2023

Die Pizza

Julian Bürgelt

22.05.2023

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 2
2. Wie ist die Pizza entstanden 3
3. Kommt die Pizza wirklich aus Italien? 3
4. Der Siegeszug der Pizza 4
5. Wie kam die Pizza nach Deutschland? 4
6. Italienisches Pizza Rezept für eine Pizza 5
7. Analoger Käse 6
8. Pizza-Wettbewerbe und -Meisterschaften 7
9. Pizza in der Popkultur 9
10. Abschluss 10
11. Quellenverzeichnis 11

1. Einleitung

Sie ist rund, lecker, tomatig, mit reichlich Käse und auch manchmal mit Ananas belegt: die **Pizza**, das Heiligtum der Italiener. Ich wollte mehr über unsere Pizza erfahren und was da alles drinsteckt. Wenn du dich das auch mal gefragt hast, bist du genau der richtige Leser für dieses Buch, weil sich hier alles rund um das Thema der Pizza dreht. In diesem Buch gibt es folgende Themen, einmal wie die Pizza nach Deutschland gekommen ist, der Siegeszug der Pizza, ein kleines Pizza Rezept und noch vieles mehr. Als ich mit diesem Buch angefangen habe dachte ich mir, hinter der Pizza kann ja eigentlich nicht so viel stecken. Es hat sich jedoch als eine Fehleinschätzung herausgestellt! Dann wünsche ich dir viel Spaß beim Lesen des Buches und wünsche dir einen guten Hunger.

2. Wie ist die Pizza entstanden

Sicher ist, dass die Pizza in ihrer heutigen Form aus Süditalien stammt, genauer gesagt ist die Pizza in der Gegend von Neapel entstanden. Die Tomate ist Mitte des 18. Jahrhunderts in Italien sehr populär geworden und aus dieser Zeit stammen auch die ältesten nachgewiesenen Pizzen, die etwa genauso belegt waren wie die Heutigen. Anfangs brachten die Neapolitaner ihre selbst belegten Teigfladen zum örtlichen Bäcker, da nur die Bäcker einen Ofen hatten, der eine Temperatur von 400 bis 500°C erreichen konnte. Lange galt auch, dass 1889 der neapolitanische Pizzabäcker Raffaele Esposito dem italienischen König Umberto I und seiner Frau Margherita die erste Pizza lieferte. Deswegen heißt unsere Käse Pizza auch Pizza Margherita, weil die Königin diese Pizza so mochte, dass sie dem Pizza Bäcker sogar einen Dankesbrief schrieb.[1]

3. Kommt die Pizza wirklich aus Italien?

Verschiedenen Berichten zufolge sollen damals Archäologen[2] entdeckt haben, dass auf Stein gebackener Teig nicht ursprünglich aus Italien kommt, sondern von den Etruskern[3]. Diese kamen ursprünglich aus Kleinasien und sollen im Zeitalter der Antike ca. 800 v. Chr. Fladen aus Mehl, Wasser und Salz hergestellt haben. Die Fladen hießen damals übrigens schon „Pita“. Theorien besagen, dass eben genannte Etrusker ihre liebgewonnenen belegten Teigfladen bei der Besetzung[4] Roms im Jahr 200 v. Chr. einfach an den römischen Mann gebracht haben. So groß wie die Beliebtheit der Pizza heute ist, war sie damals allerdings lange nicht. Vielmehr galt sie als Gericht des armen Volkes. Das arme Volk war es letztlich, dass der Pizza eben den Feinschliff einbrachte, für die wir sie heute so lieben.[5]

---

[1] Abgerufen am (22.09.22) https://alleswisser2000.wordpress.com/2010/08/17/wie-entstand-eigentlich-die-pizza/#:~:text=Aber%20wie%20entstand%20die%20Pizza%20eigentlich%3F%20Wo%20liegt,Pizzen%2C%20die%20etwa%20in%20der%20heutigen%20Form%20 und https://youtube.com/shorts/dRufya7Mcn8?feature=share

[2] Archäologen sind Personen die über unsere Vergangenheit forschen z.B. graben sie alte Städte aus.

