

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 4

Artikel: Die Kunst, eine Pizza zu backen
Autor: Reck, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079196>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Kunst, eine Pizza zu backen

Von Renée Reck

Die Überlieferung des Pizza-Backens ist nicht nur in Italien uralt. Ohne sonderliche Phantasie kann man sich vorstellen, daß alle Völker früherer Zeiten eine Form von Pizza kannten: nämlich die Art, flache Brote mit wildwachsenden Früchten und Kräutern (wie Oliven, Feigen, Basilikum, Majoran und Origan), mit dem Ertrag ihres Ackers und ihres Viehbestandes (wie Gemüse, Käse, Schinken und Speck) oder mit dem Ergebnis ihrer Jagd oder ihres Fischfanges zu belegen und zu backen. Derartige Pizzen gehörten zu den ersten Errungenschaften menschlicher Kultur: denn gekochte Speisen überhaupt erhoben die seßhaft gewordenen Ackerbauern und Tierhalter über die nomadisierenden Jäger und Sammler.

Die Entwicklung von den damaligen Feuerstellen – an denen man sich mit großen, stark erhitzten Steinplatten und grünen Stecken behelfen mußte – zum ultramodernen Infrarotgrill ist, genau besehen, nicht besonders überwältigend. Da dünkt mich Adam Rieses primitive Arithmetik verglichen mit der Zahlenverwertung eines Computers der Mondlandefähre viel erstaunlicher. Dabei wäre das eine ohne das andere nicht möglich gewesen.

«Revenons à nos moutons» – kehren wir zum Thema zurück.

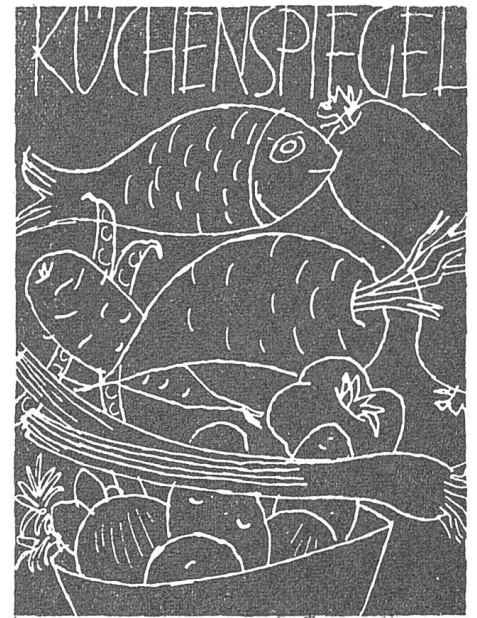
Mit Pizza, von der in diesem Artikel die Rede sein soll, ist die moderne Variante jener flachen Kuchen, Brote oder Fladen aus dunklen Vorzeiten gemeint. Dabei sei gleich zu Anfang erwähnt, daß es «das» Pizza-Rezept nicht gibt: Zu den obenerwähnten klimatischen, geologischen und geographischen Gründen, weshalb ihr Belag variiert, kommt hinzu, daß die Hausfrauen längst gemerkt haben, was für eine wunderbare Möglichkeit zur Restenverwertung sich ihnen mit der neutralen Unterlage der Pizza eröffnet.

Es gibt nicht einmal einen Beweis dafür, daß die weltberühmte «Neapolitanische Pizza» ursprünglich aus

Neapel kommt. Neapolitaner und Römer streiten sich seit Generationen um die Ehre ihrer Erfindung. Was wir allein mit Sicherheit wissen, ist, daß sie nicht älter als knapp 200 Jahre alt sein kann: Die erste Beschreibung der Tomate in europäischen Kräuterbüchern des ausgehenden 16. Jahrhunderts galt der Zierfrucht «pomum amoris» (Liebesapfel), und noch in einem deutschsprachigen Gärtnerlexikon aus dem Jahre 1750 wird davor gewarnt, sie – wie man das in Spanien tue – zu essen! Wir können nur annehmen, daß die «pizza napoletana» ihren Namen zu Recht führt, weil die schwarzen Büffel, die das Rohmaterial zum Mozzarella-Käse liefern, vor allem in der Campania, und nicht in Latium weiden. Auch der Hinweis, daß kein Volk es so gut versteht, die länglichen Tomaten so delikat mit Basilikum zu würzen und in Büchsen abzufüllen wie die Neapolitaner, dürfte für die Bezeichnung bürgen.

