



Renato Bosco (oben li.) und Simone Padoan (oben re.) revolutionieren die Pizza. Die gibt es nun auch als Double-Crunch-Sandwich mit Schinken oder belegt mit Schweinefilet, das sanft mit Tee geräuchert wurde.

FOTOS: AROMICREATIVI; PAOLO PICCIOTTO



LOKALTERMIN

Ein dekoriertes Koch, der statt in die große Welt in ein puppigtes Wirtshaus zieht und nun für Niveau im Biergarten sorgt. So geht die Geschichte des Ähndl von Murnau, der Max Scharnigg einmal nachschmecken wollte.

Nichts weicht für gewöhnlich so schmerzhaft voneinander ab, wie die Idee vom Essen unter freiem Himmel und dem tatsächlichen Vorgang. Ausnahme ist das Ähndl am Murnauer Moos. Einen derart reizenden Flecken für ein paar Holzbänke unter drei Bilderbuchbäumen hat man zuletzt im Heimatfilm gesehen. Aber auch der schönste Wirtsgarten hat Feinde, sie heißen: Platznot, Wespen, Hitzegewitter. Ein letzteres schickte sich zur Ankunft an, nach Gewitterart auszupflücken, deswegen musste man den schönen Freisitz fliehen und hinein, in die kleine Ähndl-Gaststube. Die ist zwar volkstümlich, hat aber deutlich weniger Charme, was auch an den blaustichigen Energiesparlampen und etwas lieblosem Interieur liegt, Stichwort Fensterbrettkakteen. Aber die Kellnerin macht mit ihrer Freundlichkeit das Schnöde fast wieder wett und die Karte bestätigt, was gemunkelt wird: Im Ähndl gastronomiert ein junges Team, das Dinge wie Pastrami-Sandwich oder Knödelterrine kennt oder den passablen Dessert-Wortwitz vom Moor im Hemd. Bestellungen gehen aufs iPhone, Wasser kommt im Einmachglas, Tischdeko und Raumgefühl mit Geweih sind dagegen wirtshausbanal. Grund für diesen Spagat: Küchenchef Thilo Bischoff hatte im Murnauer Alpenhof schon einen Stern erköcht, den er jetzt für das kleine Ähndl wieder aufgeben hat.

An diesem Abend, an dem im Moor der Fallwind peitscht, wartet man einigermaßen lang auf Tomatenessenz und Kartoffelsüppchen – in Gesellschaft von sehr vielen Stubenfliegen. Die Kellnerin bietet dem Nachbarkind für zehn tote Fliegen ein Eis an, was der Besinnlichkeit in der Wirtsstube fortan nicht eben zuträglich ist.



Nun aber, Essenz und Süppchen – tadellos, kräftige Brühegrundlage, fein abgerundet, winzig gewürfelte Einlagen. Einfache Gerichte mit guten Produkten – dieses Prinzip hat Thilo Bischoff ausgerufen, zu Preisen, die berauschend bodenständig sind. So ist das Fleisch für Schweinsbraten und Schmorbacke tadellos, die Teller selbst sind fesch angerichtet, da ist viel hausgemachte Liebe im Spiel. Zum Glücksjodler fehlt aber jeweils was, das Schwein ist schlicht, der dünne Bratensatz zwar authentisch, der ganze Teller aber auch nie mehr als die Summe der einzelnen Teile – was sich mit dieser Küchenpersonalie kurz wie eine Enttäuschung anfühlt. Die Backe war sauber pariert, hätte aber noch schmoren können. Eigentlich muss sie zerfallen, wenn der Teller vor dem Gast abgesetzt wird und dabei ein Bouquet nach Rotwein und heißem Ochs auslassen. Man will eine Ochsenbacke jedenfalls nie mit dem Messer bearbeiten müssen. Und die Knödelterrine – Fundament Semmel-, erster Stock Kartoffelknödel – war zwar toll anzusehen, eine bayerische Schlaraffenlandmauer, insgesamt aber zu massiv. So schnitt man Knödel und Backe und schmelgte nur leicht überdurchschnittlich. Draußen, unter der Kastanie und mit dem Appetit des Wanderers hätte das Gesamtpaket sicher grandios überwogen – aber unter sterilem Licht ist man eben anders. Der Moor im Hemd schließlich, war zwar üppig ausgestattet, sonst aber ein (guter!) Schokokuchen im Glas und nicht jener geheimnisvoll lockere Dunkelkuss, zu dem ihn manch österreichischer Koch adeln kann. Sei's drum, das Gewitter ist Richtung Peißenberg weitergezogen und hatte nichts als einen frischen Abendhauch hinterlassen. Und im letzten Licht lag das Ähndl dann endlich wieder so perfekt, wie man es längst ins Herz geschlossen hat.

