





Gourmet

Der Fladen der die Welt bedeutet

Alain Diezig, Lisa Inauen, Laura Scheidegger

Kaum ein Gericht ist so vielseitig wie die Pizza – und kaum ein Gericht ist so weit verbreitet. Gibt es eine Gelegenheit, zu der sie nicht bestens passt? Sie passt gleichermassen zu Firmenausflügen, Vereinsfeiern oder romantischen Dates; sie mundet mittags, abends und insbesondere spätnachts und kann auf jede erdenkliche Art und Weise hergestellt werden – klassisch im gemauerten Holzofen oder zur Not auch auf einem heissen Bügeleisen. Auch beim Belag sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt, oftmals zum Bedauern vieler Puristen. Dazu aber später mehr.

Und die Pizza ist alt, sehr alt. Wir dürfen davon ausgehen, dass er keine Älter als das Land Italien. Das grundsätzliche Konzept, Speisen auf Teigfladen zu servieren, ist natürlich noch wesentlich älter als die Pizza. So erzählt Vergil im siebten Buch seiner Aeneis von einer Mahlzeit, die Aeneas und seine Gefolgschaft auf flachen Broten einnehmen. Schon 997 wird die Pizza aber in einem lateinischen Dokument aus der süditalienischen Stadt Gaeta namentlich erwähnt. Wie Professor Martin Maiden von der Universität Oxford berichtet, verpflichtete sich in diesem Dokument ein Einwohner der Stadt, dem Bischof von Gaeta zu Weihnachten und zu Ostern je «duodecim pizze» zukommen zu lassen. Über den Belag dieser Pizzen schweigen sich die historischen Dokumente aus, aber wir dürfen davon ausgehen, dass er keine Tomaten enthielt. Diese fanden nämlich erst rund 500 Jahre später ihren Weg aus der neuen Welt nach Europa und wurden erst im 18. Jahrhundert so richtig populär, als die Ungefährlichkeit der Tomate weiterum bekannt wurde. Die erste Pizzeria der Schweiz wurde übrigens gemäss NZZ anfangs der 1950er-Jahre in Zürich eröffnet. Verantwortlich für die Fladen war ein gewisser Salvatore aus Neapel, der mit «südländischer Freude an der Gestik» seiner Arbeit nachging.

Die klassische Pizza, wie wir sie heute kennen, stammt vermutlich aus Neapel und war ursprünglich, ähnlich wie die verwandten Bruschette und überhaupt viele bekannte Gerichte der italienischen Küche,



Bärn Liebi
3645 Thun/Gwatt
033/ 336 55 55
<https://www.baern-liebi.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 112
Fläche: 321'524 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 7275459
Ausschnitt Seite: 3/9

ein Arme-Leute-Essen. Und wie viele andere italienische Gerichte erlangte die Pizza ebenfalls schliesslich Weltruhm und ist nun nahezu überall in irgendeiner Form erhältlich. Ende 2017 wurde die neapolitanische Variante der Pizza sogar mit der Auszeichnung als UNESCO-Weltkulturerbe geadelt. Die Neapolitaner nehmen ihre gastronomische Pflicht sehr ernst. Der Gralshüter dieser Pizza ist die Associazione Verace Pizza Napoletana, die 1984 von Antonio Pace und Lello Surace initiiert wurde, um der neapolitanischen Pizza die «grösstmögliche Würde» zu verschaffen. Wie Sie sehen, sind die Pizzabäcker Neapels mit heiligem Ernst bei der Sache und haben eine feste Meinung darüber, was diese Pizza auszeichnet:

1. Die neapolitanische Pizza ist rundlich, mit einem Durchmesser von 30–35 cm.
2. Die neapolitanische Pizza verfügt über einen erhöhten Rand (den berühmten «cornicione»), der schön aufgegangen sein muss, aber keine Brandflecken aufweisen darf.
3. Die neapolitanische Pizza muss weich und elastisch sein.

Der Teig ist dabei zentral – und wie er hergestellt werden muss, ist ebenfalls kodifiziert: auf einen Liter Wasser kommen 50–55 Gramm Salz, drei Gramm Hefe sowie 1,7–1,8kg Mehl – und zwar nicht irgendein Mehl, sondern italienisches Weizenmehl Tipo 00 oder Tipo 0. Dieser Teig muss dann einige Zeit aufgehen, wird zu Bällchen geformt und geht ein zweites Mal auf. Dann wird er zu einem Fladen verarbeitet. Von Hand, claro che si – denn der Einsatz mechanischer Hilfsmittel ist verpönt. Danach kommt der Belag, selbstverständlich exklusiv mit Zutaten aus der

Region Kampanien. Die klassische neapolitanische Küche kennt dabei nur zwei zulässige Arten, eine Pizza zu belegen. Zum einen in der Variante Marinara mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl, zum anderen in der Variante Margherita mit Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl (die Farben der italienische Flagge – dass Raffaele Esposito diese Pizza Ende des 19. Jahrhunderts zu Ehren der Königin Margherita erfunden haben soll, gehört allerdings ins Reich der Mythen). Mit so wenigen Zutaten kann man nichts verstecken und nichts kaschieren, weswegen diese für heutige Begriffe puritanisch belegten Pizzas weiterhin eine grosse Anhängerschaft haben. Danach kommt die Pizza in einen sehr heissen (430–480°C), mit Holz befeuerten Ofen und ist nach rund 90 Sekunden zum Verzehr bereit.