[3] Etrusker waren ein alter Tunlicher Italienischer Volksstamm.

[4] Das Bedeutet, wenn z.B. ein Dorf eingenommen wird.

[5] https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/article230602538/Woher-kommt-eigentlich-Pizza.html

4. Der Siegeszug der Pizza

Pizza isst man in Deutschland häufig nicht im „Ristorante“, sondern in einer „Pizzeria“. Die älteste Pizzeria ist die „Antica Pizzeria Port’Alba“ in Neapel (1830). In den USA konnten sich die New Yorker ab 1905 in einer Pizzeria bedienen lassen, die erste Pizzeria eröffnete 1952 in Würzburg. Den amerikanischen Pizzateig bereiteten die vielen italienischen Einwanderer und auch Stars mit italienischen Wurzeln zu. Dem Siegeszug der Pizza in Deutschland (mitgebracht von den Arbeitskräften aus Süditalien) folgte ihre Verbreitung in Norditalien. Erst die deutschen Touristen wollten auch in Rimini, Venedig oder Pisa, die ihrer Meinung nach „typisch italienische Pizza“ essen. Das sorgte dafür, dass sich in den Urlaubsorten die Pizzerien sehr schnell verbreiteten.

5. Wie kam die Pizza nach Deutschland?

Durch italienische Auswanderer verbreitete sich die Pizza etwa Ende des 19. Jahrhunderts in der USA. Im Oktober 1937 wurde erstmals die Pizza in Frankfurt a.M. auf dem damaligen Festhallengelände im Rahmen der 7. Internationalen Kochkunst-Ausstellung zubereitet. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Pizza auch in Europa außerhalb von Italien bekannter. Die erste Pizzeria in Deutschland wurde von Nicolino die Camillo im März 1952 in Würzburg eröffnet. Mittlerweile ist Nicolino leider mit 93 Jahren 2015 gestorben. Mit dieser Pizzeria in Würzburg begann der Siegeszug der Pizza in Deutschland. Die erste Pizzeria in Wien (Österreich) wurde 1975 von Pasquale Tavella eröffnet. Neben Spaghetti (auch ein bekanntes italienisches Gericht) ist die Pizza heutzutage das bekannteste italienische Nationalgericht, das weltweit überall angeboten wird.[6]

Mittlerweile[7] gibt es die Tiefkühlpizza schon seit 50 Jahren. Mit der Sorte „Pizza alla Romana“ für etwa 3 D-Mark („belegt mit echt italienischem Mozzarella- und Provolone-Käse, Mortadella, Tomaten und Paprika“, „backofenfertig im praktischen Alu-Teller“) brachte Dr.

[6] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Pizza

[7] Quelle: https://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/der-mann-der-die-pizza-nach-deutschland-brachte-ist-tot-art-8814623

Oetker 1970 die erste Tiefkühlpizza auf den Markt. Bis heute sind Tiefkühlpizzen immer noch im Trend. So isst jeder Bürger in Deutschland rund 13 Stück Tiefkühlpizza. Vor zehn Jahren waren es erst zehn, vor 20 Jahren fünf und vor 30 Jahren drei. 2019 hat Dr. Oetker die Schokoladen-Tiefkühlpizza („Pizza Dolce al Cioccolato“) auf den Markt gebracht. Weil sich diese Pizza aber so schlecht verkauft hat, wurde sie bereits nach 2 Jahren wieder eingestellt.

6. Italienisches Pizza Rezept für eine Pizza

Arbeitszeit:	20min
Backen:	15min
Ruhen:	40min

Zutaten:

125ml	lauwarmes Wasser
½ Würfel	Hefe
½ TL	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Öl
250g	Mehl

1.Schritt:

125ml lauwarmes Wasser, ½Würfel Hefe (ca.42g), 1 Prise Zucker, ½TL Salz

125ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.