In einem Satz: Sorgfältige Wirtshausküche mit Witz: draußen fast unschlagbar, drinnen immer noch gut. Qualität: ●●●● Ambiente: ●●●● Service: ●●●● Preis/Leistung: ●●●●

Die Ofenbarung

Italien ruft die Pizza-Revolution aus. Neue Meisterbäcker basteln am perfekten Teig, sie belegen ihn mit Taubenbrust, Foie gras oder Sashimi – und verursachen einen Kulturstreit

VON MARTEN ROLFF

Es ist natürlich längst unpräzise, von „der Pizza“ im Allgemeinen zu sprechen. Weil Pizza heute auf der ganzen Welt verbreitet ist und überall anders aussieht. Sie ist rund oder kommt „al taglio“ – als Stück vom Blech. Hauchdünn mit aufgeworfenem, knusprigem Rand und spärlich belegt wie in Neapel. Kross und dick und üppig wie in Rom. Oder hoch gebacken und innen kissenweich wie die Genueser Pizza, eine Weiterentwicklung der ligurischen Focaccia. Und manchmal ist sie auch begraben unter fetten Schichten geschmolzenen Käses wie in Amerika.

Frage in mehreren Medienberichten. Ist Gourmetpizza nicht ein Widerspruch in sich? Es klang fast feindselig. Doch da war die Revolution schon im vollen Gang.

Pizzaioli werden in Italien neuerdings behandelt wie kleine Stars, in Talkshows referieren sie über ökologischen Landbau und die Reifezeit von Teig und Schinken, in der *Vogue* sind Fotos ihrer Werke zu bestaunen. Sie seien nun wichtiger als prominente Konditoren, witzelte der Chef des berühmten Caffè Sicilia in Noto kürzlich; auf Augenhöhe mit Spitzenköchen.

Und wer nach den Anfängen dieser Entwicklung sucht, landet nicht in Kampagnen, sondern bei Pizzabäckern in zwei schmucklosen Vororten von Verona, einer Stadt, die aus neapolitanischer Sicht im Grunde schon zu Österreich gehört.

An der Pizzeria „I Tigli“, gelegen an der nördlichen Hauptstraße von San Bonifacio im Veroneser Westen, fährt man leicht vorbei, weil sie in einer Passage verborgen ist. Durch eine riesige Glasscheibe zur Küche kann man dem Personal zusehen, wie es in Handschuhen und mit Pinzetten Beläge drapiert. Teigecken, die hier die Küche verlassen, wirken wie kleine Skulpturen: kunstvoll arrangierter San-Daniele-Schinken auf feinsten Burrata, glänzendes Rinder-Carpaccio, Salatbouquets wie Miniatur-Gärten, Soßenkleckse in Jadegrün und Orange. Um hier zu essen, reisen Gäste aus Bologna, Florenz oder Mailand an. Mehr als 200 Kilometer für eine Pizza.

Das Lokal dazu atmet diskreten Green Chic, mit Naturstein und Holz, hell und reduziert, sogar Bilder an den Wänden fehlen, denn „bei uns gehört alles, was schön ist, auf den Teller“, erklärt Simone Padoan, 42. Es klingt nicht nach Selbstüberschätzung, sondern wie eine sachliche Feststellung. Der Ton des Chefs ist leise, fast wissenschaftlich. Und Padoan beiläufig klarzustellen, dass er nie vorgehabt habe, irgendwas zu revolutionieren oder irgendwem zu erklären, wie alles funktioniert. „Mir geht es um die Sache, um Qualität.“ Seine Pizza sei nicht besser als die aus Neapel, sondern nur völlig anders. Es gebe viele hervorragende Pizzaioli in Italien.

