

Cristiano Cavina

Die Pizza-Philosophie

Italienische Anleitung zum Glückhichsein

*Aus dem Italienischen
von Julika Betz*

btb

Die italienische Originalausgabe erschien 2014
unter dem Titel »La pizza per autodidatti«
bei Marcos y Marcos, Mailand.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text
enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt
der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten.
Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss.
Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

1. Auflage

Deutsche Erstveröffentlichung Juli 2016

Copyright © der Originalausgabe 2014 by Marcos y Marcos
published by arrangement with book@LitAg

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2016 by btb Verlag
in der Verlagsgruppe Random House GmbH,
Neumarkter Str. 28, 81673 München

Umschlaggestaltung: semper smile, München

Umschlagmotiv: © shutterstock/martiapunts; Cat_arch_angel

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pößneck

MR · Herstellung: sc

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-71383-7

www.btb-verlag.de

www.facebook.com/btbverlag

Besuchen Sie auch unseren LiteraturBlog www.transatlantik.de/

Dieses Buch wäre nie zustande gekommen, gäbe es nicht meinen Onkel: Antonio Norrito, Inhaber der Pizzeria »Il Farro« in Casola Valsenio, via Roma 76/A, Tel.: +39-0546-76007, geöffnet Mittwoch bis Montag, Dienstag Ruhetag; alle Pizzas auch zum Mitnehmen. (Besser, ich gebe alles an, sonst regt mein Onkel sich gleich wieder auf.)

Seit fast fünfundzwanzig Jahren schlage ich mich nun schon mit meinem Onkel herum – außer dienstags, da ist Ruhetag. Er besitzt eine Menge Charakterschwächen, ist ein verdammter Dickschädel und vielleicht etwas zu direkt, wenn es darum geht, seine persönlichen Ansichten zum Besten zu geben; gleichzeitig ist er aber auch ein couragierter Mann, der sich sein berufliches Umfeld geschaffen hat, ohne jemals um etwas zu bitten oder etwas einzufordern. Mir hat er das Nützlichste und Sinnvollste mitgegeben, was ein Erwachsener einem Kind geben kann: Er hat mir einen Beruf beigebracht. Daher widme ich dieses Buch meinem Onkel Antonio Norrito, Inhaber der Pizzeria »Il Farro« in Casola Valsenio, via Roma 76/A usw.

INHALT

Murphys Gesetz für Hobbypizzabäcker	9
Pizza – Die Geschichte einer besonderen Liebe	15
<i>Wer bin ich?</i>	33
Praktisches Handbuch für Hobbypizzabäcker	43
<i>Kurzes Glossar der Fachbegriffe</i> <i>(um bei den Gästen Eindruck zu schinden)</i>	47
<i>Der Ofen</i>	51
<i>Der Teig</i>	79
<i>Das Ziehen (oder Ausziehen) der Pizza</i>	110
<i>Der Pizzabelag</i>	117
<i>Das Einschießen der Pizza</i>	137
<i>Das Backen der Pizza</i>	142
<i>Servierfertig</i>	148
Einige Pizzaideen	149
<i>Pizzas mit Kräutern und Gewürzen</i>	151
<i>Speleologenpizzas</i>	165

<i>Noch mehr Pizzas</i>	174
<i>Die original neapolitanische Pizza (g.t.S)</i>	192
<i>Süße Pizzas</i>	196
<i>Süße Pizzas mit vergessenen Obstsorten</i>	201
Traktat von der Psychologie der Pizza	207
Anekdoten aus dem Leben eines Pizzabäckers (wenn er da ist)	239
<i>Die Eröffnung der Pizzeria »Il Farro«</i>	241
<i>Was ein Pizzabäcker alles erlebt – wenn er da ist</i>	251
<i>Ein Pizzabäcker gegen Sandokan</i>	258
<i>Der Pizzabäcker und die Nobelpreisträgerin</i>	266
<i>Schicksal</i>	275

MURPHYS GESETZ
FÜR HOBBYPIZZABÄCKER

Du bist grundsätzlich zu spät dran.

Auch wenn du sie noch so intensiv anstarrst – die Pizza wird deshalb nicht schneller fertig.

Starrst du sie nicht an, verbrennt sie.

Hat dein Ofen während des Backvorgangs zu wenig Hitze, bewegen sich die Zeiger der Uhr keinen Millimeter von der Stelle.

Bist du zu spät dran, bleibt die Zeit im Inneren des Ofens stehen. Für die hungrigen Gäste hingegen rast sie nur so dahin.

Ist die Pizza trotz niedriger Temperatur endlich fertig, stellst du mit einem Blick auf den Kalender fest, dass Jahre vergangen sind. Spinnweben ziehen sich über Uhr und Wand, deine Kinder sind inzwischen erwachsen und verheiratet. Ständig steht ein nervender Winzling im Weg, der dich Opa nennt, wäh-

rend du dich nur noch daran erinnern kannst, was du dir zuletzt vorgenommen hattest: »Die Temperatur ist zwar nicht optimal, aber für zwei *Margheritas* wird es schon reichen ...«

Klappt alles wie am Schnürchen, ist niemand da, der das merken könnte.

