bezeichnet die Tatsache, dass jemand etwas auf eine traditionelle Weise tut (meist positiv)

Pizzeria, -s, auch: Pizzerien (f.) – ein italienisches Restaurant, in dem (unter anderem) Pizza verkauft wird

Ausrüstung (f., nur Singular) – hier: alle Gegenstände, die man für etwas braucht

etwas um|rüsten – hier: etwas umbauen; etwas so verändern, so dass man es anders gebrauchen kann

auf Knopfdruck – sehr schnell; sofort; hier auch wörtlich: durch den Druck auf einen Knopf

ewige Stadt (f., nur Singular) – die Stadt Rom

Kulturrevolution, -en (f.) – hier: die starke Veränderung einer Tradition

rund um die Uhr - immer; den ganzen Tag; ohne Pause

unvorstellbar – so, dass man sich etwas nicht vorstellen kann; so, dass man nicht glaubt, dass etwas passieren kann

ganz zu schweigen von - umgangssprachlich für: nicht zu vergessen

heilig – hier: so, dass etwas so wichtig ist, dass es nicht verändert werden darf

Anschlag, Anschläge (m.) – hier: der Angriff; der Versuch, etwas zu zerstören

handgemacht – von Hand hergestellt; so, dass nicht die meiste Arbeit von Maschinen gemacht wurde

Asche (f., nur Singular) – ein dunkles Pulver, das nach einem Feuer übrigbleibt

etwas entfernen – dafür sorgen, dass etwas nicht mehr da ist

Teig, -e (m.) – die weiche Masse aus verschiedenen Zutaten (z. B. Mehl, Butter, Zucker), aus der etwas gebacken wird

etwas kneten – eine weiche Masse immer wieder drücken/formen, z. B. einen Teig

Knoten, - (m.) – hier: eine härtere, festere Stelle in einer Masse, z. B. einem Teig

Hefe, -n (f.) – eine bestimmte Pilzart, die z. B. zum Backen und bei der Bierherstellung verwendet wird

Schweiß (m., nur Singular) – eine Flüssigkeit, die auf der Haut entsteht, wenn es heiß ist oder man Fieber hat

etwas um etwas – eine Sache direkt nach der anderen gleichen Sache, ohne Pause und immer wieder

Zylinder, - (m.) – hier: ein Gefäß wie eine Röhre mit einer Öffnung an der Oberseite

Scheibe, -n (f.) – hier: ein flaches, dünnes Stück von etwas (z. B. eine Scheibe Brot)

etwas pressen – etwas mit starkem Druck bearbeiten

etwas gießen – eine Flüssigkeit auf etwas verteilen oder in etwas hineingeben

etwas positionieren – hier: etwas an eine bestimmte Stelle stellen, legen oder setzen

Grill, -s (m.) – hier: ein Gitter aus Metall in einem Ofen

jemandem etwas servieren – jemandem ein Gericht bringen

Kundschaft (f., nur Singular) – die Kunden, die in einem Geschäft einkaufen

nie im Leben – niemals

an | gehen; ... was jemanden/etwas angeht – etwas betreffend; in Bezug auf etwas

jemandem etwas überlassen – hier: etwas (eine Aufgabe) nicht selbst machen, sondern von anderen erledigen lassen

Neugierde (f., nur Singular) – auch: die Neugier; der Wunsch oder das Verlangen, immer wieder Neues kennenzulernen oder zu erfahren

Mitternacht (f., nur Singular) – 12 Uhr nachts

Konzept, -e(n.) – der Plan; die genaue Idee, wie etwas sein soll

Autor/Autorin: Gustav Hofer, Anette Wempe-Birk