

Die LN besuchen Segeberger an ihrem Arbeitsplatz – Heute: der Pizzakurier

Heiß und lecker: Mit der Styroporbox auf Achse

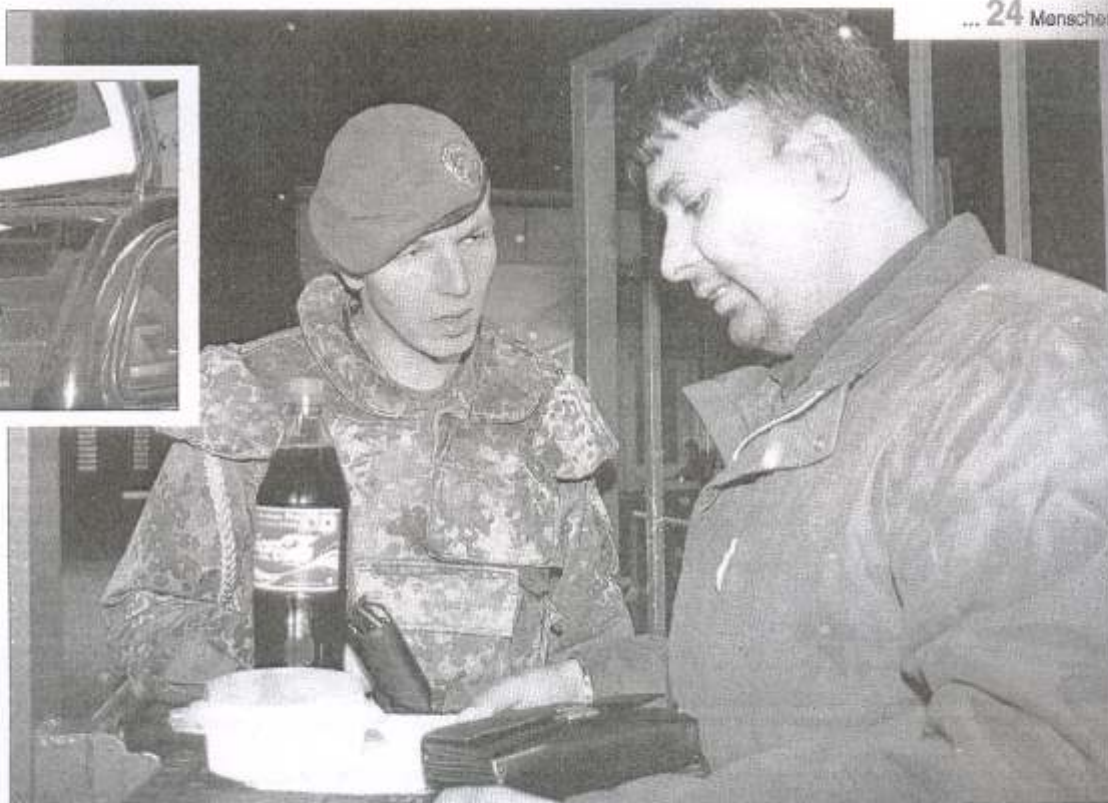
24 Stunden ... LN v. 7.11.06



... 24 Menschen



Um 19.10 Uhr nimmt Andreas Kassner (l.) an der Lettow-Vorbeck-Kaserne sein Abendessen von Balkar Singh entgegen. Kleines Bild: In schwarzen Styroporboxen transportiert Balkar Singh Pizzen, Croques, Fleisch-, Fisch- und indische Gerichte. Foto: DREU