Tipp: Wenn du keine frische Hefe zuhause hast, kannst du ½ Würfel Hefe einfach mit 1Pck. Trockenhefe ersetzen. Die Schritte führst du trotzdem ganz normal durch. Beim Kneten solltest du aber einfach 2-3 Minuten länger kneten, damit die Trockenhefe aktiviert wird und der Teig trotzdem schön fluffig aufgeht.

2.Schritt:

1 EL Olivenöl, 250g Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl heben und mit den Knethaken das Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.

3.Schritt:

Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca.28-30cm) ausrollen. Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken. Jetzt den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensoßen und verschiedensten Zutaten belegen. Pizza im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.[8]

Guten Appetit!

7. Analoger Käse

Was ist überhaupt Analoger Käse?

Normalerweise wird Käse aus der Milch von z.B. Kühen hergestellt, aber im analogen Käse sind meistens minderwertige Pflanzenfette[9] und deswegen ist der analoge Käse sehr ungesund für den Körper und kann auch bei zu hoher Menge schädlich für den Körper sein:

Momentan besteht in der EU (noch) keine Kennzeichnungspflicht für das Käse-Imitat, aber man kann den analogen Käse dennoch erkennen.[10] Die Hersteller benutzen trotzdem bestimmte Kennzeichnungen die man anhand folgender Liste erkennen kann:

- … mit Käse
- Mit Käse zubereitet
- Weißer Käse
- (Salat-)Käse griechischer Art
- Hirtenkäse
- Veganer Käse

[8] Das Rezept: https://www.einfachbacken.de/rezepte/pizzateig-grundrezept-original-wie-vom-italiener?portions=1

[9] Analoger Käse aus Kokosöl enthält z.B. viele gesättigte Fettsäuren.

[10] https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/flache-auswahl-an-emmentaler_6198406.htm#page=2&query=k%C3%A4se&position=6&fromview=search&track=ais

Schwer zu erkennen ist geschmolzener Analogkäse. Hier unterscheidet sich das Imitat geschmacklich kaum vom Original. In Restaurants wird Analogkäse manchmal für Pizzen oder andere überbackene Speisen ausgewählt. Um zu erkennen, ob es sich bei der Pizza um analogen Käse handelt, muss man den Inhalt der Speisekarte sehr genau lesen. Dort steht nur „überbacken“ statt „mit Käse überbacken“. In diesem Fall könnte es sich um analogen Käse handeln. Nur echter Käse darf in den Inhaltsstoffen aufgelistet werden.

Im Produktnamen vom analogen Käse verstecken die Hersteller aber oft das Wort „Käse“ wie z.B. „Hirtenkäse“, obwohl nur analoger Käse im Produkt enthalten ist. Bei „purem“ Käse wie z.B. Reibekäse oder „normalem“ Scheibenkäse ist analoger Käse relativ leicht zu unterscheiden. Der Unterschied ist am Geschmack, Geruch oder an der Zutatenliste erkennbar. Schwieriger wird es schon bei Fertigprodukten, die im Tiefkühlregal liegen wie z.B. Cordon Bleu, die Fertigpizza oder gefüllten Teigtaschen. Hierbei könnte echter Käse in den Inhaltsstoffen aufgezählt werden, was aber nicht bestätigt, dass in dem Produkt nicht auch analoger Käse enthalten ist. Auch dabei hilft es, sich mal die Reihenfolge der Zutaten anzuschauen. Wird der Käse weit nach den Pflanzenfetten aufgelistet, handelt es sich sehr wahrscheinlich um analogen Käse.