Dennoch wage ich es nicht, mich in lokalen Streitigkeiten als Schiedsrichter aufzuspielen, abgesehen davon, daß die «Pizza napoletana» nachweisbar in Rom besser zubereitet wird als in Neapel. Wichtig ist für mich – und für die meisten übrigen Liebhaber – daß der «pizza napoletana» unter allen Pizzen die Krone gebührt.

Über das typische Gewürz der Pizza dagegen sind sich die meisten Leute vom Fach einig: es sollte neben einer Spur Basilikum in der Regel Origan sein (im Amerikanischen heißt es Oregano und zählt zu den eigentlichen Modegewürzen: allein zwischen 1948 und 1960 stieg der Verkauf von Oregano um 5200 Prozent!). Es gilt als das einzige Gewürz, das die feinen Duft- und Geschmackseigenschaften der Tomate (auch in der Suppe und im Salat) zur vollen Genugtuung der Feinschmecker erblühen läßt. Im Gegensatz zum Majoran (botanisch als *Origanum majorana* bezeichnet), der als ausdauernder, leicht behaarter Halbstrauch wächst, ist das *Origanum* (*Origanum vulgare*) ein 30 bis 50 Zentimeter hohes Kraut, das auf trockenem Boden, an Böschungen und



Waldrändern wild zu wachsen pflegt – und dies nicht nur wie jenes in den Mittelmeerländern, sondern bis in unsere Breitengrade hinauf.

Daran also, ob sie mit Majoran oder mit Origan ihre Pizza würzt, wird sich in Zukunft die sachkundige Schweizer Spiegel-Leserin von den meisten übrigen Pizza-Fans (deren es Legionen gibt!) zu unterscheiden haben.

Der Teig

Schon häufig bin ich danach gefragt worden, welches nun der echte Pizza-Teig wäre. Müßige Frage: ebenso wenig wie es die «echte» Pizza gibt, gibt es den «echten» Pizza-Teig. Je nach der Landesgegend stößt man auf Blätterteig, Brotteig aus hellstem bis zum dunkelsten Mehl, auf süßen Weggleteig, Maismehlteig oder sogar auf Teig aus frischgekochten geriebenen Kartoffeln. Es gibt auch Pizzen, bei denen die besonderen Zutaten in einen Grundteig hineingearbeitet sind, und es gibt solche, die den Belag mit einer zweiten Teigschicht bedecken, wie es für die englischen «pies» üblich ist. Es gibt also auf dem Gebiet der Pizzen alles, was die Phantasie hergibt – und dies allein schon im klassischen Pizza-Land Italien. Wir Schweizerinnen können es uns deshalb gut gestatten, jede für sich eine eigene Pizza zu erfinden. Vielleicht können die nachfolgenden Rezepte der einen oder andern Köchin als «Starthilfe» dienen.

Fangen wir gleich mit dem Pizza-Boden an. Wer nicht fertig gekauften Teig verwenden will, dem rate ich zu einem einfachen Hefeteig. Seit kurzem kann man in Briefchen Dauerhefe

Pizza

(auch Trockenhefe genannt) kaufen. Sie läßt sich wie Backpulver längere Zeit aufbewahren und eignet sich deshalb sehr gut für den Privathaushalt. Dank ihr ist es möglich, sogar dann mit einer Pizza aufzuwarten, wenn sich ein Besuch erst nach Ladenschluß kurzfristig anmeldet.