Natürlich ist die neapolitanische Pizza bei weitem nicht die einzige Variante. Auch die Römer haben ihren Pizza-Stil – der Teig in Rom ist dünner und knuspriger, und die Pizza wird oftmals am Meter verkauft. Der dünne und knusprige Teig ist auch ein Markenzeichen der New Yorker Pizza, auf die die Einwohner der Stadt so stolz sind. Als Bürgermeister Bill de Blasio 2014 dabei erwischt wurde, wie er Pizza mit Messer und Gabel ass, wurde dieser Skandal landesweit als «Pizzagate» bekannt. Am anderen Ende der Skala findet sich dann die Deep-Dish-Pizza aus Chicago, die für europäische Begriffe eher an einen Käse-Tomaten-Kuchen erinnert.

Und was den Belag anbelangt – die Möglichkeiten sind schier endlos und oftmals bizarr. Neben eher traditionellen Belägen wie Prosciutto, Salami, Meeresfrüchten, Pilzen, Artischocken und Peperoni findet



man auch Curry-Poulet, Hackfleisch, Dosenmais, Lachs, Eier, Auberginen, Kebabfleisch und vieles andere mehr. Für unseren Pizza-Report haben wir uns eher an den klassischen Varianten orientiert, aber der Kreativität (respektive dem Wahnsinn) sind tatsächlich keine Grenzen gesetzt.

Eher unüblich für Italien ist zudem die empfohlene Getränkebegleitung. Für einmal kommt dabei auch in unserem südlichen Nachbarland das Bier zu Ehren – es ist die klassische und authentische Begleitung zu einer guten Pizza.

Ristorante Rialto
Ein Hauch von
Mittelmeer in
Bern.



RISTORANTE RIALTO

Nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt findet sich der Berner Ableger des Ristorante Rialto, das auch in Thun eine Pizzeria betreibt. Das lauschige Ambiente lädt zum Verweilen ein – hier lässt man sich gerne nieder. Wir entscheiden uns für die Pizza Marinara (CHF 24.50). Dabei handelt es sich nicht, wie der Name vermuten lässt, um die puristische neapolitanische Pizza mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Oregano und sonst nichts, sondern um eine reich bestückte Meeresfrüchtepizza mit Tintenfischringen, Krabbenfleisch, Crevetten und Muscheln. Die Meeresfrüchte sind abwechslungsreich, perfekt auf den Punkt gegart und der Boden darunter schön knusprig – dazu eine grosszügige Portion des fruchtig-scharfen Öls, und schon fühlt man sich an die italienische Mittelmeerküste versetzt.

♥ Kontakt

RISTORANTE RIALTO

Aarberggasse 6
3011 Bern

Telefon 031 311 70 51

♥ WWW.RIALTOBERN.CH



CASA D'ITALIA

Das Casa d'Italia ist eine Institution unter bernischen Exil-Italienern und bietet ein echt authentisches Erlebnis, beginnend mit dem lebhaften Tratsch der nonni e nonne an der Bar, die bei Bier und Campari den Tag und sich selbst Revue passieren lassen. Hier entscheiden wir uns für die zwar vegetarische, aber dennoch äusserst währschafte Pizza Pazza (CHF 17.50) mit viel Knoblauch, gehackten Chilischoten und einer geradezu unheimlichen Menge an Zwiebeln. Das sieht gefährlich aus, funktioniert aber ausgezeichnet – schon nach kurzer Zeit im heissen Ofen wandelt sich die schweflige Schärfe der Zwiebeln in eine wunderbare Süsse, die von Chili und Knoblauch perfekt umrahmt wird. Ein Fläschen kühler Lambrusco ist als Begleitung sehr zu empfehlen.

*Casa d'Italia
Ein Fest für
Zwiebel-
freunde und
ein Wagnis,
das sich lohnt.*



CASA D'ITALIA

Bühlstrasse 57
3012 Bern

Telefon 031 301 90 74

♥ WWW.CASAITALIA.CH



Santa Lucia
Die Pizza
ist herrlich
dünn und
knusprig, der
Belag perfekt
portioniert.

