

Pizzen aus dem Holzofen



Die Geschichte der Pizza

Der Holzofen ist traditionell entscheidend!

Die klassische Pizza, wie wir sie heute kennen, wurde im Neapel des 18. Jahrhunderts erstmals hergestellt. Ihre Geschichte beginnt Überlieferungen zufolge jedoch schon wesentlich früher. Sie beginnt bereits in der Antike, genauer gesagt im 6. Jahrhundert vor Christus im Persischen Reich. Soldaten des Großkönigs des Altpersischen Reiches - Dareios I. (549 – 486 v. Chr.), auch bekannt als Darius der Große - backten bereits am Feuer auf ihren Schutz-Schilden einen Teig, welchen sie anschließend mit Datteln und Käse belegten. Dies erklärt möglicherweise die Verwandtschaft zu dem arabischen Wort „Pita“, welches ein Fladenbrot aus Hefeteig bezeichnet.

Erst im 3. Jahrhundert vor Christus erreichte die Pizza europäischen Boden; und zwar in Rom. Der römische Feldherr, Staatsmann und Schriftsteller Marcus Porcius Cato (234 – 149 v. Chr.), auch bekannt als Cato der Ältere, beschrieb im ersten Geschichtswerk Roms einen runden flachen Teig, der mit Olivenöl, Honig und Kräutern gebacken wurde.

Erst im Mittelalter, als Seefahrer 1522 den Tomatensamen von Südamerika nach Spanien brachten, fanden die ersten Tomaten ihren Weg auf den europäischen Kontinent. Die ersten Tomaten waren gelb und wurden als giftig angesehen, weshalb sie zunächst als Zierpflanze einzig zur Gartengestaltung genutzt wurden. Nur in Neapel begann die ärmere Bevölkerungsschicht ihren Pizzateig mit Tomaten zu ergänzen. Nach und nach sprossen in Neapel unzählige kleine Backstuben, in denen die Pizzaiolos mit Tomaten belegte Pizzen traditionell im Holzofen herstellten, aus dem Boden. Nachdem die neapolitanische Pizza mit ihrem einzigartigen Geschmack lokale Berühmtheit erlangt hatte, ließen sich auch besonders wagemutige Besucher in die ärmeren Viertel der Stadt führen, um sich von den Pizzaiolos mit der köstlichen Spezialität bewirten zu lassen. Jedoch haftete der Pizza auch weiterhin der Ruf des Arme-Leute-Essens an, weshalb sie von der elitären Oberschicht verschmäht wurde.

Dies änderte sich erstmals am 11. Juni 1889, als **Raffaele Esposito**, Pizzaiolo der 1780 gegründeten Pizzeria „Pietro e Basta Così“, den Auftrag des Königs Umberto I. und seiner Frau Königin Margherita von Savoyen erhielt, Pizza im Palast des Königs zu servieren. Für den Adel geziemte es sich nicht mit dem Pöbel in einer Pizzeria zu speisen. Raffaele Esposito belegte eine der Pizzen patriotisch in den Nationalfarben rot, weiß und grün, mit Tomaten, Mozzarella sowie frischem Basilikum und lieferte sie in den Palast. Die Königin war von den Pizzen dermaßen begeistert, dass sie dem Pizzaiolo ein Dankeschreiben zukommen ließ, welches heute noch an der Wand der Antiken Pizzeria „Brandi“, welche die Tradition der Pizzeria „Pietro e Basta Così“ fortführt, hängen soll. Von nun an war die Pizza auch für den Adel als salonfähig erklärt. Da der Königin die Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum an besten schmeckte, widmete Raffaele Esposito dieser Pizza den Namen „Margherita“. Die Pizza Margherita machte sich nun von Neapel aus auf den Weg zu Weltberühmtheit und avancierte mit dem Basisrezept für die moderne Pizza zur meist bestellten Pizzavariante der Welt.

Anfang des 20. Jahrhunderts importieren italienische Immigranten das Pizzarezept der Pizza nach Europa und Amerika, wo sie ihren kulinarischen Siegeszug antritt. Heute wird die Pizza weltweit angeboten und gilt, natürlich neben den Spaghetti, als das bekannteste italienische Nationalgericht. Die traditionelle neapolitanische Pizza wird auch heute noch im Holzofen zubereitet, wodurch sie ihren einzigartigen Geschmack erhält.