Zutaten: ca. 200–250 g Weißmehl, ½ Beutel Trockenhefe, etwas Salz, 1½ Eßlöffel Olivenöl, eventuell wenig lauwarmes Wasser.

Wir lösen die Hefe genau nach Vorschrift auf und lassen sie eine Viertelstunde ruhen, dann vermengen wir sie mit den übrigen Zutaten. Wenn der Teig zu trocken erscheint, etwas lauwarmes Wasser beifügen. Der Teig sollte mindestens eine Stunde an der Wärme aufgehen.

Formen und Backen

Das allereinfachste Rezept zu einer Pizza verdanke ich einem alten italienischen Kochbuch. Demnach würde der Teig mit den Händen zu einer flachen Scheibe geknetet, in den heißen Ofen geschoben und noch heiß auf den Tisch gebracht. Zu frischen grünen Feigen gebe es nichts Köstlicheres, um einem arbeitsreichen Tag zu begegnen.

Streng genommen haben wir es hier mit dem Grundrezept zu tun: Ein Teig wird zu einer Scheibe geformt (diesseits des Gotthards geht es kaum ohne den Teigroller), diese wird in einen heißen Ofen geschoben, und das Ganze kommt noch heiß auf den Tisch.

Was dazukommt, wäre etwa: als Form benützt man eine flache Kuchenform von etwa 30 Zentimeter Durchmesser. Der Rand der Scheibe wird erhöht an den Rand der Form gepreßt. Die Scheibe wird mit Olivenöl eingepinselt: Das Öl wirkt wie eine Isolierschicht und verhindert, daß der Saft der Zutaten in den Teig eindringt. So bäckt der Teig besser durch und wird knuspriger.

Die Backzeit – der Backofen wird vorgeheizt – schwankt in der Regel zwischen 30 und 40 Minuten. Auf alle Fälle muß sich der Teigrand vom Blechrand gelöst haben und knusprig

braun aussehen – genauso zum Anbeißen köstlich wie ein frischgebackenes Brot.

Eine Pizza von obiger Größe und aus 200 bis 250 Gramm Teig reicht meistens für zwei Personen. Bildet sie die Vorspeise, so genügt sie sogar für drei bis vier Personen – je nach Appetit.

Mit viel Erfolg habe ich auch schon kleine Aluminiumformen, wie man sie etwa für Käseküchlein braucht, als Pizza-Formen benutzt. Und nichts steht uns im Wege, auch einmal ein großes Kuchenblech als Pizza-Form zu verwenden, wenn genug hungrige Mäuler nach einer würzigen Pizza «gluschten».

Pizza napoletana

Zutaten für zwei Personen: 200–250 g Teig, etwas Olivenöl, 4–5 Tomaten, 1 kleine Dose Sardellen, rundgerollte (weil darin gleich die richtige Menge von Kapern mitgeliefert wird), 200 g Mozzarella (zur Not tut es auch Greyerzer; aber die Mühe lohnt sich, den Büffelkäse im weiter gelegenen Spezialgeschäft zu kaufen!), 1 Teelöffel Origano, Basilikum, Salz und schwarzer Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesan.

Den Teig auf das Blech geben, mit wenig Öl bestreichen. Darauf kommen zuerst die leicht mit der Gabel zerdrückten Tomaten, die Sardellen, dann der würfelig geschnittene Käse. Das Gewürz wird gleichmäßig darüber gestreut, ebenso zuletzt der Parmesan. Richtig ist, wenn er mit wenig Olivenöl beträufelt wird, damit er beim Backen nicht eintrocknen kann.

**Pizza mit Pilzen
Pizza ai funghi**

Zutaten für 2 Personen: 200–250 g Teig, etwas Olivenöl, 200 g frische Pilze (Champignons eignen sich ebenso gut wie Eierschwämme oder Steinpilze), 1 Knoblauchzehe, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, etwas Butter, 1 Teelöffel Origano, Salz und schwarzer Pfeffer.