Als der Gastroführer Gambero Rosso Padoan vor drei Jahren zum besten Pizzabäcker des Landes kürte, hagelte es Hass-Mails und Drohanrufe. Pizzaioli in Kampagnen wähten hinter diesem Urteil eine „politische Verschwörung“ und „kulinari-schen Rassismus“, so berichtete die Zeitung *L'Arena*. In der Pizza materialisierte sich nun der uralte italienische Streit zwischen Nord und Süd. Irgendwann hatte Pa-

doan dann eine Frau aus Neapel am Telefon: „Was Sie alles einstecken mussten, ist ungerecht. Ihre Pizza ist toll. Wir sind nicht alle so in dieser Stadt“, sagte die Frau. „Der schönste Anruf meines Lebens“, sagt Padoan. Es freut ihn, dass sie ihn längst auch fragen: Wie machst du diese Pizza? Dass sie im ganzen Land anfangen, sich neu zu erfinden.

Ihm Snobismus vorzuwerfen passte sowieso nie. Man kann für 60 Euro pro Person bei ihm essen, aber eben auch für zehn. Eher hat er diesen nerdigen Perfektionismus, der auch vielen Spitzenköchen eigen ist. Und wie bemerkenswert viele Spitzenköche mit Produktfetisch ist auch Simone Padoan auf dem Bauernhof aufgewachsen, als jüngstes von neun Geschwistern. Als er sechs ist, eröffnet sein ältester Bruder eine Pizzeria; im ländlichen Norditalien ist das Ende der 70er-Jahre „völlig neu, etwas Besonderes“, seitdem steht für Padoan fest, was er machen will. Mit Anfang 20 hat er ein eigenes Lokal, fünf Jahre später fühlt er sich dann wie eine Maschine, die auf Kommando immer gleiche Bleche in Öfen schiebt. Er weiß, dass er

aufhören muss – oder alles ändern.

Er beginnt, sich akribisch dem Fundament seiner Arbeit zu widmen, dem wichtigsten Baustein der Entwicklung, die sie nun Pizzarevolution nennen: dem Teig. Für andere bloß ein Gemisch aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Öl, mittags angesetzt und abends verbacken, ist Teig für Padoan ein Lebensthema, über das er aus dem Stand für Stunden reden kann. Er beginnt mit der Küche über den Qualitätsverfall bei den Zutaten, mit dem Abstieg der Pizza zum Fast Food für die Massen, die nach dem Genuss einen toten Klumpen im Magen haben und immer mehr Unverträglichkeiten gegen industriell manipuliertes Mehl entwickeln. Teig aber, so sagt Padoan und malt mit dem Finger Kreise auf den Tisch, „ist ein Kreislauf des Lebens, den wir verstehen lernen müssen“.

Seit 15 Jahren widmet er sich dem Thema nun. Und wie inzwischen immer mehr Pizzaioli arbeitet Padoan nicht mit der leicht kalkulierbaren Bierhefe, die man nur mit Zucker füttern muss, sondern mit wilden Hefen, mit *lievito madre*, einem Natursauerteig, den man in einem komplizierten mehrwöchigen Verfahren ansetzt.

Padoan hat sich mit Weizenarten, Mahl-stufen und Backzeiten auseinandergesetzt. Er nutzt vor allem Vollkornmehl, das er dem Teig in immer kürzeren Intervallen zugibt, unterbrochen von einer Abfolge von Reife- und Gärungsphasen. Er kühlt, erwärmt, lässt ruhen, backt vor und nach, bei 290 Grad, nicht bei 400 wie üblich. Dabei entsteht eine Pizza, die eher wie ein flaches Landbrot wirkt – mit einer karamellisierten Kruste, lockerer Krume und Poren mit duftigen Aromeneinschlüssen. Zeit sei dabei der wichtigste Faktor, sagt Padoan, „Qualität und Eile sind unvereinbar. Ich bin sehr, sehr langsam.“

„Durch das immer genauere Studium des Teiges machen wir die Pizza immer besser“, sagt auch Padoans Kollege Renato Bosco, dessen inzwischen italienweit bekannte Pizzeria Saporè an einer anderen Ausfallstraße Veronas, im Vorort San Martino Buon Albergo, liegt. Und wie Padoan ist auch Bosco dieser Tage häufig auf der Weltausstellung in Mailand unterwegs, um seine Arbeit zu erklären.

