

machen glücklich.

Probieren Sie es

doch mal aus.



URLAUBSFEELING AUF DEM TELLER

PIZZA IST EIN LEBENSGEFÜHL.
MAN GIBT IMMER EIN BISSCHEN
WAS VON SICH SELBST HINEIN.
DESHALB SOLLTE JEDE SELBST
GEMACHTE PIZZA SO GUT WIE
MÖGLICH SEIN.

– Ein kalabrischer Pizzabäcker

Kaum ein Gericht – von Pasta abgesehen – ist für mich so stark mit Urlaub verbunden wie Pizza. Wenn ich in ein Stück Pizza beiße, versetzt mich das oft sofort nach Italien: Ich spüre die Sonne im Gesicht, rieche die Düfte des Südens und spüre die Leichtigkeit, die einen im Urlaub überkommt. Viele Erinnerungen an glückliche Urlaubstage sind untrennbar mit dem italienischen Nationalgericht verbunden, und vermutlich denkst du bei Pizza ebenfalls an unbeschwerte Sommertage im Süden.

Pizza gibt es in Italien, wohin das Auge blickt – nicht nur in Pizzerien, sondern auch in kleinen Läden, die Pizza vom Blech

anbieten. Selbst Bäckereien führen meist ein Blech Pizza oder kleine runde Pizafladen im Sortiment.

Fast schon legendär ist natürlich die Pizza aus Neapel. Meine erste Margherita bleibt unvergesslich: dünn, schlicht belegt in den Farben Italiens, mit etwas dickerem, knusprigem Rand. Bei solch einer puristischen Pizza schmeckt man jede Zutat umso mehr – hier zeigt sich also die Kunst: Sind Teig, Sauce und Käse von bester Qualität und perfekt abgeschmeckt, entsteht aus diesen wenigen Zutaten eine wahre Geschmacksexplosion. So erging es mir in Neapel. Die Stadt am Vesuv ist wirklich das Mekka der Pizza-Fans!