8. Pizza-Wettbewerbe und -Meisterschaften

Pizza-Wettbewerbe sind Veranstaltungen, bei denen Pizzabäcker aus der ganzen Welt gegeneinander antreten. Das machen sie, um ihre Fähigkeiten und ihr Können zu beweisen. Diese Wettbewerbe sind lokal, regional, national und sogar international. Bei den internationalen Wettbewerben können die besten Pizzabäcker der Welt gekürt werden. Der bekannteste Wettbewerb ist der „World Pizza Championship“, der jährlich in Parma und in Italien stattfindet. Hier treten Pizzabäcker von überall aus der Welt gegeneinander an, um den Titel des besten Pizzabäckers zu gewinnen. Die Bäcker werden in verschiedenen Kategorien bewertet, wie z.B. romanische

Bild von der Pizza al Taglio

Pizza oder Pizza al Taglio[11] (dies ist die rechteckige Pizza die man meistens auch als „Familien Pizza“ kennt).

In den USA findet der „International Pizza Challenge“ statt und er wird von der Pizza Expo in Los Angeles veranstaltet. Hier kämpfen Pizzabäcker um den Titel des besten Pizzabäckers in den USA. Sie treten in verschiedenen Kategorien wie „Neapolitanische Pizza“, „Gourmet Pizza“ und „Pizza al Taglio“ an. Es gibt dort auch viele regionale Wettbewerbe und Meisterschaften in Städten und Stadteilen auf der ganzen Welt. Dort werden die Fähigkeiten der Pizzabäcker unter Beweis gestellt und die beste Pizza wird zur besten Pizza der Region gekürt. Diese Wettbewerbe sind oft Bestandteile von großen Food-Festivals und ziehen dann lokale Bewohner und auch Touristen an. Diese Wettbewerbe haben häufig auch einen sozialen und kulturellen Wert, da sie de lokale Gemeinschaft und auch die Pizza-Traditionen der Regionen unterstützt.

Der aktuelle beste Pizzabäcker der Welt ist Chef Francesco[12] Ialazzo (41)[13] (er hat in Neapel gewonnen). Er hat sich in allen sieben Disziplinen gegen 900 Konkurrenten aus 35 Ländern durchgesetzt. Zusätzlich hat er noch die „Trofeo Super Campione“ („Bester der Besten“) gewonnen.[14]

[15]

[11] https://www.istockphoto.com/de/foto/italienische-pizza-al-taglio-gm1385788230-444372261?phrase=Pizza%20al%20Taglio%20

[12] Er gewann den Pizza Worldcup mit der Pizza Napoletana (Ist eine normale Pizza Margherita also belegt mit Mozzarella und Tomaten Soße). Francesco besitzt eine Pizzeria in Ingelheim am Rhein und sie heißt Pizzeria Capri.

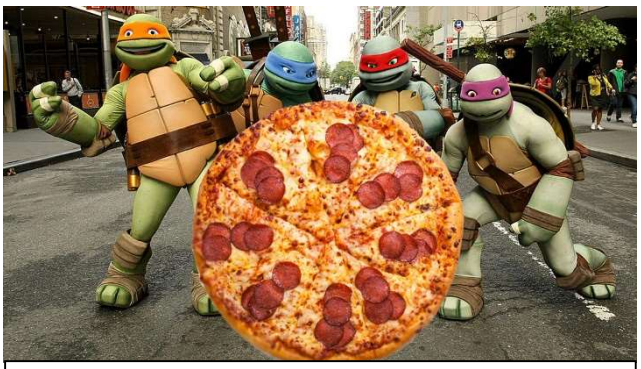
[13] Stand 11.10.2021

[14] https://www.bild.de/regional/frankfurt/frankfurt-aktuell/ingelheimer-jetzt-world-champion-er-backt-die-beste-pizza-der-welt-77931302.bild.html

[15] https://www.hogapage.de/media/thumbs/uploads/news/16593/a390716195_998x0.webp

9. Pizza in der Popkultur

Pizza hat sich in der Popkultur als ein universell geliebtes Essen etabliert und hat in Filmen, Fernsehsendungen, Musik und sogar in der Kunst eine präsente Rolle gespielt. In Filmen und Serien wie „Teenage Mutant Ninja Turtles“ und “Home Alone“ wird Pizza oft als Belohnung oder Trost dargestellt. In der Musik hat Pizza eine besondere Rolle in den Liedern von Rap- und Hip-Hop Künstlern gespielt, in denen sie oft als Symbol für Party, Spaß und gute Zeiten dargestellt wird. Beispiele dafür sind die Lieder „Pass the Courvoisier“ von Busta Rhymes und „I Love Pizza“ von MC Lars.



