

Die Pizza

Heimat Großgriechenland

Dass die Pizza uralte Wurzeln in der griechischen Geschichte Unteritaliens hat, wissen die Kenner von Vergils Äneas. Dem Helden wird sein Reiseziel Golf von Neapel in einer Vision verdeutlicht: "Fahre dorthin, wo die Leute Fladenbrot auf einen heißen Stein backen".

Da es damals noch keine Tomaten gab, wird es sich um die Vorgängerin der Pizza gehandelt haben. Diese *Focaccia*, die wie die Pizza, aber ohne Tomaten hergestellt wird, erfreut sich heute noch großer Beliebtheit. Das Wort leitet sich von lateinisch *focus* = Herd her.

Das Wort

Wer hat dieses Gericht nun erfunden? Das Wort Pizza stammt jedenfalls von der griechischen Bezeichnung für dünnes Fladenbrot: *pitta* (πιττα). Dieses Wort wird noch heute in manchen Gegenden der ehemaligen *Magna Graecia* statt des bekannteren Wortes Pizza verwandt. Es ist auch nicht der einzige Fall, dass Speisen in den ehemals griechischen Gebieten Italiens auf griechische Ausdrücke zurückgehen. So kommen die *Struffoli*, ein beliebtes Weihnachtsgebäck der Neapolitaner von griechisch *Strophe* (στροφή), = Wendung, Kringel. Dieses Wort ist uns aus der Literatur als Sinnabschnitt eines Gedichtes bekannt.

Die Pizza kommt aus einer griechischen Stadt, nämlich Neapel (νεαπολις), was auf Deutsch Neustadt bedeutet, und es ist in Neapel, wo man immer noch die beste Pizza macht.

Wie bei anderen Dingen tauchen verlässliche Nachrichten erst zu Beginn der Renaissance auf. 1490 wird in Genua ein Gericht namens *Pezza d'Andrea* erwähnt, das diesen Namen zu Ehren des Admiral Andrea D'Oria erhielt, der auf Seiten des deutschen Kaisers Karl V. gegen die Franzosen kämpfte. Mit Sicherheit hatte sie noch keinen Belag aus Tomaten, denn die kamen erst 1520 aus Amerika nach Italien und dort wurden sie noch lange nicht gegessen, da man sie zunächst für giftig hielt.

Nun haben wir auch aus anderen Regionen Europas Nachrichten des Fladengebäcks. So wird aus Südfrankreich von einem ähnlichen Fladenbrot berichtet, das man *Pissaladière* oder *Pizzalandeira* nannte. Man man aber bedenkt, dass auch Marseille eine griechische Kolonie war (Μασσιλεια), dann wundert einen dies nicht.

Doch war immer Napoli die Heimat der Pizza, wie wir sie kennen. Ihre Ausbreitung begann jedoch mit der Emigration der Süditaliener, die unter der Herrschaft der Bourbonen gegenüber Norditalien immer weiter zurückfielen. Die großen Ströme der emigrati setzte zu Beginn des 19. Jahrhundert ein. Damals entstanden in den Städten Nordamerikas die *little Italies*. Damals entstanden auch die ersten Lokale, wo die Pizza serviert wurde, die aber noch nicht *pizzeria* hießen.

Die Zubereitung

Zutaten sind Mehl, Wasser, Hefe, Salz und eventuell etwas Olivenöl, aus denen ein Hefeteig hergestellt wird. Dieser muss gründlich durchgeknetet werden, danach lässt man ihn einen halben Tag treiben. Dies geschieht am Morgen, bzw. am Abend, wenn die Pizza schon zu Mittag serviert wird. Und hier scheiden sich die Geister. Die Lebensmittelindustrie stellt inzwischen Treibmittel zur Verfügung, die die Gärung in einer Stunde erledigen. Wahre Freunde der Pizza rühren so ein Produkt nicht an. Zwar merken sie beim Verzehr nur selten, ob der Pizzaiolo Treibmittel eingesetzt hat; doch einige Stunden nach dem Verzehr wird das auch dem Laien klar: er wird von einem starken Durst geplagt. Da die Pizza in der Regel am Abend gegessen wird, tritt der Durst mitten in der Nacht ein. Und so kann es sein, dass bei einer Pizzeria, die auf Qualität achtet, der Teig am Abend zur Neige geht und die Kunden nicht mehr bedient werden können. Für Connoisseurs ein gutes Zeichen.

