

Die Japaner lieben Bentos. Die Behälter bieten mit mehreren Fächern genug Platz für verschiedene Köstlichkeiten für die Mittagspause.



Fischhaus und einem Brathuhnanbieter – gehört ein relativ neuer, stark expandierender Marktteilnehmer zu dem Quintett, der besonders die Mittagspausenkunden ins Visier nimmt: Vapiano hat mit Front-end-Cooking vor den Augen der Gäste, Selbstbedienung, Take-away und überschaubarer Speisekarte das McDonald's-Prinzip auf die italienische Küche übertragen. Tische kann man in den vorwiegend in Bürovierteln eröffneten Filialen nicht reservieren, es gilt mit Pizza, Pasta oder Salat auf dem Tablett einen freien Platz an den langen Holztischen zu finden. Für vertrauliche Geschäftsbesprechungen gibt es besser geeignete Orte, dafür lädt die Enge am Tisch zum Plaudern mit wildfremden Menschen ein. In den mehr als hundert Vapiano-Restaurants in Europa, Nordamerika, Asien und Australien werden die Pastasaucen und Pizzabeläge nach dem gleichen Rezept hergestellt – mit minimalen Abweichungen. So bestehen Schinken und Salami in den Golfstaaten aus Putenfleisch.

Außerhalb der Ballungsgebiete lässt das gastronomische Angebot den Werktä-

tigen jedoch häufig keine Alternative zum mitgebrachten Lunchpaket. Es muss aber nicht immer das Käsebrot sein: Wie phantasievoll sich Mittagsverpflegung gestalten lässt, zeigt die jahrhundertealte japanische Bento-Kultur. Ein Bento ist ein kleiner Koffer, der über verschiedene verstellbare Abteile für Reis, Gemüse, Fisch oder Saucen verfügt. Beim Befüllen des Koffers kommt es besonders darauf an, das Essen optisch ansprechend und überraschend zu dekorieren. Bentos haben unter dem Namen laptop lunchbox im letzten Jahrzehnt in den Vereinigten Staaten eine Renaissance erfahren; immer mehr Berufstätige nutzen die Möglichkeiten der Social-Media-Netzwerke, um täglich Bilder ihrer laptop lunchboxes im Internet zu veröffentlichen. Der Nachteil des Essens aus dem Bento, ob es sich um Salat, Sandwich, Kuchen oder Obst handelt, ist allerdings, dass jemand die Lunchbox herrichten muss. Für viele Berufstätige kommt dies allein schon aus zeitlichen Gründen nicht infrage.

Essenskuriere in Mumbai

Die indische Metropole Mumbai ist berühmt für ihr weltweit einzigartiges System der Essenzustellung. Mumbais Essenskuriere, Dabbawalas genannt, liefern täglich außer sonntags etwa 200 000 Lunchboxen aus. Ihr Name leitet sich von Dabba, einem Essensbehälter aus Metall, ab. Die Fehlerquote der Dabbawalas liegt etwa bei 1:6 000 000. Die Kuriere sind zuverlässig, günstig und hoch angesehen und sorgen dafür, dass die höheren Angestellten zum Mittagessen nicht ihre Büros im Geschäftsviertel der indischen Wirtschaftsmetropole verlassen müssen. Natürlich könnten sich nahezu alle Adressaten der Dabbas einen täglichen Restaurantbesuch leisten, doch das wäre für sie undenkbar. Denn in kaum einer anderen Stadt treffen so viele unterschiedliche Religionen, Kasten und Ethnien mit jeweils eigenen, teilweise sehr strengen Speisevorschriften aufeinander wie in Mumbai, dem früheren Bombay. Tag für Tag sammeln die Boten vormittags die Dabbas in den vornehmen Stadtteilen ein, bringen sie per Fahrrad oder mit Tragegestellen zur nächsten Haltestelle der Vorortbahn. Dort werden die Boxen palettenweise in den Gepäckwagen geladen, eine individuelle Buchstaben-, Zahlen- und Farbkombination sorgt dafür, dass jede einzelne Box am richtigen Bahnhof- oder ausgeladen und schließlich dem richtigen Dabbawala für die Endzustellung übergeben wird. Pünktlich um 12:30 Uhr stehen die 200 000 Lunchboxen auf den Tischen, um dann im Lauf des Nachmittags eingesammelt und von den Kurieren in die Haushalte zurückgebracht zu werden.

Dieser Service kostet je nach Wegstrecke umgerechnet zwischen fünf und acht Euro



im Monat. Die Kuriere, die in einer Kooperative organisiert sind, verdienen rund hundert Euro. Es gibt schlechter bezahlte Arbeiten in der Megastadt, dementsprechend begehrt sind die auf 5000 Stellen limitierten Jobs. Dabbawala kann nur werden, wer zwei Bürgen in der bisherigen Belegschaft aufweisen kann, Lesen und Schreiben ist dagegen nicht zwingend notwendig. Die Arbeit ist nicht nur wegen der Verdienstmöglichkeiten beliebt, sondern auch aufgrund spiritueller Aspekte: Der dienende Umgang mit Essen sorgt in der hinduistischen Kultur für gutes Karma.

Doch ist Mumbai ein Modell für die restliche Welt, wenn es darum geht, die arbeitende Bevölkerung mit Essen zu versorgen? Bereits innerhalb Indiens scheiterten Versuche, das Dabbawala-System auf andere Städte zu übertragen. Zu speziell sind die Funktionsbedingungen eines solchen Kurierwesens, das einen gut ausgebauten öffentlichen Schienenverkehr mit der Möglichkeit, Güter palettenweise im Gepäckwagen zu befördern, Konzentration der Büros und gehobenen Wohnorte auf wenige zentrale Standorte, ein sehr ausgeprägtes Lohngefälle und vor allem die Nachfrage nach individuell zubereiteten Speisen erfordert. In Deutschland kommen Bringdienste und Caterer meist nur dann ins Büro, wenn es etwas zu feiern gibt. Das vielbeschriebene Ritual in New-Economy-Firmen, Pizza für alle zu bestellen, eine Runde Tischfußball zu spielen und anschließend bis spät in die Nacht zu arbeiten, ist nach wie vor wenig repräsentativ. Doch das könnte sich ändern. Die Bringdienste gehören zu den wenigen Gastronomiesektoren mit beständigem Wachstum. Es ist kaum vorstellbar, dass sich die Akteure auf diesem Markt dauerhaft auf die Lieferung nach Feierabend beschränken werden.

Mumbais Essenskuriere liefern die Dabbas genannten Lunchboxen auch mit dem Fahrrad aus.

