

In Italien ist die Pizza Kult und Kunst

Bäcker zeigen auf der Mondo Italia wahre Akrobatik

Gestern ist der letzte Tag der Mondo Italia am Killesberg gewesen. Italiener fanden wohl alles, was sie sich nur vorstellen konnten. Am Wochenende haben Pizza-Akrobaten zudem gezeigt, was sich mit Pizzateig anfangen lässt, bevor man ihn bäckt.

Von Katrin Zöfel

Sie sind die Besten ihres Landes. Danilo Pagano, Renato Viola und Maximo Bacich hatten irgendwann einmal keine Lust mehr, ihren Pizzateig Tag für Tag zur selben runden Form auszuwellen und mit den immer gleichen Zutaten zu belegen.

Irgendwann fingen sie also an, die Teigfladen über ihrem Kopf kreisen zu lassen, drehen unter ihnen Pirouetten. „Ich habe die ersten Kunststücke schon in der Restaurantküche meines Vaters gemacht“, sagt Pagano. Da war er 13 Jahre alt. Heute ist der 40-jährige Kapitän der italienischen Nationalmann-

Rezept: Geheimsache

Hier sollte eigentlich aus berufenem Munde das beste aller Pizzarezepte folgen. Doch auf die Frage nach dem besten Rezept für Pizzateig schauten die drei Teigakrobaten aus Italien, als wäre ihnen eben der Teufel persönlich begegnet. Wer darf es wagen, solch eine Frage zu stellen! Keiner, denn Teigrezepte sind in Italien geheimer als die Rezeptur für Coca-Cola. Und jeder Pizzabäcker hat sein eigenes kleines Geheimnis, wie aus seiner Pizza die allerbeste wird. Und überhaupt – es komme ja gar nicht auf die Zutaten an, sondern auf das Gefühl für den Teig. Wirklich gut könne das nur ein Italiener. zf

schaft der Pizza-Akrobaten. Drei aus seinem Team haben am Samstag und Sonntag auf der Messe Mondo Italia am Killesberg dem Publikum ihre Kunst gezeigt. Fliegende Teigstücke, gekonnt wieder aufgefangen, von einem zum andern geworfen und wie Jonglage-Bälle über, unter und zwischen den Beinen hindurch manövriert – natürlich unfallfrei.

„Es fing ganz langsam an“, erzählt Pagano. 1987 gründete er die erste Mannschaft. Was hat ihn dabei bloß getrieben? „Es muss die Passion für die Pizza sein“, sagt er. Heute gibt es National-, Europa- und Weltmeisterschaften der Pizza-Akrobatik. Paganos Mannschaft hat 13 Mitglieder. Jeder Einzelne ein Titelträger. Maximo Bacich hat gerade vor einer Woche den Nationaltitel im Free-Style-Pizza-Schwingen geholt. Er setzte sich gegen immerhin 150 Konkurrenten durch. Worauf es ankommt, um ein guter Pizza-Akrobat zu sein? „Fantasie, Beweglichkeit und Training, Training, Training“, sagt Bacich.

Pagano und seine Kollegen betreiben alle neben der Akrobatik noch eine eigene Pizzeria. Die Arbeit ist hart, die Arbeitszeiten sind lang. „Wir arbeiten dann, wenn Gäste da sind“, sagt Bacich. Also potenziell immer.

Wie gut eine Pizza schmecken wird, weiß Pagano, bevor er den ersten Bissen gekostet hat. „Ich sehe das gleich“, sagt er. Er probiert Pizzen nur dort, wo er den Koch auch kennt. „Ein Italiener muss es schon sein.“ Sonst bestellt er lieber gleich Pasta. Die beste Pizza sei so oder so immer noch die Margeritha. „Tomaten, Mozzarella, eine Spur Basilikum, mehr nicht“, sagt Pagano.

Die Messeveranstalter sind unterdessen zufrieden. Mehrere tausend Menschen kamen auf den Killesberg zu dieser Messe, die so zum ersten Mal ausgerichtet worden war.

■ Mehr über die Pizza-Akrobaten im Internet unter www.pizzaoliacrobatici.com



Der Pizzateig muss fliegen, was aber für Anfänger nicht unbedingt zur Nachahmung empfohlen wird.