Den Teig wiederum über das Blech verteilen und mit Olivenöl bepinseln. Die Pilze zusammen mit der Knob-

lauchzehe und der Petersilie in Butter beinahe fertig dünsten, würzen und kurze Zeit abkühlen lassen, dann über den Teig verteilen und die Pizza backen.

**Grüner Artischockenfladen
Torta verde di carciofi**

Zutaten für 2 Personen: 300 g Teig (für 2 Lagen), 400 g Krautstiele, 5 kleine italienische oder 2 große bretonische Artischocken, 1 kleine Zwiebel, 20 g Butter, 1 reichlich bemessener Teelöffel Origano, Salz und Pfeffer, das Weiche einer Semmel, ein wenig Milch, 60 g geriebener Parmesan, Olivenöl.

Das Gemüse wie üblich zurüsten, die Krautstiele in etwa 5 Zentimeter lange Stücke schneiden und beides, Krautstiele und Artischocken, separat gar kochen. Bei den Artischocken müssen sich die äußeren Blättchen leicht ablösen lassen. Die Artischocken von den Hüllblättchen und dem «Heu» befreien, in Stücke schneiden und mit der feingehackten Zwiebel in Butter leicht anbraten, die Krautstiele dazugeben, würzen, dann alles abkühlen lassen. Unterdessen den Teig zur Hälfte zu einem Boden, zur andern Hälfte zu einem Deckel formen.

Das Gemüse mit dem in Milch eingeweichten Brot und dem Parmesan vermischen und auf dem Fladenboden verteilen. Den Deckel so darüber breiten, daß Deckelrand und Bodenrand aufeinander zu liegen kommen und mit Olivenöl verklebt werden können. Den ganzen Deckel mit Öl bestreichen, mit der Gabel kleine Luftlöcher dreinstecken. Bei kleinerer Hitze als üblich backen – was natürlich eine etwas längere Backzeit zur Folge hat.

**Die Pizza
des Admirals Andrea Doria**

Sie ist eine Spezialität der Ligurischen Küste, und ihr Name hat im Italienischen verschiedene Abwandlungen erfahren: «sardenaira», «pizza all'Andrea», «pizzalandrea» oder «pissadella».

Zutaten für 2 Personen: 300 g Teig

(der Boden ist bei dieser Pizza dicker als üblich), etwas Olivenöl, 1 feingehackte Zwiebel, 250 g Tomaten (frische oder geschälte und bereits leicht gewürzte aus der Dose), 1 Büchlein gerollte Sardellen, 2 feingehackte oder gepresste Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Origano, 8-10 schwarze Oliven.

Den Teig-Diskus wie üblich zubereiten. Zur Füllung die Zwiebel in Olivenöl anbraten, die feingeschnittenen Tomaten, die gehackten Sardellen, Knoblauch und Gewürz dazugeben und kurz dünsten. Ein Weilchen stehen lassen, bis das Ganze etwas abgekühlt ist, dann auf den Teig verteilen und mit den der Breite nach halbierten und entsteinten Oliven garnieren.

Pizza di patate Kartoffelfladen

Zutaten für 2 Personen: 1 Pfund Kartoffeln, etwas Olivenöl, Salz, 1 ganz kleine, gehackte Zwiebel, 4 frische Tomaten, 1 kleine Büchse gerollte Sardellenfilets, ca. 10 Oliven.

Die Kartoffeln werden in den Schalen weichgekocht, dann geschält und gerieben. Einen Eßlöffel Olivenöl zufügen, salzen, zu einem Teig kneten und in eine Form geben.

