

# Die Kartons stapeln sich bis unter die Decke

**Pizzakurier in Winterthur** Dieci Winterthur macht seit Anfang der Pandemie 20 bis 30 Prozent mehr Umsatz. Weil Sammelbestellungen wegfallen, ist der Aufwand aber deutlich grösser.

Nina Thöny

Samstagabend, 18 Uhr. Fünf schwarze Fiat Panda parken vor der Dieci-Filiale an der St. Gallerstrasse. «Pizzaiolo gesucht», prangt auf dem einen. Drinnen ist die Sitzfläche leergeräumt. An der Wand stapeln sich Hunderte leere Kartonschachteln, alle vorgefaltet. Hinter der Theke steht Filialleiter Fatmir Veseli. Er sagt: «Im Moment ist es noch ziemlich ruhig.»

Ruhig ist es seit Beginn der Pandemie beim Pizzakurier aber selten. Vor Corona hätten sich die Bestellungen aufs Wochenende konzentriert, sagt Veseli. «Jetzt bestellen die Leute auch unter der Woche viel.» Die stärksten Tage seien aber noch immer Freitag und Sonntag. Dann verkaufen sie aktuell rund 1000 Pizzas. Das Telefon klingelt, Veseli klemmt sich den Hörer zwischen Ohr und Schulter: «Dieci Pizza, guten Abend, buongiorno!»

**Im Ofen ist es 350 Grad**

Links neben der Theke liegt die Küche. In der hinteren Ecke steht eine Frau, ihr Haar hat sie zusammengebunden. Sie greift eine Teigkugel nach der anderen, formt sie mit kreisenden Bewegungen zu einem flachen Teig, hebt diesen hoch und zieht ihn mit den Fingern weiter auseinander. Den Teig stellen die Pizzaioli selber her. 48 Stunden lang ruht er. Drei Männer belegen die nackten Pizzaböden. Zuerst schöpft der eine Tomatensugo drauf und verteilt ihn mit dem Rücken der Kelle. Dann streuen die anderen Pizzaioli die jeweiligen Zutaten drüber. Bei der Pizza Tonno etwa Mozzarella, Thon und Kapern.

Ein junger Mann mit feiner goldener Brille fährt mit der Pizzaschaufel unter die belegten Pizzas und befördert sie in den Ofen. Zack, zack, zack. 350 Grad



Die vielen Pizzabestellungen in der Dieci-Filiale in Winterthur nimmt an diesem Abend auch Filialleiter Fatmir Veseli entgegen. Fotos: Enzo Lopardo

gibt die Anzeige an. Um an die oberste von drei Klappen zu gelangen, steigt der Mann auf einen Schemmel. Drei bis vier Minuten brutzelt eine Pizza in der Hitze, dann stösst der Mann wieder die

Schaufel drunter und platziert sie in einem Karton.

**Sechs zusätzliche Fahrer**

Zu Beginn des ersten Lockdown hätten die Bestellungen angezo-

gen und seien seither auf hohem Niveau geblieben, sagt Veseli. 20 bis 30 Prozent mehr Umsatz machten sie im Vergleich zu früher. «Im ersten Lockdown wurden wir regelrecht überrannt.»

Dieses Mal hätten sie sich vorbereiten können. Sechs zusätzliche Fahrer habe er eingestellt und ebenso viele neue Autos bestellt. Jetzt liefern sie mit 19 Fiat Panda und zwei Rollern aus.

Unter dem Strich bleibe aber ähnlich viel Geld in der Kasse wie früher. Denn der Umsatz ist zwar gestiegen, der Aufwand aber ebenso. Vor der Pandemie bestellten Büros über Mittag 10, 20, manchmal 50 Pizzas aufs Mal. Diese Sammelbestellungen fallen nun weg. «Wir müssen also mehr Fahrten, Benzin und Kurierfinanzieren.» Er habe viele Gastromomen als Kollegen und wisse, wie schwierig ihre Situation sei. «Ich bin deshalb einfach nur froh, dass wir arbeiten dürfen.»

**«Senza Oregano»**

In der Küche ist es überraschend ruhig. Trotz der Hektik. Von der Ladenfläche her klingt leise das Radio. Es wird wenig geredet, nur kurze Absprachen: «Hast du noch eine Margherita im Ofen?» Oder: «Senza Oregano.» Alle Angestellten halten sich an die Vorschriften, tragen Masken mit Dieci-Logo. Die Kurierer warten draussen vor der Schiebetür auf die nächste Bestellung. Betreten sie die Zentrale, desinfizieren sie zuerst die Hände, bevor sie einen Stapel Kartons greifen.

Fast alle Kundinnen und Kunden lassen sich an diesem Abend ihre Pizzas vor die Haustür liefern. Nur vereinzelt holen sie ihre Kartons in der Filiale ab. Dennis Briner und Dominik Maglia sind die Einzigen, die vor Ort bestellen: eine Pizza Verde «mit extra Mascarpone» und eine Quattro Formaggi. «Wir hatten keine Lust zum Kochen», sagt Maglia. Generell bestelle er im Lockdown ein bisschen mehr Essen nach Hause, «aber immer noch sehr selten, vielleicht einmal im Monat.» Briner sagt, er koche im Gegenteil fast mehr. Die angekündigte Viertelstunde ist noch nicht um, als der Filialleiter Maglia zwei Kartons hinhält. «Schon fertig!» Für die Pizzaioli und Kurierer dauert der Abend noch bis 23 Uhr. Bis dann werden sie rund 900 Pizzas verkauft haben.

