



Pizzen für Puristen

Neapel ist Heimat der Pizza, die „Antica Pizzeria Port' Alba“ die älteste Pizzeria der Stadt. Von jeher sind die Teigfladen bei Gennaro Luciano eine runde Sache.

nicht nur wegen ihrer optischen Reize bei den Neapolitanern so beliebt, die rot-weiß-grüne Kreation ist auch geschmacklich unübertroffen. In der Schlichtheit liegt ihr Geheimnis, verrät der klein gewachsene Wirt, während er eine dampfende Pizza mit der Holzschaufel aus dem Ofen holt. Von gastronomischen

Experimenten hält Gennaro Luciano überhaupt nichts. Auf eine Original-Pizza gehören schlicht die aromatischen San-Marzano-Tomaten und bestes Olivenöl. Einfach wie die Zutaten ist das Ambiente. Die Tische in dem 2-stöckigen Wirtshaus sind mit Einweg-Papiertischtüchern gedeckt, die Kellner servieren die dampfenden Pizzen auf viel zu kleinen Tellern. Leicht angebrannte Krusten – in der Heimat des runden Backwerks sagt man, die Pizzen seien versengt vom Lavastrom des Vesuv – gehören ebenso dazu wie ein zünftiges Bier der Marken Peroni oder Nastro Azzurro. Mit diesem Erfolgsrezept verdient der quirlige Mittfünfziger seit Jahrzehnten sein Geld.



Gennaro Luciano: Hält am klassischen Pizzarezept mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und bestem Olivenöl fest

Kenner schwören auf die Marinara. Seit dem Jahr 1738 werden die nur mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und Olivenöl belegten Teigfladen in der Via Port' Alba Nr. 18 im Holzofen gebacken. Über dem Eingang steht allerdings eine andere Jahreszahl: Im Jahr 1830 bekam die ehemalige Bäckerei Tische und Stühle – und wurde so zur ersten Pizzeria der Stadt Neapel.

Heute ist die Pizza Margherita der Renner bei Gennaro Luciano, der das Traditionslokal im historischen Zentrum betreibt. Ein simpler Hefeteig aus Wasser und Mehl, darauf ein Tomatenbett, geschmolzene Mozzarella-Inselchen und grüne Basilikum-Tupfer. Ende des 19. Jh. setzte ein Pizzabäcker namens Raffaele Esposito mit dem Belag in Nationalfarben seiner Königin Margherita ein kulinarisches Denkmal. Sie, die Pizza natürlich, ist jedoch

Wer keinen Appetit auf Pizza hat, bekommt in dem Lokal auch köstliche Linguine mit Meeresfrüchten oder bestellt eine Calzone auf die Hand. Die mit Schinken und Mozza-

rella gefüllten Teigta-schen eignen sich hervorragend dazu, beim Bummel durchs Buchladen- und Musikinstrumenten-Viertel rund um die Via Port' Alba den kleinen Hunger zwischen-durch zu stillen.

Von Neapel aus hat die Pizza ihren Siegeszug um die Welt angetreten. Doch während in Amerika längst Salami- und Hackfleisch-Varianten auf den Speiseplänen stehen, halten die Neapolitaner an ihrer Tradition fest. Ein berühmter Sohn der Stadt konnte ein besonders überzeugendes Lied vom Geschmacksunterschied singen. Während seines USA-Aufenthalts träumte Operntenor Enrico Caruso von seiner Rückkehr in die geliebte Heimat: „Aber nicht, um zu singen, sondern um Pizza zu essen.“

Claudia Piuntek

Antica Pizzeria Port' Alba
Via Port' Alba 18, Neapel
Tel. 0039/081/ 45 97 13

ews ... news ... news ... news ...

Goldige Pralinen

Wer mit seinen süßen Präsenten dem Beschenkten besondere Wertschätzung ausdrücken will, setzt auf die Schweizer Schokolade DeLafée – mit 24-karätigem Blattgold. Ab 29,50 € zu haben. www.echt-wahnsinn.de



ews ... news ... news ... news ... news ... news ... news ... news ... news ... news ...

Spitzenrezepte gratis

Rezepte zum Nachkochen enthält die neue Edition der „Jeunes Restaurateurs d' Europe“. In dem Gratis-Restaurantführer von Deutschlands jungen Spitzenköchen präsentiert jedes Mitglied ein Gericht. www.jre.de



Dosen-Cocktails

Praktisch für unterwegs: die Cocktails aus der Dose von Conelly in 5 Geschmacksrichtungen. Ab 13 €. www.conelly-cocktails.com

Chips für Grill-Cowboys

Das wird Ihnen garantiert beeindrucken: die Jack Daniels Smoking Chips. Sie verleihen Steaks das Aroma von Tennessee Whiskey und damit das ultimative US-Barbecue-Feeling. 1-kg-Beutel ab 10 €. www.jackdaniels.de



„Obelix“ kocht selbst



Paris Dass Gerard Depardieu begeisterter Winzer ist, ist geläufig. Nun kocht der Schauspieler und Genießer auch in seinem eigenen Restaurant „La Fontaine Gaillon“. Wenn er Zeit hat. Bon Appetit! www.la-fontaine-gaillon.com

Gourmet-Spickzettel

Wien Für Kochlaien ideal: die Spickzettel, die man im Feinschmeckertempel „Steirer Eck“ zu jedem servierten Gang bekommt. Darauf: alle Zutaten und Beilagen – zum Mitreden in der nächsten Gourmetrunde. www.steireck.at