



Deutsch im Fokus

Sprachbar – Manuskript

Pizza wunderbar!

Zur deutschen Esskultur gehört sie dazu: die Pizza – obwohl sie ja eigentlich adoptiert ist. Wer eine Originalpizza essen will, geht zum Italiener um die Ecke. Etwas italienische Kultur gibt's gratis dazu.

Schon wenn wir sie betreten, die Pizzeria, begrüßt uns dieser unglaublich gute Geruch. Ein Duft aus warmem Hefeteig, frischen Tomaten, luftgetrocknetem Schinken und geschmolzenem Mozzarella-Käse. Auch heute. Ich hatte mal wieder Lust auf eine „echte“ Pizza, auf eine von meinem Lieblingsitaliener um die Ecke, der Pizzeria „Da Toni“. Schon zu oft habe ich mir in den vergangenen Monaten eine Tiefkühlpizza in den Backofen geschoben oder mir beim Shoppen in der Stadt eine „Pizza zum Mitnehmen“ gekauft. An Tonis „Oma-Geheimrezept“-Pizza kommt keine von diesen Pizzen heran!

Italienische Familienatmosphäre

Natürlich habe ich bei „Toni“ schon rechtzeitig einen Tisch reserviert. Denn in seiner Pizzeria, die er zusammen mit seinem Bruder betreibt, **geht's immer heiß her**. Ohne Reservierung kriegt man keinen Platz! Wie beliebt er und seine Pizzeria sind, zeigen die vielen „Reserviert“-Schilder auf den Tischen, als er mich zu meinem Tisch bringt.

Toni hat allerdings nicht nur Pizza im Angebot. Die Speisekarte bietet auch Nudeln, Salate, Fleisch- und Fischgerichte, diverse Vorspeisen und Desserts. Zum „Italiener“ geht man gerne, nicht nur wegen des Essens, sondern auch wegen der familiären Atmosphäre. Bei vielen fühlt man sich, als ob man zur Familie gehört. Zumindest trifft das auf Toni zu. Für seine Stammgäste haben er und sein Bruder, mit dem er die Pizzeria betreibt, immer ein nettes Wort übrig – egal wie stressig es ist. Denn „Familie“ gehört zu Italien wie das gute Essen und die Lebenskultur an sich.

Der Pizzakünstler

„O lá lá, willst du eine Pizza? O lá lá, Pizza wunderbar! O lá lá, willst du eine Pizza? O lá lá, Pizza wunderbar!“ Das hat schon die Kölner Musikgruppe „Die Hühner“ Ende der 1980er Jahre erkannt und der Pizza ein Lied gewidmet. Pizza ist etwas, das die meisten Menschen gern essen. Sie ist leicht zuzubereiten, vielseitig – weil man oben drauf legen kann, was man will – und schmeckt einfach! Besonders wenn es – wie beim „echten“ Italiener – eine Steinofenpizza ist.



Deutsch im Fokus

Sprachbar – Manuskript

Denn durch den Steinofen bekommt die Pizza eine eigene **Geschmacksnote**. Und ein wahres Erlebnis ist es, wenn der Pizzabäcker loslegt. Toni hat seinen eigenen Pizzabäcker, ein übrigens in Italien hochangesehener Beruf. Pizzabäcker Mario formt aus der vorbereiteten Teigkugel eine flache, runde Teigschicht. Dabei wirft er den Teig mehrmals in die Luft und dreht ihn solange, bis er die richtige Größe und Form hat. In der Regel besteht so ein Pizzateig aus Mehl, Wasser, Salz, ein wenig Hefe und etwas Olivenöl. Aber auf die richtige Mischung kommt es an! Zuletzt wird der belegte Teigfladen mit der großen Pizzaschaufel in den Ofen geschoben.

Pizzamesser adé

Während ich auf meine Pizza warte, plaudere ich ein bisschen mit Toni, denn ich kenne ihn schon seit vielen Jahren. Trotz des **Trubels** nimmt er sich ein bisschen Zeit, um zu erzählen, wie es „der Mama“ daheim in Neapel geht, wann die nächste Hochzeit ansteht und was es sonst noch an Neuigkeiten gibt.

Während des Gesprächs kommt meine Pizza. Sie wird allerdings das extra scharfe Pizzamesser nicht kennenlernen! Denn Toni weiß, dass ich – wie die Italiener – die Pizza lieber mit der Hand esse und hat sie mit einem Pizzaschneider schon in acht Teile geschnitten. Während des Essens denke ich darüber nach, dass die Italiener die Pizza ja gar nicht „erfunden“ haben sollen, sondern die Etrusker; dass sie erst durch die Besetzung Roms in der Antike mit dem Teigfladen in Berührung gekommen sein sollen und dass Pizza ursprünglich als Essen für arme Leute galt ...

Meine Lieblingspizza?

Ja, aber irgendwas haben die Italiener doch richtig gemacht – bei dem weltweiten Siegeszug der Pizza, oder? Und wer sich jetzt fragt, welche Pizza ich wohl gegessen habe, hier ein Tipp: Der Belag besteht nur aus Zutaten in den Farben der italienischen Flagge, ist nach der Ehefrau eines ehemaligen Königs benannt und kommt aus Neapel. Viel Spaß beim Raten – und „Buon appetito“!

*Autorin: Pia Schneider
Redaktion: Beatrice Warken*



Deutsch im Fokus

Sprachbar – Manuskript

Glossar

Es geht heiß her – umgangssprachlich für: Es ist viel los

Geschmacksnote, -n (f.) – ein Merkmal, das bei einer Speise oder einem Getränk das Besondere ausmacht

Trubel (m., nur Singular) – hier: das Durcheinander; die Menschenmenge