## Quicklebendiges Geisterspiel

**Serata Italiana im Livestream** Quirlige Opera buffa pulsierte am Freitag im Theater Winterthur und fand dank dem Internet sein Publikum vor annähernd vierhundert Displays.

Kein Publikum im Saal. Ist man Zeuge einer Probe? Aber warum vor Beginn diese Nervosität, warum der spannende Countdown? Nein, im Theater wird an diesem Abend nicht geprobt, sondern gestreamt. Ganz hinten im Theatersaal stehen drei Pulte für die Steuerung der Kameras, für den Schnitt und für die Verbindung ins Internet, auf der Bühne das Orchester und an der Rampe Platz für die Auftritte der Solisten – technisches Rüstzeug hinten, künstlerischer Einsatz vorn. Dazwischen aber gährende Leere, was auf der Bühne geboten wird, ist im Jargon des Sports ein Geisterspiel. Am Freitag waren gleich zwei Winterthurer Institutionen in diesem Sinn geisterhaft lebendig, das Musikkollegium, das seine eigene Orchesterarbeit per Streaming aufrecht hält, präsentierte gar eine Uraufführung. Für das Theater war es der erste solche Anlass.



Die Präsenz der Stimmen und des Orchesters liessen das Geisterspiel auf dem Bildschirm so lebendig scheinen wie im Saal. Foto: PD

Wenn im Gastspieltheater die Gäste ausbleiben, hat es wenig zu bieten. Aber es gibt Gäste und es gibt enge Verbündete, die im Theater Winterthur ein wenig zu Hause sind. Zu ihnen gehört das Theater Orchester Biel Solothurn (TOBS), das Saison für Saison in Winterthur eine Opernproduk-

tion zeigt. Dessen Mannschaft ist auch ein wenig die unsere. Das Jahresprogramm versprach in diesen Tagen Rossinis Opera buffa «L'italiana in Algeri». Die Premiere in Biel hatte im September noch stattfinden können, jetzt ist an Aufführungen nicht zu denken. Das Orchester kann

nicht im engen Graben sitzen, es spielt mit korrektem Abstand und Plexiglasschutz auf der Bühne. Die Solisten, die an der Rampe ein Rollenspiel improvisieren, halten Abstand. Michele Govi und Leonardo Galeazzi, die sich als Don Pasquale und Malatesta musikalisch grossartig übertrumpfen auf Du und Du begegnen, machen den Ellbogengruss.

**Glänzende Erscheinung in vokaler Akrobatik**

«Don Pasquale» von Donizetti gab mit zwei Duetten den Rahmen, dazwischen waren Stücke aus Rossinis «Barbiere di Siviglia», «La Cenerentola» und eben «L'italiana in Algeri» an der Reihe, womit wenigstens zum Teil der ursprüngliche Spielplan realisiert wurde. Zum Teil, oder was auch korrekt wäre: zur Hauptsache. Denn die Italienerin war da, und wie! Es ist Isabella, die im türkischen Serail nach Lindoro sucht und sich an diesem Ort mit

Charme, Koketterie und Krallen behauptet. Und dafür ist die brasilianische Mezzosopranistin Josy Santos die glänzendste Erscheinung in vokaler Akrobatik, sinnlichem Timbre und spielerischem Schalk. Fülle und Glanz ihrer virtuoseren Stimme im Raum, der auch der unsere ist: Ist es nicht das, was nicht wirklich zu ersetzen ist?

Für das TOBS war die Einladung des Theaters Winterthur die willkommene Gelegenheit, sich im Lockdown seiner Fitness zu versichern. Es zeigte sich unter Franco Trincas Leitung in gewohnter Präzision und anstehender Verve. Für Thomas Guglielmetti und sein Team – Beleuchtungs- und Bühnentechniker, angehende Veranstaltungstechniker und die Dramaturgin – war es eine neue Herausforderung, hat man doch alles Technische selbst in die Hand genommen, von der Kameraführung bis zur Steuerung im Hintergrund. Sogar eine Kamera auf Schienen

wurde vor der Bühne aufgebaut. Eine Probe musste genügen, sich Material und Metier anzueignen.

**Tadellose Präsenz – auch online**

Das ist erstaunlich gut gelungen, wie beim nachträglichen Vergleich von Saal- und Video-Erlebnis festzustellen ist. Die tadellose Präsenz der Stimmen und des Orchesters, der Wechsel des Kamerablicks und dessen Nahsicht lassen das Geisterspiel auf dem Bildschirm so lebendig scheinen wie im Saal. Wie geisterhaft das Pandemie-Format ist, erweist sich aber ganz am Schluss im Theaterraum. Streaming geht nur in eine Richtung. Vierhundert Displays waren zugeschaltet: Ein grosses Publikum und kein Echo, für uns Menschen des Fernseh-Zeitalters nichts Ungewöhnliches, für Bühnenkünstler aber ein Moment der Verlegenheit. Sie brauchen das Publikum.

Herbert Büttiker