



Die Geschichte der Pizza

Entgegen der landläufigen Meinung ist Pizza keine Erfindung aus Italien. Zu verdanken ist dieses beliebte Gericht den Etruskern und den Griechen im Süden. Ursprünglich war die Pizza nicht mehr als ein Teigfladen, der auf einem Stein in der Nähe des Feuers gebacken wurde. Später wurde der gebackene Fladen mit verschiedenen Lebensmitteln belegt und diente so als essbarer Teller. Manchmal wurde der Teigfladen auch nur ein wenig gewürzt und ähnelte in seiner Urform der heutigen italienischen Focaccia.

Die Griechen haben die Funktion des essbaren Tellers dann etwas weiter entwickelt als die Etrusker. Sie begannen den Teigfladen nicht erst nach dem Backen zu belegen, sondern schon vorher. So war die Urform der heutigen Pizza entstanden. So wurde die Essensbeilage mehr und mehr zu einem Hauptgericht. Nachdem die Griechen ein paar hundert Jahre später den südlichen Teil Italiens kolonialisierten, übernahmen die Römer das Beste der beiden Varianten und die moderne Pizza entstand. Der Siegeszug der Pizza in Europa ging einher mit den römischen Eroberungen. Hunderte von Variationen entstanden, je nach Region und verfügbaren Lebensmitteln.



Die Tomate und die Pizza

Die Tomate fand erst viel später ihren Weg auf die Pizza. Erst 1522 wurden die ersten Tomaten von Seefahrern aus Südamerika auf den europäischen Kontinent gebracht. Der Samen kam aus Bolivien, Peru und Ecuador nach Spanien. Die ersten Sorten waren gelb, galten als giftig und wurden nur zur Gartengestaltung verwendet. Erst Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Tomate in Europa als Lebensmittel akzeptiert. Im 17. Jahrhundert kam die Pizza zu lokaler Berühmtheit in Neapel. Besucher der Stadt liessen sich in die ärmeren Viertel der Stadt führen, wo kleine Backstuben ein gar köstliches Gericht zubereiteten; die Pizza. Die Männer in den Backstuben nannte man Pizzaioli.

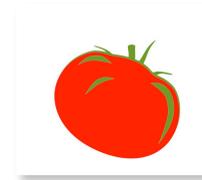
Pizzalieferung nicht nur heute

Die erste Pizzalieferung fand im Jahre 1889 statt. Raffaele Esposito, Besitzer des berühmten Lokales Pietro il Pizzaiolo (Neapel) lieferte sie direkt an den König Umberto und seine Gemahlin Königin Margherita von Savoyen. Am besten schmeckte der Königin die einfache Pizza mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum. Patriotisch in den italienischen Nationalfarben rot, weiss und grün gehalten, avancierte die Pizzavariante Margherita zu einer der am häufigsten bestellten Pizzen der Welt.



Heinz und Patricia Keller
Churfürstenstrasse 28
8600 Dübendorf





Margerita

Tomaten, Mozzarella

Al Tonno

Tomaten, Mozzarella, Thon, Knoblauch, Kapern

Doris

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken

Narli

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola Birnen, Datteln, Baumnüsse

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Diavolo

Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen

Siciliana

Tomaten, Mozzarella, Sardellen Kapern, Oliven

Vegi, nach Wahl

Tomaten, Mozzarella
Champignons
schwarze Oliven
Zucchini
Peperoni
Zwiebeln
Pesto
Mascarpone

