

Die Erfolgsgeschichte der Pizza: Von Neapel um die Welt

Pizza ist Fastfood und Delikatesse. Nationalgericht und kulinarisches Aushängeschild. Kunstobjekt und seit neuestem sogar Weltkulturerbe. Dabei hat alles ganz einfach angefangen.

■ VON MARION TRUTTER

Jetzt ist es offiziell: Im Dezember 2017 ernannte die UNESCO die Pizza napoletana zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit. Sie ehrt damit die Kunst der italienischen Pizzabäcker, die zur Feier des Tages sogar den Ofen nochmal anfeuerten, wo die Spezialität vor fast 130 Jahren geboren wurde – im Königspalast von Capodimonte in Neapel. Wohl kein ande-

res Gericht hat einen so furiosen Siegeszug rund um die Welt hingelegt wie die Pizza. Von Neapel bis Nepal, von Ancona bis Anchorage, von Brindisi bis Brisbane ist sie in aller Munde und dient überall als kulinarischer Botschafter Italiens.

Wo und wann die Pizza erfunden wurde, ist schwer zu sagen. Brotfladen mit allerlei Zutaten gab es schon in der Jungsteinzeit, und die alten Römer verzehrten *panis focacius*, also im Ofen gebackenes Brot, das später der ligurischen Focaccia den Namen gab. Als sich im 18. Jahrhundert die Tomate im Süden Italiens verbreitete, backten die Hausfrauen ihre Hefefladen

auch mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch und Kräutern. Im Lauf des 19. Jahrhunderts eröffneten in Neapel die ersten Pizzerias, doch bis nach dem Zweiten Weltkrieg war die Spezialität außerhalb Kampaniens praktisch unbekannt.

DIE MUTTER ALLER PIZZE

Die Pizza napoletana geht wohl auf das Jahr 1889 zurück. Im Juni jenes Jahres stattete die italienische Königin Margherita di Savoia gemeinsam mit ihrem Mann, König Umberto I., Neapel einen Besuch ab. Der Legende nach wollte sie sich besonders volksnah geben und äußerte deshalb den Wunsch, auch das Leibgericht der Neapolitaner zu probieren. Der Pizzabäcker Raffaele Esposito, Inhaber der Pizzeria Pietro e Basta Così, wurde auserwählt, in den Palazzo Reale di Capodimonte zu kommen und für die Königin drei unterschiedlich belegte Pizze (auf Deutsch darf man auch Pizzas sagen) zu backen. Dabei servierte der treue Untertan auch eine Variante in den Farben der italienischen Flagge Grün-Weiß-Rot mit Basilikum, Mozzarella und Tomaten. Genau diese Pizza soll der Königin so sehr gemundet haben, dass sie Esposito einen Brief zukommen ließ, in dem sie



Echte Pizza napoletana
ist so weich, dass man sie falten und ganz locker aus der Hand essen kann.



Nur aus dem Holzofen
schmeckt Pizza so wie bei den Pizzabäckern in Neapel - gebacken bei fast 500 Grad.





Pizza frutti di mare wird traditionell ohne Käse zubereitet. So kommt das Aroma der feinen Meeresfrüchte viel besser zur Geltung.

seine Backkunst ausdrücklich lobte. Der Pizzabäcker war überwältigt und gab der Kreation zu Ehren der Königin den Namen Pizza Margherita. Espositos Pizzeria existiert immer noch – heute unter dem Namen Pizzeria Brandi, und an der Wand hängt nach wie vor der Brief vom Königshof, der die Pizza Margherita würdigt.

DAS ORIGINALREZEPT

Am 5. Februar 2010 nahm die EU die Pizza napoletana in das Register der „garantiert traditionellen Spezialitäten“ (g.t.S., ital. *specialità tradizionale garantita*)

auf. Darin ist festgeschrieben, dass die Leckerei aus den Grundzutaten Weichweizenmehl, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, geschälte Tomaten und/oder kleine Frischtomaten (*pomodori*), Meersalz oder Kochsalz und nativem Olivenöl extra bestehen muss. Als weitere Zutaten sind nur Knoblauch und Oregano, frisches Basilikum sowie Büffel- oder Kuhmilchmozzarella erlaubt. Gebacken werden darf ausschließlich in Holzöfen, die eine Temperatur von 485 Grad erreichen, und die Backzeit darf 60 bis 90 Sekunden nicht überschreiten. (Genau da liegt auch der Knackpunkt, warum es im normalen Haushalt nicht wirklich gelingt eine Pizza zu backen, die so schmeckt wie beim Italiener: Bei 200 oder 250 Grad backt der Teig viel langsamer – und außerdem fehlt das Aroma der Holzbeheizung.)