Wenn im Sommer die Tomaten reifen, wird die Pizza dann auch mit frischen Tomaten belegt. Auch hier wird der Pizzaiolo nicht zu einer beliebigen Tomate greifen, sondern die längliche Sorte San Marzano in kleine Scheiben schneiden. Wenn es keine frischen Tomaten gibt, greift er zum *sugo*,

den er im Idealfall selbst hergestellt hat unter Beimischung von Oregano, Basilikum und Knoblauch. Darauf kommen Scheiben von Mozzarella, frisches Basilikum, eventuell etwas *Pecorino*-Käse. (Dass manche *Pizzaioli* Parmesan aus Norditalien statt *Pecorino* nehmen, gilt als Verleumdung).

Schließlich wird die Pizza bei einer Temperatur von 400 bis 500 °C im Backofen für wenige Minuten kurz gebacken. Jeder kennt die typische Handlung des *Pizzaiolo*, der mit seinem Ofenschieber die Pizza während dieses Vorganges zwe bis dreimal dreht.

Da in Haushaltsbacköfen werden meist nur Temperaturen bis maximal 300°C erreicht werden, verlängert sich dadurch Backzeit und es kann kein optimales Ergebnis erzielt werden. Eine Pizza aus dem Gas- oder Elektroherd würde kein Neapolitaner anrühren. Wenn eine neapolitanische Familie eine Pizza zu Hause genießen möchte und sie keinen Holzofen hat, dann holt sie die Pizza eben auf Tellern oder im Pappkarton aus der nächsten Pizzeria.

Die älteste Pizzeria

Eine der ältesten Pizzerien ist die Antica Port'Alba in Neapel, die seit 1830 von derselben Familie, nun in der fünften Generation, betrieben wird. Der jetzige Chef, Don Vincenzo Luciano erklärt das "Geheimnis" seiner Pizzen: "Wir nehmen nur bestes Mehl, Hefe, Salz und Wasser und rühren den Tag stets von Hand an. Den Teig schneiden wir dann in kleine Stücke von ungefähr 150 Gramm. Diese Rohlinge lassen wir während der Nacht fermentieren". Dieses Stück Teig wird nun vom *Pizzaiolo* geschickt zu einer Scheibe mit 30 cm Durchmesser erweitert. Die Dicke darf in der Mitte nicht mehr als 5 mm betragen und steigt zum Rand hin leicht an. Auf diese Scheibe kommt dann ein Schuss von kochendem Tomaten-Sugo. Es folgt eine Schicht aus fein geschnittenem Mozzarella. Den würzigen Geschmack geben ein halbes Dutzend kleiner Basilikum-Blätter. Auch hier gilt, dass das Basilikum (gr. "basilikos"=königlich) frisch und von bester Qualität sein muss. (Ausführlicher Artikel über das Basilikum im albaTours- Studienordner „Botanik des Mittelmeeres) Das Basilikum wurde von den Römern im 1. Jh. vor Chr. aus Persien in Europa eingeführt. Es ist für eine Pizza Margherita sehr wichtig und harmoniert mit dem Geschmack der Tomaten. Damit sein Geschmack erhalten bleibt, sollte es allerdings erst kurz vor Ende der Backzeit auf die Pizza gegeben werden. Auf das Ganze wird aus einem Kännchen mit spitzem Schnabel ein Schuss Olivenöl bester Qualität geleert. Die Zubereitung des Teigs darf dabei nur auf einer Steinplatte aus Marmor erfolgen.

Die richtige Temperatur

Ganz wichtig ist die richtige Hitze im Ofen. Als Vorbereitung müssen die Tonplatten auf der gesamten Innenfläche des Holzofens mit Reisigholz erhitzt werden. Haben die Platten die richtige Temperatur, wird die Glut in die linke Ecke geräumt. Jetzt werden große Holzscheite beigegeben, deren Flammen die eine Seitenwand bis zur Mitte bestreichen. Wichtig ist, dass die Hitze der Bodenplatten und die der Flammen, die von der Seite und von oben kommen, in einem richtigen Verhältnis stehen. Die größeren Holzscheite stammen bevorzugt aus Kirsch- und Olivenbäumen.

