

## Der «richtige» Pizza-Boden

# Dünn? Aber sicher!



«Drei Millimeter dick – keinen Millimeter mehr.»

TEXT: STEFAN FEHLMANN  
FOTOS: MATTHIAS WILLY

**D**rei Millimeter», sagt Cosimo Bruno beschwörend. «Eine klassische, italienische Pizza ist drei Millimeter dick und nicht mehr.» Wenn der 57-jährige Geschäftsführer der Pizzafachschule aus Zürich über Pizza spricht, leuchten seine Augen. Kein Wunder, seit Cosimo Bruno vor 40 Jahren vom süditalienischen Lecce in die Schweiz kam, hat er sich der Pizza verschrieben. Und in seiner Schule bereits über 1000 angehende Pizzaiolos in der Kunst des Pizzabackens ausgebildet. «Eine Pizza isst man in Italien traditionellerweise am Abend. Deshalb soll Pizza auch eine leichte Mahlzeit sein. So rund 1000 bis 1100 Kalorien darf eine gute Pizza haben, mehr nicht», erklärt er und ergänzt verschmitzt: «In Italien sagen wir immer; Pizza ist wie die Liebe, nach einer Stunde kann man wieder.» Weil die klassische, runde Pizza leicht und knusprig sein soll, muss sie auch sehr sorgfältig hergestellt sein. Dabei gehören hochwertige Zutaten genauso dazu, wie die richtigen Mengenverhältnisse. «200 Gramm Teig und 200 Gramm Belag ergeben das richtige Verhältnis» sagt Bruno, und: «Wer mehr Belag verwendet, erschlägt die Pizza.» Dabei ereifert sich der Pizzaspezialist: «Was hier manch-

mal auf die Pizza kommt, wäre in kaum einer der rund 350 000 Pizzerien in Italien zu verkaufen!» Deshalb gibt er sich überzeugt: «Die Pizza ist in Italien ein sozialer Event. Ich möchte nicht wissen, bei wie vielen Ehen am Anfang eine gemeinsame Pizza stand. Da geht es einfach um mehr als nur Essen, da geht es um Sinnlichkeit und Genuss. Nicht nur ums Sattwerden. Darum muss eine Pizza einfach dünn und knusprig sein.»

link  
[www.cosimos.ch](http://www.cosimos.ch)

Wenns um Pizza geht, scheiden sich die Geister. Soll der Boden dünn und knusprig sein wie in Italien, oder dick und saftig wie bei der US-Variante? Cosimo Bruno von der Pizzafachschule in Zürich und Wolfgang Mock von Sam's Pizza-Land nehmen Stellung.

**Cosimo Bruno,**  
Geschäftsführer  
der Pizzafach-  
schule in Zürich.



Diskutieren Sie mit

Mögen Sie die Pizza  
dünn oder dick?

▶ link

[www.coopzeitung.ch/pizza](http://www.coopzeitung.ch/pizza)

# Dick? Ja klar!



«Weich und saftig, so wird die Pizza gerne gegessen.»

**A**labama, Missouri, Ohio oder Boston: Schon nur die Namen der Pizzen in Sam's Pizza-Land machen klar, dass man hier ein anderes Pizza-Verständnis pflegt als beim Italiener um die Ecke. In Sam's Pizza-Land kann jede Pizza zwar als normale, dünne Pizza bestellt werden, was sich dann «Crispy Italian Style» nennt, die wahre Spezialität ist aber die amerikanische Pan-Variante, in welcher die Pizza wie ein Kuchen in der Backform gebacken wird und

deutlich dicker ist als das italienische Pendant. Für Wolfgang Moch ist das ein tolles Konzept. «Der Erfolg gibt uns recht. Als wir mit Sam's gestartet sind, bestellten die Gäste meist die italienische Variante. Unterdessen ist die amerikanische aber sehr beliebt», erklärt der 49-jährige CEO von Sam's, der seine Karriere selber als gelernter Koch gestartet hat. «Für die im Durchmesser deutlich kleinere Pan-Pizza verwenden wir exakt die gleichen Zutaten und Mengen wie bei der «Italian Style». Durch den kleineren Durchmesser wird die Pizza aber dicker und viel saftiger und weicher.» Zum Vergleich bestellt er die gleiche Pizza in den zwei Varianten. Und tatsächlich, wo die italienische Ausführung dünn und fast schon trocken daher kommt, zieht der Mozzarella auf der Pan-Pizza beim Schneiden lange Fäden; sie ist weich, saftig und duftet intensiv. Wolfgang Moch schwärmt: «Das ist eben genau das, was viele Leute mögen. Wenn ein Nahrungsmittel weich und saftig ist, wird es gerne gegessen, es wirkt auch nahrhafter.» Und weiter sagt er: «Fleischliebhaber mögen ja in der Regel auch lieber ein dickes, saftiges Steak als ein dünnes und trockenes Schnitzel. Deshalb darf eine Pizza auch dicker und dafür saftiger daher kommen.»

**Wolfgang Moch  
ist CEO von  
Sam's Pizza-Land.**



▶ link

[www.its1world.ch](http://www.its1world.ch)

**Das neue  
Pizza-Sortiment  
von Coop:  
Seite 71.**