Doch kaum zeichnet sich auch nur das geringste Problem ab, taucht wie aus dem Nichts ein schadenfroher Zuschauer an deiner Seite auf.

Immer dann, wenn es dringend ist, will das Brennholz nicht zünden.

Kannst du es kaum erwarten, einen neuen Belag auszuprobieren, will niemand ihn haben.

Beschließt du aber, ihn von der Karte zu nehmen, schreien alle danach.

Ist ein Belag ausgegangen, egal welcher, kannst du sicher sein, dass die Gäste genau nach diesem einen fragen.

Willst du jemandem mit der Pizza imponieren, die dir am besten gelingt, geht ausgerechnet dann alles schief, was nur schiefgehen kann.

Grundsätzlich mögen alle Menschen Pizza. Die Person, die sie zubereitet, jedoch eher selten.

Dem Pizzabäcker wird grundsätzlich erstmal mit Skepsis begegnet.

Grundsätzlich sind alle Menschen der Überzeugung, wir Pizzabäcker verfolgten nur ein einziges Ziel: ihnen den Abend zu verderben.

Steht das Bestellte nach fünf Minuten immer noch nicht auf dem Tisch, verhalten sich alle Gäste grundsätzlich so, als säßen sie auf dem elektrischen Stuhl.

Machst du einen auf Angeber, fällst du gnadenlos durch.

Redet euch bloß nicht ein, ihr könntet einen Menschen allein durch Pizza glücklich machen.

Lasst euch nicht unterkriegen: Fehler gehören nun einmal zum Leben.

PIZZA -
DIE GESCHICHTE
EINER BESONDEREN LIEBE

Mit dem Pizzabacken verhält es sich ähnlich wie mit der Liebe: Es muss einem leichtfallen.

Wenn du merkst, dass es dich Mühe kostet, stimmt etwas nicht.

Was mich angeht, lag es immer ausschließlich an mir, wenn es in einem dieser beiden Bereiche nicht klappte, doch ich war ein zu unruhiger Geist und immer viel zu sehr mit anderen Dingen beschäftigt, um mir das wirklich einzugestehen.

Das Rezept für die perfekte Liebe werde ich vielleicht nie ergründen, doch wie man eine gute Pizza zustande bringt – das zumindest habe ich inzwischen raus.

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen, und bei einigen Dingen braucht es eben seine Zeit, bis wir sie kapiieren.

Als ich vor zwanzig Jahren das Pizzabacken erlernte, war ich ein Grünschnabel und ganz sicher nicht der Hellste.

Die Pizza verfolgte mich sogar in meine Träume. Ich war überzeugt davon, dass die Teigkugeln

ihre Nächte damit zubrachten, sich Streiche auszu-denken. Jeden Tag gelang es ihnen aufs Neue, mich reinzulegen und vor den anderen bloßzustellen.

Bei meinem Onkel Antonio genügten fünf Bewegungen mit dem Teigroller und der Boden hatte seine kreisrunde, flache Pizzaform.

Bei mir lag nach langem Abmühen unter meinem Nudelholz nichts weiter als ein quadratischer Teigklumpen, der seitlich schräg nach oben abstand. Meine Pizzas sahen aus wie Sprungschancen.

»Das ist das erste Mal, dass ich eine eckige Pizza esse«, gestanden meine Gäste.

Wollte ich den Boden mit Tomatensauce bestreichen, landete sie überall, nur nicht dort, wo sie hinsollte, und wenn es Zeit war, die Pizza einzuschießen, weigerte sie sich, den Bewegungen meiner Pizzaschaufel zu folgen: Der Boden war festgeklebt, und jeder Versuch, ihn loszulösen, war zwecklos.

Ich hatte das Gefühl, es mit Tapetenkleister zu tun zu haben und nicht mit Mehl.

Als Erstes versuchte ich mich an einer Pizza, die in unserer Speisekarte den Namen *Trikolore* trägt: ein mit etwas Öl kurz im Ofen angebackener Boden, der mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt wird.

Eine relativ leichte Pizza; man musste nur einmal pusten, und schon schwebte sie durch die Lüfte.

Mit Schwung schaufelte ich den Teig auf den Pizzaschieber und staunte, dass es so einfach geklappt hatte.

Diese Pizza war tatsächlich leicht wie eine Hostie.

Nach drei Wochen, die ich nun schon in der Pizzeria arbeitete, konnte ich zum ersten Mal wieder lächeln. Lang genug hatte es gedauert. Denn das Lachen war mir bereits am ersten Arbeitstag vergangen.

Plötzlich freute ich mich wie ein Schneekönig, und mich durchströmte ein Glücksschauer, wie man ihn empfindet, wenn man zum ersten Mal etwas ganz automatisch tut, von dem man gar nicht wusste, dass man es überhaupt kann.

Dann versuchte ich, die Pizza in den Ofen gleiten zu lassen, indem ich mit dem vorderen Schaufelrand leicht gegen den Steinboden stieß, so wie mein Onkel es mir gezeigt hatte.

