

# Auf Knopfdruck sagt der Automat „Muh“

**HEROLDSTATT** - Auf den Inhalt kommt's an: Die Firma Stüwer aus Heroldstatt entwickelt Sonderlösungen für Automaten. Und so kommen aus einer gewöhnlich aussehenden Blechkiste schon mal rohe Eier oder ein warmes Mittagessen.

Von unserer Mitarbeiterin  
Kathrin Fromm

Milch vom Bauernhof, Eier von der Hühnerfarm, Honig von Imker und Wurst vom heimischen Metzger: Der Inhalt des sogenannten Regiomats soll eine leckere, gesunde Alternative zum sonst üblichen schnellen Automatenessen bieten. Gelb wie ein Kornfeld ist die Kiste, die in der Ortsmitte von Sontheim steht, im Hof der Firma Stüwer. Wo früher Stall und Scheune waren, haben heute Sohn Stefan und Vater Gerhold samt Mitarbeitern ihren Arbeitsplatz.

Seit gut einem Jahr gibt es den Regiomat. Ziel ist auch, die regionale Vermarktung von Bauernhof-Produkten voranzutreiben – mit einem vielleicht auf den ersten Blick nicht wirklich passenden Hilfsmittel. Aber: „Der Automat ist 24 Stunden einsatzbereit“, betont der 38-jährige Stefan Stüwer. Außerdem sei die Hemmschwelle niedriger als beim Besuch im Hofladen.

Der neue Vertriebsweg soll auch Leute anlocken, die bislang mit der Bauern-Bio-Welt nicht viel zu tun hatten. Das spezielle Instrument im Regiomat ist der kleine Aufzug, der die Ware dort abholt, wo sie steht, und vorsichtig zur Klappe befördert. So kommen auch zerbrechliche Waren wie rohe Eier oder eine Flasche Rapsöl komplett beim Kunden an. Diese Speziallösung ist es, die von der Firma Stüwer entwickelt wurde. Das Gehäuse des Automaten an sich kommt von anderen Herstellern.

So ist das auch beim Automaten mit den Mittagessen, die hier Genussmenüs heißen. Egal ob Linsen mit Spätzle, asiatisches Wokgemüse oder Sauerbraten mit Knödel: Der Automat erkennt, dank der Technik der Firma Stüwer, welches Gericht gewählt wurde, schubst dieses in die eingebaute Mikrowelle und ungefähr zwei Minuten später ist das warme Essen fertig.

Dabei ist der Automat, wie der Name schon sagt, nicht mit den üblichen Fertigprodukten befüllt. Die Schopflocher Metzgerei Dietz kocht in ihrer Heroldstatter Niederlassung



Ein Automat mit ungewöhnlichem Inhalt: Milch, Eier und Honig gibt es im so genannten Regiomat, den Stefan und Gerhold Stüwer (von links) von der gleichnamigen Firma in Heroldstatt entwickelt haben. SZ-Foto: Fromm

mehr als 80 verschiedene Essen. „Ohne Chemie, ohne alles“, wie Stefan Stüwer betont. Dann werden die Gerichte durch Hitze haltbar gemacht und anschließend heruntergekühlt. Eine Idee, die „am Stammtisch entstand“, aber seitdem für großes Interesse sorgt.

## Messe wird zum Erfolg

Im Januar kam der Genussmenüautomat auf den Markt. Auf Gastronomie-Messen wie der Internorga in Hamburg hat der Heroldstatter Betrieb seinen neuen Automaten vorgestellt. Mit Erfolg. „Wir hatten immer eine Menschentraube am Stand und am Ende keine Essen mehr“, berichtet Stüwer und kann sich ein stolzes Lächeln nicht verkneifen.

Trotzdem: Das große Geschäft lässt sich mit beiden Automaten (noch) nicht machen. Ungefähr jeweils 15 Regiomaten und Mittagessenautomaten sind derzeit in Betrieb – vor allem im Schwäbischen, aber auch

in Berlin. Neben dem Regiomat in Sontheim gibt es rund 15 weitere.

Sie stehen in der Ortsmitte von Dürmentingen genauso wie im Ulmer Landratsamt. Befüllt werden sie von örtlichen Bauern wie dem Peter-und-Paul-Hof in Uigendorf oder der Hofmolkerei Mäcke in Markbronn. Genussmenüs kommen vor allem auf den Kantinentisch, so bei Aliud in Laichingen oder bei Sappi in Ehingen.

## Auf einen Blick

### Stüwer hat 30 Mitarbeiter

HEROLDSTATT - Gerhold Stüwer hat die gleichnamige Firma im Jahr 1977 als Ein-Mann-Unternehmen gegründet. Seit 2002 ist sein Sohn Stefan gleichberechtigter Gesellschafter. Heute beschäftigt „Stüwer Automaten und Service“ 30 Mitarbeiter und erzielt einen Jahresumsatz von rund drei Millionen Euro. Das Hauptstandbein der Firma ist das Aufstellen, War-

ten und Befüllen von Automaten. Um die 50 000 hungrige und durstige Menschen versorgen sich an den 1500 Stüwer-Automaten in Betrieben und Schulen mit Snacks, Süßigkeiten, Kaffee und anderen Getränken. Wer mehr über die Firma und deren Automaten erfahren will, kann sich im Internet unter [www.stuewer.de](http://www.stuewer.de) informieren. (kfr)

„Die meisten Anfragen haben wir derzeit von Krankenhäusern“, sagt Stüwer. Den Hauptumsatz macht die Firma aber nach wie vor mit dem Aufstellen und Befüllen von gängigen Kaffee- und Süßigkeitenautomaten.

„Wir sehen uns als Tüftler“, verrät Stefan Stüwer. Schließlich gehört zu neuen Entwicklungen wie dem Regiomat auch ein Erfindergeist – und vielleicht sogar eine Portion Idealismus.

Mit viel Enthusiasmus erzählt Stüwer beispielsweise von der „intelligenten Befüllung“ – einem System, das vor allem bei den beiden neuen Automatentypen wichtig sei. Schließlich sind Lebensmittel wie Milch oder Eier nicht unbegrenzt haltbar, und auch die Mittagessen sollten nach vier Wochen verzehrt sein. Deshalb kann der Automat sich bis zu viermal am Tag melden, wenn er Nachschub braucht. Außerdem ist es auch möglich, den Automaten zu kontaktieren. Dann benachrichtigt er den Befüller per E-Mail darüber, was, in welcher Menge benötigt wird.

Technik, die begeistert. Nicht nur die beiden Tüftler Stüwer. Wie detailverliebt sie sind, zeigt ihr Regiomat in der Sontheimer Ortsmitte. Ein Knopf mit der Aufschrift „Drück mich!“ ist in Höhe von Kinderhänden angebracht. Wer das tut, hört ein vernehmliches Muuh. Eine Spielerei, die die beiden erwachsenen Männer mit einem kindlichen Grinsen auf dem Gesicht durchführen.