VON PETRA DREU

BAD SEGEBERG – Es ist 19 Uhr. Der Duft nach frischer Pizza, nach Pommes und Gebratenem strömt aus dem Milano-Pizza-Service in der Kirchstraße 37. Inhaber Balkar Singh (32) wirft noch einen letzten Blick in seine Küche und reicht den Ausdruck der letzten Bestellung hinein. Der Chef steht nicht nur in der Küche und nimmt telefonische Bestellungen entgegen, sondern fährt die frischen Pizzen auch selbst aus. „Dann kann ich am besten hören, ob die Kunden zufrieden sind“, sagt er und schnappt sich eine der überdimensionalen schwarzen Styroporbo-

xen. Es ist 19.05 Uhr, als er hektisch ins Auto steigt und je eine Pizza Hawaii, Funghi und Tonno sowie Milchreis mit Ananas durch Bad Segeberg kutschiert. Ebenfalls an Bord: eine Flasche Cola. „Ab einer Bestellung von 20 Euro gibt es eine Flasche Cola oder Wein gratis dazu“, erklärt der Inhaber des Pizza-Services.

Sein Ziel ist die Lettow-Vorbeck-Kaserne vor den Toren der Stadt. „Das sind gute Kunden von uns. 15 bis 20 Mal in der Woche fahren wir hierher. Wir verabreden dann immer einen Zeitpunkt, an dem die Besteller zur Wache kommen sollen“, so Balkar Singh. Es ist 19.10 Uhr, und Sol-

dat Andreas Kassner wartet bereits sehnsüchtig, nimmt die Pizzen in Empfang und bezahlt.

Eine Minute später ist Balkar Singh schon wieder unterwegs in Richtung Kirchstraße. Hier warten bereits eine Pizza Calzone, Croques Tonno und Milano sowie Calamares darauf, zum Bornweg gebracht zu werden. Keine weitere Minute vergeht, und Balkar Singh sitzt schon wieder im Auto. „Manchmal ist das schon Stress. Aber wenn die Kunden zufrieden sind, macht es Spaß. Aber wir haben ganz schön zu tun“, sagt er. Vier Fahrer und der Chef persönlich sind heute im Einsatz, um die bestell-

ten Pizzen an den Mann zu bringen.

Am Bornweg beginnt die Sucherei. „Manchmal haben wir Schwierigkeiten, vor allem, wenn es dunkel ist und Hausnummern fehlen oder schlecht zu sehen sind“, erläutert Singh. Doch dann erkennt er das Haus eines Stammkunden wieder. „Meistens holt der Kunde seine Ware selbst ab, dann gibt es zehn Prozent Rabatt. Aber heute ist es ihm wohl zu kalt“, sagt er, sitzt schon wieder im Auto und fährt zurück zur Pizzaküche.

Es ist 19.30 Uhr, als er ein Nudelgericht und zwei Pizzen Salami und Hawaii in Empfang nimmt. Ab geht es nach Groß Rönnau.

Dort beginnt die Sucherei. Als er glaubt, das richtige Haus gefunden zu haben, klingelt er und wartet. Nichts passiert. Er ruft in der Bestellannahme an und steigt wieder ins Auto. „Das falsche Haus, das richtige liegt etwas abseits“, erklärt Singh und braust los, einen kleinen Weg entlang. Hier geht auch schon das Licht an. Britta Tölle steht an der Tür und nimmt ihr Abendessen in Empfang. „Wir haben schon öfters bei Milano bestellt“, sagt die Groß Rönnauerin. Um 19.45 Uhr geht es für Balkar Singh zurück nach Bad Segeberg.

Einen Moment muss er warten, die Bestellung ist

noch nicht ganz fertig. Doch untätig ist Balkar Singh trotzdem nicht, packt einen fertigen Brokkoliauflauf und Pommes für einen Selbstabholer in eine der schwarzen Warmhalteboxen. „Hier bleibt das Essen eine ganze Stunde warm. Wir haben aber auch Behälter für unseren Partyservice, in denen das Essen 20 Stunden warm gehalten werden kann“, erläutert er.

Es ist 20 Uhr, als sich Balkar Singh auf den Weg nach Wahlstedt macht – beladen mit Pizza Calzone und einem Putenfleisch-Auflauf.

Morgen lesen Sie: der Tanzlehrer