Als echte neapolitanische Pizza gelten nur zwei Varianten: die Pizza Margherita, bei der neben Tomaten, Mozzarella und Basilikum auch etwas Knoblauch erlaubt ist, und die Pizza marinara. Dahinter verbirgt sich keine Version mit Meeresfrüchten, sondern ein ganz schlichter Fladen mit passierten Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl – jedoch ohne Käse. Da diese Zutaten gut haltbar sind, konnten die Fischer früherer Zeiten sie auch bei längeren Ausfahrten mit an Bord nehmen.



Pizza bianca, die „weiße Pizza“, braucht in ihrer einfachsten Form außer Teig nur Thymian, Meersalz und Olivenöl.



Bitter-würzig für Genießer: Eine köstliche Verbindung gehen auf dieser Pizza Radicchio, frische Champignons und Parmesan ein.

TAUSEND VARIATIONEN

Neben der klassischen Pizza napoletana findet man in italienischen Pizzerias heute natürlich auch jede Menge andere Sorten – von den simplen Varianten mit Schinken, Champignons, Salami oder Thunfisch über die bunt belegte Pizza capricciosa bis hin zur Pizza frutti di mare mit Meeresfrüchten. Auf eine Pizza Regina kommen gekochter Schinken und Champignons, und bei der Pizza quattro



Mal anders: Durch Avocados, Chili und Parmesan wird aus der Pizza Margherita eine moderne Leckerei.



Junges Gemüse: Die Pizza vegetariana kann man ganz nach Gusto kunterbunt belegen.

stagioni („Vier Jahreszeiten“) wird jedes Viertel anders belegt, etwa mit Schinken, Champignons, Artischocken und schwarzen Oliven. Die Pizza Napoli – nicht zu verwechseln mit der napoletana – wird mit Sardellen, Oliven und Kapern, jedoch meist ohne Käse zubereitet. Für die Pizza calzone („Hose“) klappt man den Teig vor dem Backen über dem Belag zu einer Art Tasche zusammen. Die Römer lieben ihre Pizza romana mit besonders dünnem

Echt heiß: Scharfe Salami, kleine Peperoni-Stückchen und Schinken harmonieren aufs Feinste.

knusprigen Boden, und wer keine Tomatensauce mag, bestellt eine Pizza bianca („weiße Pizza“). Pizza diavolo („Teufelspizza“) erhält ihren Kick durch Peperoni oder scharfe Wurst, und Pizza quattro formaggi glänzt mit vier Sorten Käse, beispielsweise Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola und Pecorino.

Bis heute findet man in den typischen, meist ganz schlicht eingerichteten Pizzerias von Neapel nur wenige einfache Sorten. Exotisch-neuzeitliche Erfindungen wie etwa die in Kanada erfundene Pizza Hawaii oder Pizza mit Hackfleisch sind hier verpönt. Wenn allerdings jedes Jahr die Pizzaioli von rund um den Globus zu diversen World Cups und Weltmeisterschaften zusammen kommen, dann werden ganz andere Geschütze aufgeföhren – bis hin zur 99-Käse-Pizza und süßen Dessert-Varianten. 2016 gewann bei der Pizza-Weltmeisterschaft in Parma der Franzose Ludovic

Bicchierai mit einer Bouillabaisse-Pizza. Der Belag bestand aus Tomaten, Seebrassen-Carpaccio, Mozzarella, Zucchini Blüten, Garnelen und Tabascosauce.



Mundgerecht: Eine Pizza quattro formaggi wird mit einem Teigrad in praktische Stücke geschnitten.



Echter Künstler: Beim Schleudern durch die Luft formt der geübte Pizzaiolo aus Teig die perfekte Pizza.



Pizza Grundteig

Für 4 Pizzas mit je ca. 28 cm Durchmesser

- 10 g Backhefe
- 500 g Weizenmehl (Typ 405 oder ital. Tipo 00)
- 10 g Salz

Zubereitung

Die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Diese Mischung mit der Hälfte des Mehls, dem Salz und 200 ml kaltem Wasser in eine große Schüssel geben und alles mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen flüssigen Teig rühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken (Bild 1) und ca. 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun den Teig nochmals für 3-4 Min. kräftig durchrühren. Dann nach und nach das restliche Mehl zugeben. Sobald sich der Teig nicht mehr rühren lässt, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche das verbleibende Mehl unterkneten, bis sich der Teig von der Fläche löst. Mit den Händen kräftig zu einem gleichmäßigen Pizzateig kneten (Bild 2).