Teenage Mutant Ninja Turtles

In der Kunst hat die Pizza sogar eine eigene Bewegung inspiriert, die als „Pizza-Art“ bekannt ist. Künstler verwenden Pizza als Inspiration für ihre Malereien, Skulpturen und Fotografien. Alles in allem hat Pizza in der Popkultur einen festen Platz erlangt und wird oft als universelle Liebe dargestellt, die alle Generationen und Kulturen verbindet.[16]

[16] Quelle: https://tmnt.fandom.com/de/wiki/Pizza

10. Abschluss

Nun sind wir am Ende des Buches angekommen und ich finde, dass wir beide sehr viel über die Pizza gelernt haben, oder was sagst du? Also, ich habe beim Schreiben dieses Buches sehr viel gelernt und es hat auch sehr viel Spaß gemacht. Nun hoffe ich, dass dir nicht das Wasser im Mund zusammengelaufen ist und wenn doch, dann kannst du ja das von mir beworbene Rezept für eine hausgemachte Pizza ausprobieren. Wusstest du, dass die Pizza eigentlich gar nicht aus Italien kam, sondern von den Etruskern? Also, ich wusste es nicht.

Dann sage ich mal „Ciao“ und ich wünsche dir viel Spaß beim Nachbacken einer original italienischen Pizza!

11. Quellenverzeichnis (in der Reihenfolge des Erscheinens)

1.https://alleswisser2000.wordpress.com/2010/08/17/wie-entstand-eigentlich-die-pizza/#:~:text=Aber%20wie%20entstand%20die%20Pizza%20eigentlich%3F%20Wo%20liegt,Pizzen%2C%20die%20etwa%20in%20der%20heutigen%20Form%20 Abgerufen am (22.09.22)

2.https://youtube.com/shorts/dRufya7Mcn8?feature=share Abgerufen am (22.09.22)

3.https://www.bildderfrau.de/kochen-backen/article230602538/Woher-kommt-eigentlich-Pizza.html Abgerufen am (22.09.22)

4.https://de.wikipedia.org/wiki/PizzaAbgerufen am (22.09.22)

5.https://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/der-mann-der-die-pizza-nach-deutschland-brachte-ist-tot-art-8814623 (15.04.23)

6.https://www.einfachbacken.de/rezepte/pizzateig-grundrezept-original-wie-vom-italiener?portions=1 Abgerufen am (15.04.23)

7.https://de.freepik.com/fotos-kostenlos/flache-auswahl-an-emmentaler_6198406.htm#page=2&query=k%C3%A4se&position=6&fromview=search&track=ais Abgerufen am (15.04.23)

8.https://www.gesund.at/ernaehrung/analogkaese-erkennen/ Abgerufen am (15.04.23)

9.https://www.istockphoto.com/de/foto/italienische-pizza-al-taglio-gm1385788230-444372261?phrase=Pizza%20al%20Taglio%20 Abgerufen am (22.04.23)
10.https://www.bild.de/regional/frankfurt/frankfurt-aktuell/ingelheimer-jetzt-world-champion-er-backt-die-beste-pizza-der-welt-77931302.bild.html Abgerufen am (22.04.23)
11.https://www.hogapage.de/media/thumbs/uploads/news/16593/a390716195_998x0.webp Abgerufen am (22.04.23)
12.https://tmnt.fandom.com/de/wiki/Pizza Abgerufen am (22.04.23)