

Thema: Prater Wien

Autor: ALEX SCHÖNHERR



BistroBox im Wurstelprater ► So funktioniert das neue Rund-um-die-Uhr-Angebot

„Krone“ testete Pizzamaschine

Um drei Uhr Früh noch Lust auf ofenfrische Pizza? Keine Problem. Am Calafatiplatz im Prater hat, wie berichtet, Wiens erste BistroBox eröffnet. Ein Pizza-Auto-

mat, der rund um die Uhr geöffnet hat. Die „Krone“ testete die Schnitten. Fazit: Mild gewürzt, Käse schön geschmolzen, Temperatur in Ordnung, Teig etwas lasch.

Zur Auswahl stehen fünf Sorten. Eine, die regional wechselt, und vier, die ständig vorrätig sind (Salami,

VON ALEX SCHÖNHERR



Schinken, Diavolo, Käsebaguette). Preis je Stück: 3,30 bis 3,80 Euro. Die Piz-zastücke sind in Folie verpackt und warten hinter Glas bei 5 Grad Celsius auf Hungrige. So funktioniert's: Sorte am Display (zeigt Kalorien etc. an) auswählen, Geld einwerfen, warten.

Nach 130 Sekunden liegt das Essen samt Papierteller bereit. Urteil zur Putenschinken-Pizza: lauwarm bis warm, mild gewürzt, der Käse ist gut geschmolzen. Der Teig ist aber nur am Rand knackig, sonst (zu?) weich. Fazit: Nicht wie beim Lieblingsitaliener, aber für den Preis ein passables Angebot.

▲ Display zeigt an, wie lange es noch dauert. Links: Jana (23) kostet Schinken-pizza mit Paprika.

Fotos: ZWEIFO