Falls nötig, noch etwas Wasser oder Mehl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und mind. 2 Std. an einem warmen, zugluftfreien Ort gehen lassen. (Puristen stellen den Teig für 24 Stunden in den Kühlschrank, so dass der Gärprozess besonders langsam abläuft.)

Wenn der Teig gegangen ist, nochmals auf einer bemehlten Fläche kräftig durchkneten. Dann in 4 Portionen teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. Aus jeder Kugel eine runde Pizza formen (Bild 3), indem Sie mit den Händen von innen nach außen drücken, so dass der Teig in der Mitte ca. 4 mm dick ist und außen ein mindestens 1 cm hoher Rand stehen bleibt (großes Bild). Echte Profis können die Pizza auch über den Händen ziehen oder gar durch die Luft wirbeln wie die Pizzabäcker in Neapel.

Die Pizzas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder auf spezielle Pizza-Keramikplatten legen. Nun kann der Teig belegt (Bilder 4 und 5) und gebacken werden (Bild 6).

Pizza Margherita

Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Für 4 Pizzas

- Pizza-Grundteig nach Rezept
- 500 g Mozzarella (Büffel- oder Kuhmilch)
- 150 g Kirschtomaten (optional)
- 400 ml passierte Tomaten (Flasche oder Dose)
- bestes Olivenöl extra vergine
- Salz
- einige Blätter Basilikum

Zubereitung

Den Pizzateig nach Rezept zubereiten, gehen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Mozzarella in gleichmäßige Scheiben von ca. 5 mm Dicke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Die passierten Tomaten mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz gut verrühren. Diese Sauce mit der Unterseite eines Löffels gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen. Dabei den Rand aussparen. Die

Mozzarella Scheiben gleichmäßig auf die Pizzas drapieren und ggfs. die halbierten Kirschtomaten darauf verteilen. Die Pizza im auf 250 °C vorgeheizten Ofen 10-15 Min. backen, bis der Rand schön goldbraun und der Mozzarella zerlaufen ist. Mit Basilikum garnieren und sofort servieren.

Tipp: Wenn Sie es würziger mögen, können Sie der Tomatensauce auch noch klein gehacktes Oregano und/oder Knoblauch zugeben.





Pizza calzone

Gefüllte Pizza

Für 4 Pizzas

- Pizza-Grundteig nach Rezept
- **150 g** gekochter Schinken
- **100 g** frische Champignons
- **200 ml** passierte Tomaten (Glas oder Dose)
- **1-2 EL** Olivenöl extra vergine
- Salz
- **200 g** Ricotta
- **1 Handvoll** klein geschnittene schwarze Oliven
- einige Blätter Basilikum

Zubereitung

Den Pizzateig nach Rezept zubereiten, gehen lassen und ausrollen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Schinken in schmale Streifen schneiden. Die Champignons trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die passierten Tomaten mit dem Olivenöl und etwas Salz gut verrühren. Etwa ein Viertel davon beiseite stellen. Den Rest der Sauce mit der Unterseite eines Löffels jeweils gleichmäßig auf einer Hälfte des Pizzateigs verteilen. Dabei den Rand großzügig aussparen. Schinken, Champignons, Ricotta,

Oliven und Basilikum ebenfalls auf der Belagseite verteilen. Dann die andere Teigseite darüberklappen, die Ränder gut andrücken und mit den Fingern leicht nach oben rollen, so dass keine Sauce auslaufen kann (siehe kl. Bild). Die gefüllten Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die verbleibende Sauce mit einem Backpinsel auf die Oberseiten der Pizzas streichen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und im auf 250 °C vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

Pizza gorgonzola e pere con crudo e rucola

Pizza mit Gorgonzola, Birne, Schinken und Rucola

Für 4 Pizzas

- Pizza-Grundteig nach Rezept
- **2 reife** aromatische Birnen
- **150 g** Gorgonzola
- **150 g** Mozzarella
- **100 g** Parmaschinken, in dünne Scheiben geschnitten
- bestes Olivenöl extra vergine
- Salz
- Rucola oder einige Walnusskerne nach Geschmack

Zubereitung

Den Pizzateig nach Rezept zubereiten, gehen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Die Birnen waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Gorgonzola und Mozzarella in kleine Stücke schneiden und vermischen. Den Teig mit etwas Olivenöl beträufeln,

dann den Käse gleichmäßig darauf verteilen und die Birnenscheiben sanft in den Käse drücken. Die Schinkenscheiben darauf verteilen und die Pizze im auf 250 °C vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen, bis der Rand schön goldbraun ist. Die Pizze aus dem Ofen nehmen und nach Wunsch mit Rucola oder trocken angerösteten Walnüssen bestreuen.