Als beim vierten Stoß noch immer nichts passierte, gefror mir das Lächeln im Gesicht. Ich musste mich ordentlich anstrengen, weiter zu grinsen, um nicht aufzufallen.

Meine *Trikolore* wollte beim besten Willen nicht von der Schaufel rutschen.

Ich fühlte das Glühen meiner erhitzten Wangen. Meine Kiefermuskeln begannen zu krampfen, und mir brach der Schweiß aus. Die Gäste glotzten mich

schon alle an. Überhaupt das ganze Lokal starrte auf mich. Ich konnte ihre Blicke in meinem Rücken regelrecht spüren, dazu musste ich mich nicht mal umdrehen.

Das kennt man ja, kaum läuft etwas schief, sind alle Scheinwerfer auf einen gerichtet.

Wie wild hieb ich mit der Pizzaschaufel gegen den feuerfesten Stein. Die Gäste dachten vermutlich, ich würde mindestens einen Mammutbaum fällen. Noch immer hatte ich dieses Grinsen im Gesicht, doch nun ähnelte es eher einer Gesichtslähmung.

In meiner Verzweiflung versetzte ich dem Pizzaschieber einen letzten, etwas stärkeren Stoß, in der Hoffnung, die Pizza irgendwie runterzubekommen. Der Teig blieb, wo er war, ohne sich auch nur einen Zentimeter von der Stelle zu bewegen, der Belag hingegen gab meinem Stoß nach: Er flog als kompakte Masse in den Ofen, wo er lustig vor sich hin brutzelte.

Sogar der Pizzabelag hatte es auf mich abgesehen. So oder so ähnlich endete es jedes Mal.

Ich hatte beim Pizzabacken einfach kein Glück.

Und fabrizierte eine Katastrophe nach der anderen, genau wie bei den Frauen. In Liebesdingen war ich nicht gerade eine Leuchte, vielleicht weil ich noch nie richtig verliebt gewesen war.

Ohnehin hatte ich den Beruf des Pizzabäckers nicht selbst gewählt. Das mit der Pizza und mir war am Anfang eher so etwas wie eine arrangierte Ehe. Eine Geschichte, wie man sie aus Teenagerzeiten kennt, wenn du mit einem Mädchen gehst, nur weil deine Schulkameraden auf dich eingeredet haben, dass du sie doch endlich fragen sollst.

Hinter meinem Rücken hatte das Schicksal alle Hebel in Bewegung gesetzt, um mir zu einem Onkel mit Unternehmergeist zu verhelfen.

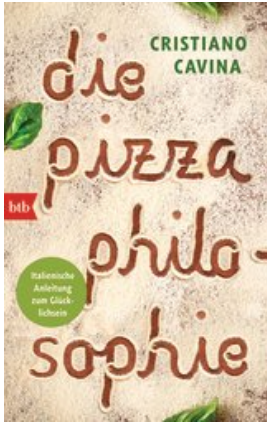
Ja, das Schicksal war sogar so weit gegangen, Antonio Norrito, besagten geschäftstüchtigen Onkel, in Tunesien aufzustöbern, wo er als Sohn sizilianischer Immigranten zur Welt gekommen war.

Es ist schon erstaunlich, welche Umwege das Schicksal nehmen muss, damit bestimmte Dinge in unserem Leben überhaupt erst möglich werden.

Als mein zukünftiger Onkel Norrito zehn war, zog seine Familie von Tunis nach Rom, wo sein Vater, Don Raffaele, einen kleinen Laden eröffnete, in dem er Schuhe reparierte und Mofa-Zündspulen neu aufwickelte.

Sein Laden trug keinen Namen, denn es gab keinen zweiten seiner Art, der diese beiden Dienstleistungen miteinander zu verbinden verstand.

Doch so leicht lässt das Schicksal sich nicht abschütteln. Selbst in Rom machte es Antonio Norrito



Cristiano Cavina

Die Pizza-Philosophie

Italienische Anleitung zum Glücklichsein

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Taschenbuch, Klappenbroschur, 288 Seiten, 11,8 x 18,7 cm
ISBN: 978-3-442-71383-7

btb

Erscheinungstermin: Juni 2016

Mit seiner Pizza-Philosophie kehrt der italienische Starautor zu seinen Wurzeln zurück: Er stammt aus einer traditionsreichen Familie von Pizzabäckern und hat dieses Handwerk selbst mühsam erlernt. Eigentlich, so Cavino, ist Pizzabacken seine erste große Liebe. Die Anfänge sind steinig und fordern, wie alles, das man mit Kunstfertigkeit betreibt, große Übung und Hingabe. Am Ende jedoch ist das Backen befriedigender als der große Ruhm. Anhand der Fertigung einer echten italienischen Pizza philosophiert Cavino über das Leben, die Liebe – und natürlich verschiedene Beläge für einen knusprigen Boden. Das Lesen selbst macht dieses Büchlein zu einer Selbst-Erfahrung der Achtsamkeit und Entschleunigung.

 [Der Titel im Katalog](#)