La Pizza Classica

Natürlich wird am Hof von Neapel fast nur die Pizza "Margherita", auch *Pizza reale* (= königliche Pizza) genannt, gegessen. Patin für den Namen war die bourbonische Königin Margherita. Eines Tages sandte sie einen Offizier in die bekannte *Pizzeria di Pietro* in Neapel und ließ den Besitzer Raffaele Esposito an den Hof kommen, damit er dort eine Probe seines Könnens abgebe. Dazu muss man wissen, dass bis dahin die Pizza als Armeuteessen galt und die Königin die Pizza bisher nur aus Erzählungen ihrer Untergebenen kannte. Raffaele wurde jetzt an seinem Stolz gepackt und strengte sich an, eine Reihe verschiedener Pizzen so perfekt wie möglich zu machen. Von allen Varianten, die der Meister sich ausgedacht hatte, schmeckte der Königin am besten diejenige, die nur mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum belegt war. Voller Stolz benannte der Pizzabäcker diese Pizza nach der Königin *Pizza Margherita*. Dass diese Pizza überdies noch die italienischen Nationalfarben Grün-weiß-rot trug, gab den Neapolitanern, für die zuerst Napoli und dann lange nichts kommt, die Möglichkeit, sich als Patrioten zu erweisen. Rot sind die Tomaten, weiß die

Mozzarella, grün das Basilikum.

Das Original und die Kopien

Für die meisten Neapolitaner ist die "Pizza Margherita", die im Ausland auch gelegentlich "Pizza Napoletana" genannt wird, die einzig mögliche Pizza, alle anderen Typen sind mehr oder weniger wohlschmeckende Entartungen des Originals. Einige neapolitanische Pizzabäcker gingen sogar soweit, dass sie gesetzlich ein Reinheitsgebot der Pizza - analog dem deutschen Reinheitsgebot für Bier - durchsetzen wollten. Sie sollte wie der Wein das Prädikat DOC (*Denominazione d'Origine Controllata*) bekommen. Demnach sollte eine Pizza nur dann diese Bezeichnung tragen dürfen, wenn sie aus Teig, Tomaten, Mozzarella und Basilikum besteht. Allerdings konnten sie den Gesetzgeber nicht überzeugen. Ein solches Gesetz hätte sich im Ausland auch nicht durchsetzen lassen. Schließlich hat sich die Pizza in den anderen Ländern bereits zu einem Produkt *sui generis* entwickelt. Besonders die Amerikaner sind kreativ bei der Erfindung immer neuer Varianten. Es gelang aber einem Zusammenschluss von pizzaioli 2004 ein eigenes Markenzeichen zu schaffen. Es nennt sich *Specialità Tradizionale Garantita* (STG). Wer die Pizza nach alten Rezepten herstellt und sich Qualitätsprüfungen unterwirft, darf dieses Zeichen am Lokal anbringen.

Ihre Karriere in Amerika

Erst nach dem zweiten Weltkrieg trat diese neapolitanische Speise ihren unglaublichen Siegeszug durch die Welt an. Heute ist die Pizza allein in den USA soweit verbreitet, dass viele Amerikaner, die ihr Land noch nie verlassen haben, sie als ureigene amerikanische Spezialität betrachten. So schrieb ein amerikanischer Schüler nach seinem Deutschlandaufenthalt: *The Germans are very americanized by now, especially young people eat a lot of hamburgers and pizzas.*