In wenig Öl die geschnittene Zwiebel goldgelb braten und die in Stücke geschnittenen Tomaten darin dämpfen, bis die meiste Flüssigkeit eingekocht ist, die Masse durch ein grobes Sieb streichen und auf dem Teig verteilen. Mit den entrollten Sardellen, den Kapern und den entkernten und der Breite nach halbierten Oliven effektiv garnieren, – zum Beispiel so, dass die Oliven wie kleine Hütchen dem Rande nach angeordnet werden und die Sardellen sternförmig zum Mittelpunkt, den Kapern, hin liegen.

Was trinkt man zu einer Pizza?

Nicht grad Süßmost, finde ich, dann lieber einen würzigen, leichten Schwarztee. Besser aber ist für meine Begriffe ein Chianti oder ein Barbera bester Provenienz, wenn die Pizza als Hauptgericht figuriert, ein spritziger Rysling, wenn sie als Vorspeise gedacht ist.

Sie erhalten mehr Licht für Ihr Geld.



Pizza

Und wie ißt man eine Pizza?

Eigentlich ganz gesittet mit Messer und Gabel.

Vor einer Pizzeria in Laveno jedoch habe ich ein unvergeßliches Schauspiel erlebt. Junge Burschen klappten ihre Pizza – sie hatte den üblichen Umfang von 25 bis 30 Zentimetern, war mit einer Spinatfülle belegt und duftete so herrlich, daß wir eine unüberwindliche Lust darauf bekamen – schwungvoll zusammen. Unter lautem Gelächter und heiteren Zurufen wurde das erste Drittel mit einem Biß abgerissen, gefaucht, weil es so heiß war, weitergeschlungen, weil es so gut schmeckte.

Es gibt also so wenig eine Regel dafür, wie man die Pizza essen soll, wie es ein gültiges Rezept für ihre Zubereitung gibt. Man darf deshalb ruhig behaupten, es sei eine Kunst, eine Pizza zu backen. Oder ist eine gutgeratene Pizza etwa nicht ein kleines Kunstwerk – eines für das Auge, für die Nase, und zugleich für den Gaumen?



Unser Markus hatte als Erstkläbler begonnen, alles zu lesen. In unseren Ferien in Merligen wollte er immer den Zimmerschlüssel haben. Darauf stand der Name des Hotels und der Ortschaft. – Einmal kam er plötzlich angerannt und rief aufgeregt: «Mama, mer müend mee ligge, lueg da heits ja uf em Schlüssel: Mehr liegen!»

M. P. in H.

Ein 16jhriger Patient unseres Spitals wurde von der Krankenschwester für eine Vorlesung, das heißt für eine Demonstration im Hörsaal, auf der Abteilung abgeholt. Als er wieder in sein Krankenzimmer zurückkam, fragte ihn sein 8jhriger Nachbar: «Du, isch es schön gsy? Was hnds der vorglse?»

M. S. in Z.

Oskar Reck

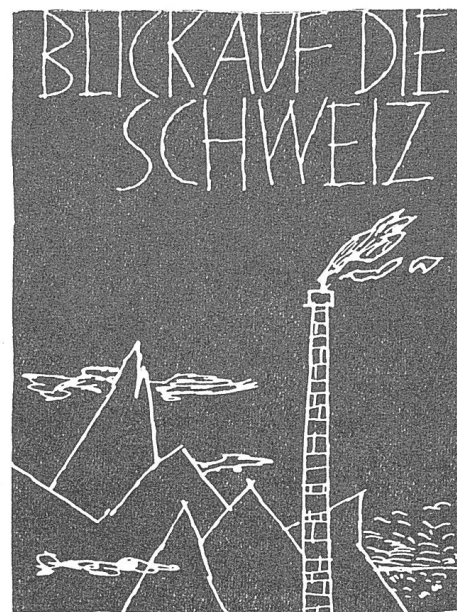
Zwischen Hurrapatrioten und Kahlschlgern

Als die Auseinandersetzung über das Zivilverteidigungsbuch ein immer größeres Ausmaß annahm, wurde da und dort in Kommentaren angemerkt, daß zumindest das ausgedehnte Interesse am roten Werklein als Vorzug zu bewerten sei. Geht man von der bloßen Quantität der Äußerungen aus, so mag diese These sich verfechten lassen. Wie aber steht es, wenn man den Gehalt der Polemik besichtigt?