SANTA LUCIA

An Berns beliebtem Bärenplatz befindet sich die stadtbekannteste Pizzeria Santa Lucia. Das gemütlich eingerichtete Restaurant überzeugt mit einer ausladenden Karte mit allen Pizzaklassikern sowie ausgefallenen Kreationen wie der Pizza Salmone mit Lachs. Wir entscheiden uns für die Pizza Santa Lucia mit Schinken, Peperoni, Champignons und Sardellen (CHF 23.-). Die Pizza ist herrlich dünn und knusprig, der Belag perfekt portioniert. Der absolute Hingucker im hinteren Teil des Restaurants ist ein alter Apothekerschrank, der zur Weinbar umfunktioniert wurde. Die sehr freundliche und zuvorkommende Kellnerin, die uns in einer Mischung aus Deutsch und Italienisch durch den Abend führt, rundet das kulinarische Erlebnis perfekt ab.

♥ Kontakt

SANTA LUCIA

Bärenplatz 7
3011 Bern

Telefon 031 312 20 50

♥ [WWW.BINDELLA.CH/DE/
SANTA-LUCIA-BERN](http://WWW.BINDELLA.CH/DE/SANTA-LUCIA-BERN)



Il Grissino
Betriff man
das Il Grissino
am Waisen-
hausplatz
fühlt man sich
sofort wie in
Italien.

IL GRISSINO

Betriff man das Il Grissino am Waisenhausplatz fühlt man sich sofort wie in Italien. Das Restaurant ist authentisch dekoriert und eingerichtet, warme Erdtöne an den Wänden treffen auf Tische und Stühle aus dunklem Holz. An vielen der Nachbartische kann man italienischen Konversationen lauschen und das zuvorkommende Servierpersonal dabei beobachten, wie es die grossen Pizzateller gekonnt zwischen den Tischen hindurch manövriert. Die Pizzakarte bietet viele vegetarische Optionen wie auch Varianten mit Fleisch. Die Pizza Genovese (CHF 24.50) ist besonders empfehlenswert: ein dünner Boden mit einem Belag aus Büffelmozzarella, grünem Pesto und frischen Cherrytomaten. Den Abend kann man nach einer köstlichen Pizza in der hauseigenen Bar im Untergeschoss ausklingen lassen.

♥ Kontakt

RISTORANTE IL GRISSINO

Waisenhausplatz 28
3011 Bern

Telefon 031 311 00 59

♥ WWW.RISTORANTEILGRISSINO.CH



DA RINA

Die Pizzeria da Rina am Eigerplatz ist vor kurzem in neue Räumlichkeiten umgezogen und lädt neu auf zwei Stockwerken zum Verweilen ein. Es werden neben Pizza auch Pasta, Piadina sowie ein Buffet angeboten – doch hier keine Pizza zu essen, wäre ein grosser Fehler. Die Pizza Suprema (CHF 17.50) hat einen dünnen Boden, Rohschinken, Rucola und Parmesansplitter überzeugen geschmacklich. Ein besonderes Highlight ist der Rand der Pizza, der mit einer Art Griess bestreut und deshalb besonders knusprig ist. Die italienische Mannschaft bedient charmant, Pluspunkte gibt es für die Piadina- und Pizzahäppchen, die während der Wartezeit serviert wurden sowie für die sehr fairen Preise. Für ein Dessert war dann leider der Bauch zu voll, doch die Tortina di Mele wird bei einem nächsten Besuch auf jeden Fall probiert!

Da Rina
Ein besonderes
Highlight
ist der Rand
der Pizza, der
mit einer
Art Griess
bestreut und
deshalb
besonders
knusprig ist.

♥ Kontakt

PIZZERIA DA RINA

Eigerplatz 10
3007 Bern

Telefon 031 372 41 61

♥ WWW.DARINA.CH



DA BUCOLO

An zentraler Lage gleich in der Nähe des Bundesplatzes versteckt sich die an ein Grotto erinnernde Pizzeria Da Bucolo. Im Angebot sind hausgemachte Teigwaren sowie echte italienische Pizzas, darunter beliebte Klassiker, aber auch kreative Eigenkreationen des Pizzaiolo. Die gewählte Pizza Norma (CHF 20.-) mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen und geräuchertem Ricottakäse besticht besonders durch den frischen und sehr geschmacksintensiven Basilikum-Pesto, der der Pizza eine ganz besondere Note verleiht. Der Teig ist leicht, knusprig und leicht verdaulich zubereitet – einem späten Nachtessen steht hier nichts im Weg! Auf Voranmeldung können auch gluten- oder laktosefreie Pizen bestellt werden. Da es sich um eine relativ kleine und eng gestuhlte Pizzeria handelt, die sich offensichtlich grosser Nachfrage erfreut, wird eine Reservation dringend empfohlen.

♥ Kontakt

RISTORANTE PIZZERIA DA BUCOLO

Amthausgasse 10
3011 Bern

Telefon 031 332 82 82

♥ WWW.DABUCOLO.CH

Da Bucolo
Der frische
und
geschmacks-
intensive
Basilikum-
Pesto verleiht
der Pizza eine
ganz besondere
Note.