Pizzen aus dem Holzofen



	<i>klein</i>	<i>gross</i>
1. Margherita <i>Tomaten, Mozzarella</i>	<i>Sfr. 13.50</i>	<i>Sfr. 17.00</i>
2. Arrabbiata <i>Scharfe Salami, Pepperoni, Chili, Oliven</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
3. Quattro Stagioni <i>Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Oliven</i>	<i>Sfr. 17.00</i>	<i>Sfr. 20.50</i>
4. Capricciosa <i>Vorderschinken, scharfe Salami, Artischocken, Champignons</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
5. Mare e Monti <i>Thon, Steinpilze</i>	<i>Sfr. 15.50</i>	<i>Sfr. 19.00</i>
6. Parma <i>Rohschinken, Ruccola</i>	<i>Sfr. 17.50</i>	<i>Sfr. 21.00</i>
7. Napoli <i>Sardellen, Oliven, Kapern</i>	<i>Sfr. 15.00</i>	<i>Sfr. 18.50</i>
8. Funghi <i>Champignons</i>	<i>Sfr. 15.00</i>	<i>Sfr. 18.00</i>
9. Prosciutto <i>Vorderschinken</i>	<i>Sfr. 15.50</i>	<i>Sfr. 18.50</i>
10. Frutti di Mare <i>Meeresfrüchte</i>	<i>Sfr. 16.00</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
11. Padrona <i>Rindshuftstreifen, Café de Paris, Champignons</i>	<i>Sfr. 21.00</i>	<i>Sfr. 24.00</i>
12. Padrone <i>Kalbfleischstreifen, Café de Paris, Zwiebeln</i>	<i>Sfr. 21.00</i>	<i>Sfr. 24.00</i>
13. Calzone <i>Vorderschinken, Ei, Champignons</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>

Alle Preise Inkl. MwSt.

Pizzen aus dem Holzofen



	<i>klein</i>	<i>gross</i>
14. St. Moritz <i>Scharfe Salami, Zwiebeln</i>	<i>Sfr. 16.00</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
15. Della Casa <i>Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Aubergine</i>	<i>Sfr. 17.50</i>	<i>Sfr. 21.50</i>
16. Quattro Formaggi <i>Mozzarella, Gorgonzola, Raclette, Parmesan</i>	<i>Sfr. 17.00</i>	<i>Sfr. 21.00</i>
17. Vegetaria <i>Auberginen, Champignons, Zucchini, Peperoni</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
18. Costa Rica <i>Schinken, Ananas</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
19. Venedig <i>Crevetten, Knoblauch</i>	<i>Sfr. 18.50</i>	<i>Sfr. 22.00</i>
20. Pescatore <i>Thon, Zwiebeln</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
21. Campagnola <i>Vorderschinken, Champignons</i>	<i>Sfr. 16.00</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
22. Daniele <i>ohne Tomatensauce, mit Rahm und Gorgonzola</i>	<i>Sfr. 16.50</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
23. Regina <i>Spinat, Gorgonzola</i>	<i>Sfr. 16.00</i>	<i>Sfr. 19.50</i>
24. Kreuz Pizza <i>Spinat, Ei, Zwiebeln, Auberginen</i>	<i>Sfr. 17.00</i>	<i>Sfr. 20.50</i>
25. Sfiziosa <i>Thon, Speck, Zwiebeln, Oliven</i>	<i>Sfr. 17.50</i>	<i>Sfr. 21.00</i>

Alle Preise inkl. MwSt.

Pizzen aus dem Holzofen



26.	Rustica <i>Sautierte Champignons, Speck, Zwiebeln</i>	Sfr. 17.50	Sfr. 20.00
27.	Panzerotto <i>Kirschtomaten, Speck, Sardellen, Kapern</i>	Sfr. 17.50	Sfr. 21.00
28.	Primavera <i>Kirschtomaten, Rohschinken, Oliven, Ruccola</i>	Sfr. 18.50	Sfr. 22.00
29.	Caprese <i>Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	Sfr. 21.50	Sfr. 24.50
30.	Siciliana <i>Scharfe Salami, Peperoni, Sardellen, Kapern, Oliven</i>	Sfr. 17.00	Sfr. 20.50

Gerne können Sie sich auch eine Pizza nach Ihrem Geschmack selbst zusammenstellen oder sich zusätzliche Zutaten aussuchen.

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Als Basis dazu dient eine Pizza Margheritta	Sfr. 13.50	Sfr. 17.00
Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Oliven, Chilli, Basilikum		Sfr. --.50
Artischocken, Peperoni, Champignons, Zucchini, Auberginen, Ananas, frische Tomaten, Ruccola		Sfr. 1.00
Sardellen, Café de Paris		Sfr. 1.50
Thon, Spinat, Kirschtomaten, Speck		Sfr. 2.00
Vorderschinken, Salami, pikante Salami, Mozzarella, Rauchlachs, Krevetten, Gorgonzola, Raclettekäse, Ei, Meeresfrüchte		Sfr. 2.50
Steinpilze, 1stk, Riesenkrevette, Rohschinken		Sfr. 3.00
Büffelmozzarella, Rindshuftstreifen, Kalbfleischstreifen,		Sfr. 3.50

Alle Preise Inkl. MwSt.