Eigentlich müßte man sich in einem Journalistischen Seminar aller Zeitungsausschnitte unter dem Stichwort «Zivilverteidigungsbuch» annehmen und Inhalte und zeitlichen Verlauf genau registrieren. Mit diesem Verfahren ließe sich vermutlich erhärten, was bereits eine lückenhafte Übersicht belegt: daß sich nämlich eine erschreckend große Zahl von Kritikern der Lektüre des Bchleins in seinen drei sprachlichen Versionen offenkundig nur sehr flüchtig oder überhaupt nicht unterzogen hatte, sondern aus zweiter Hand von den Ermittlungen einiger gründlicher Kommentatoren lebte; und ferner, daß aus einer anfänglich wenigstens zu Teilen ergiebigen Auseinandersetzung sich zunehmend eine Polemik mit der deutlichen Tendenz entwickelte, verketzernd und verteufelnd zu polarisieren – hie vertrottelte Hurrapatrioten, hie kaltschnauzige Kahlschlger!

Dieser Vorgang kennzeichnet die innenpolitische Lage. So penetrant wir uns zur Diskussion als dem Lebelement der Demokratie bekennen, so fragwürdig verhalten wir uns in der Praxis eben dieser Diskussion. Das wirkliche Gespräch nämlich verlangt die Bereitschaft zum Zugeständnis – und Zugeständnisse fordern Selbstüberwindung. Dieses Opfer indessen ist selten geworden, und noch seltener wird es respektiert. Statt dessen erleben wir pauschale Verdächtigungen und Verunglimpfungen, die differenzierte Betrachtungen und Urteile im vorneherein ausschließen.

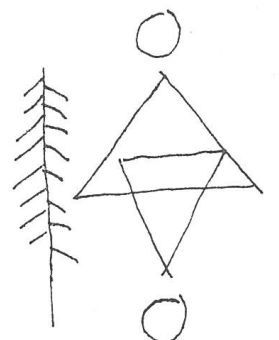
Damit ist eine unerquickliche, ja bedrohliche Situation signalisiert. Wenn es nicht mehr in genügender



Breite möglich ist, über das rote Bchlein zum Thema Zivilverteidigung, über den Atomsperrvertrag oder die berfremdungsinitiative II gelassen und fair zu diskutieren, dann müssen wir einen demokratischen Substanzverlust registrieren und aus ihm folgern, daß unsere derzeit größte Gefahr von innen kommt.



Zeichnung H. Steiner



Auflösung des Kreuzwortrtels von S. 10

Wagrecht: 1) Zwingli, 5) Calvin, 8) normal, 10) Erde, 12) Auge, 13) Leu, 14) Festland, 15) UDSSR, 16) more, 19) Inn, 20) Burt, 22) Ins, 23) Uri, 24) Lore, 25) Eis, 28) Nite, 30) Lt., 31) Karte, 32) Es, 34) Aga, 35) Kunde, 41) Sie, 42) un, 43) Lion, 45) Butan, 46) Fee, 48) nel, 49) En.
Senkrecht: 1) Zielbungen, 2) Indu-
strieakanton, 3) love, 4) Iris, 5) call, 6) vaudoise, 7) Nieren, 9) Metronom, 11) Red, 12) Ann, 14) frei heraus, 17) Folie, 18) Giesskanne, 21) Uri, 26) II, 27) streiken, 29) Tage, 33) Anruf, 36) UH, 37) Eibe, 38) neun, 39) Juan, 40) mio, 44) NE.

Der Wunsch: Viel Erfolg im Neuen Jahr!