Es war während des Zweiten Weltkrieges, als die amerikanischen Soldaten zum ersten Mal mit dem süditalienischen Produkt in Kontakt kamen. Die Marines schwärmten so von dem Gericht, dass sie auch zu Hause ins *Little Italy* gingen, um nicht darauf verzichten zu müssen. 1954 kam ein findiger Ex- Marine auf die Idee, selbst einen Pizza-Salon zu eröffnen. Er hieß Sherwood Johnson, seine Freunde nannten ihn nur "Shakey". Sein erstes Lokal stand in Sacramento und hatte 36 Plätze. So groß war die Nachfrage nach seinen Pizzen, dass er bald erweitern musste und schließlich gehörte ihm bald die erste große internationale Pizza-Kette mit über 700 Shakey-Lokalen in den USA, in Mexiko, Canada, Japan, Australien, Guam und den Philippinen. Typisch amerikanisch ist auch die folgende Erfolgsstory: 1958 wollten die Brüder Dan (25) und Frank (19) Carney aus Wichita, Kansas zur Uni gehen. Allerdings fehlte ihnen dazu das Geld. Deshalb entschlossen sie sich, eine Pizzeria zu eröffnen und mieteten ein Lokal. Nachdem sie genug Geld zusammengepumpt hatten, um die Einrichtung zu kaufen, blieb ihnen nichts mehr übrig für die Neonreklame am Haus. Sie kauften daher nur die fünf Buchstaben für PIZZA und ließen die drei andere Buchstaben HUT, die vom Namen des Vorgängers stammten, stehen. Heute ist die PIZZA-HUT mit über 5000 Restaurants die größte Kette von Pizzerien auf der Welt und in praktisch allen Erdteilen vertreten. Inzwischen maßen sich die Amerikaner sogar an, eine world pizza championship durchzuführen (www.worldpizzachampionship.com). Doch beteiligen sich daran keine Italiener. Die beliebteste amerikanische Seite über die Pizza hat die Adresse www.americasfavoritefood.com. Hier erfährt man alles aus der Welt der amerikanischen Pizza. Das amerikanische Team hat die Seite www.uspizzateam.com.

Andere Länder

Ähnlich erfolgreich ist die Fladenspeise in Fernost. In Japan sind die italienischen Pizzerien besonders an den Zahltagen überfüllt. Sao Paulo in Brasilien andererseits ist stolz darauf, dass es die meisten Pizzerien der Welt nach New York besitzt. Am Hay River in den North- West-Territories Canadas stehen Indianer und die berühmten Red Coats gleichermaßen geduldig an, um die Kälte durch ein knusprig- warmes Stück Pizza erträglicher zu machen.

Amerikanische Spezialisten haben versucht, dem Erfolg der Pizza mit wissenschaftlichen Methoden auf den Grund zu gehen. Das Ergebnis des umfangreichen Forschungsberichtes hätte allerdings

jedes Kind vorweg nehmen können: Die Pizza schmeckt einfach gut.

Ein Pariser Gastronom beklagte sich kürzlich, dass der Eiffelturm wohl bald von der Pizzeria als Symbol für die französische Hauptstadt verdrängt werde. In Japan wird die Pizza mit Sojabohnen und Bambussprossen belegt. In Portugal hat ein Pizzabäcker die Jägerpizza kreiert, die mit Vogellebern belegt wird.

Die Australier lieben das Produkt mit Bananen und Ananas. Die Franzosen geben gern ein Ei drüber.

In Brasilien ziert man die Speise bevorzugt mit Pflaumen und Feigen.

Eine Horrormeldung, die Pizzapuristen die Gänsehaut über den Rücken jagt, kommt aus Deutschland: Dort soll es Pizzerien geben, die Pizza mit Nutella machen. Dass es dort Leute gibt, die die Käsepulver statt Mozzarella nehmen, hatte man inzwischen verdaut, aber Nutella!

Die erste Pizzeria Deutschlands, „Sabbie di Capri“ wurde übrigens 1952 in Würzburg von Nicola di Camillo eröffnet.

Wer übrigens zwischen Dresden und Berlin wohnt, hat die Chance echte neapolitanische Pizza zu essen. Im Ristorante Sorrento in dem Städtchen Ruhland wird die Pizza auf Basaltsteinen vom Vesuv gebacken. Die sind aus Tomaten aus S.Agata, nur die Mozzarella wird aus Brandenburger Milch gemacht – doch immer frisch vom Pizzaiolo Bruno (www.sorrento-ristorante.de).