Boscos Lokal ist weniger elegant, und er betreibt nebenan einen Lieferservice. Die Akribie ist die gleiche. Der 48-Jährige hat eine Art Stufenmodell der Konsistenzen entwickelt, man kann seine Pizza als „Doppio Crunch“ bestellen, bei der die karamellige Kruste im Mund zersplittert. Oder auch als luftigen Fladen. Gäste kön-

nen zwischen sechs Teigsorten wählen. Bosco backt ebenso mit Naturhefen wie mit Bierhefe oder ganz ohne Treibmittel. Er ist stolz darauf, dass sein Lokal sich auf jede Lebensmittel-Unverträglichkeit einstellen kann. Und er freut sich, dass Pizza „endlich verdaulich“ sei. „Wir stehen erst am Anfang“, ruft Bosco. Er denkt schon über einen Verband der neuen Pizzabäcker nach, mit neuen Qualitätsstandards.

Ähnlich wie beim Teig geht es Bosco und Padoan auch beim Belag nicht nur um Qualität, sondern auch um ein bei Pizza in dieser Form selten erreichtes Mundgefühl. Textur von Belag und Boden ergänzen sich, Bosco serviert seine Crunch-Pizza mit extraweicher Füllung wie Kochschinken und Straccon, einem Veroneser Käse. Padoan bestreicht außen krossen

Man kann zwischen sechs Teigsorten wählen, von locker-luftig bis doppelt-kross

und innen weichen, römischen Pizzaboden mit Rote-Beete-Creme und stapelt darauf Sommergemüse in verschiedenen Garstufen. Und für Gäste, die untereinander Stücke austauschen, baut er kleine Menüs mit Spannungsbogen: einfache Margherita mit San-Marzano-Tomaten. Pizza mit in Yuzu mariniertem Jakobsmuschel und Pistazien-Kapern-Creme. Ein Sesam-Sandwich, das mit seiner Füllung aus gegrillter Aubergine, Tomaten und Karottenmayonaise schmeckt wie ein Hamburger. Oder krosse Pizza mit Gamba-Sashimi auf Mangosalat und Cashews.

Gibt es Grenzen? Ja, sagt Simone Padoan, der davon profitiert, dass ihn Backen und Kochen gleichermaßen interessiert. Pizza müsse trotz allem schlicht bleiben, sagt er, zu viele Zutaten stören die Harmonie. Man dürfe sie mit nichts belegen, was den Teig matschig werden lässt. Und er lasse keine industriell bearbeitete Zutat in seine Küche. Ansonsten wolle er frei interpretieren. Er lässt sich von Blumenwiesen inspirieren. Von den üppigen Veroneser Eintöpfen seiner Jugend. Oder von seinen Köchen aus Südkorea und Sri Lanka.

Tradition sei wichtig, sagt auch Renato Bosco. Aber es habe Vorteile, dass man als Pizzabäcker im Norden weniger daran gebunden sei, „wir können entwickeln“. Eine seiner ersten Pizze hat Bosco tatsächlich „Rivoluzione“ genannt. Gäste fragten: Was soll das denn sein, Pizza? Bosco hat längst gelernt: „Zuerst sind sie skeptisch. Doch dann wollen sie immer mehr.“



Doch wenn es um die Ursprünge geht, um das Original, dann ist es vorbei mit Vielfalt und Toleranz, dann werden sie in Neapel auch heute noch humorlos. Schließlich waren es die Südtaliener, die vor etwa 200 Jahren erstmals auf die Idee gekommen sein sollen, Hefefladen mit Tomaten zu belegen. Schließlich hat man die Mutter aller modernen Pizze, die Margherita, in Neapel erfunden. Und so wurden nun viele wütend in der Stadt, denn Italiens Gastronomie hat einen neuen Schlachtruf: die Pizza-Revolution. In Kulinari-Magazinen ist plötzlich von Gourmetpizza die Rede. Von „zeitgenössischer Pizza“. Und von der neuen venezianischen Schule. Was, bitte, soll das denn? Ein Arme-Leute-Essen, ein schlechtes Hefebrot, das – nur mit Öl, Oregano und Knoblauch gewürzt – einmal als Matrosenproviant gestartet war, und nun stapeln da irgendwelche Snobs aus dem ahnungslosen Norden Taubenbrust, Foie gras und Sashimi von der Jakobsmuschel drauf? Frechheit.

Verändern Köche aus dem Norden da etwa gerade ein italienisches Nationalsymbol, das die meisten nur als eingetragene Marke aus Neapel kennen?, lautete die Digital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de