



Auf Pizzakurs: Alexander Paulus - „Papa John take me away“, 2017

W I R S I N D

**Von Königin Margherita bis Beyoncé:
Die Pizza wird von Staatschefs und Stars genauso
verehrt wie von Studenten. Eine kleine
Kulturgeschichte unseres Lieblingsessens**

PIZZA!

Foto diese Seite: Lauren Max



Der kanadische Künstler Jon Rafman hat römische Ruinen als Stilleben mit Pizza nachempfunden: „You Are Standing in an Open Field (Roman Ruins)“, 2015

J

Jeder liebt Pizza, so viel ist klar. Aber kann man auch jemanden lieben, der die falsche Pizza liebt? Fraglich. Kürzlich entbrannte um die Pizza Hawaii ein Streit zwischen bislang friedfertigen Staatschefs. Es ging darum, ob die Ananas ein angemessener Pizzabelag sei, nachdem Islands Präsident Guðni Th. Jóhannesson in einem Interview mit Kindern gesagt hatte, er lehne Ananas auf Pizzen grundsätzlich ab. Von einem „pineapple ban“ war gar die Rede. Angesichts des gigantischen Medienechos, das Islands Präsident in der Form bei

vermeintlich wichtigeren Themen nicht bekommt, präzisierte er sein Statement: Ananas an sich möge er, nur eben nicht auf Pizzen. Die Aussage schlug Wellen über den Atlantik, von Island bis nach Kanada, wo sich der kanadische Premier Justin Trudeau per Twitter einschaltete, #TeamPineapple. Er postete eine schöne Pizza Hawaii, die übrigens in Kanada erfunden wurde, sie ist dort also eine Art Nationalheiligtum.

An den diplomatischen Verwicklungen um die Pizza Hawaii kann man schon sehen: Die Pizza ist deutlich mehr als ein Nahrungsmittel. Was wir ja schon immer irgendwie wussten, ist jetzt auch offiziell: Pizza ist Weltkultur! Seit dem 7. Dezember 2017 wird die Pizza vor dem

Aussterben geschützt, genauer: Die Unesco erklärte die „Kunst des neapolitanischen Pizzaiolo“ (Pizzabäcker) als „kulinarisch-handwerkliche Praxis“ zum schützenswerten „immateriellen Kulturerbe“. Damit hat die Pizza Höhen erklimmen, von denen die Nürnberger Rostbratwürstchen noch träumen. Zeit also, sie an dieser Stelle noch einmal gebührend zu feiern.

P

Pizza ist das am meisten gepostete Essen der Welt auf Instagram, sie ist (von der Ananasfrage mal abgese-

hen) völker- und klassenverbindend. Pizza kann an die Bedürfnisse von Fleischessern bis Frutariern angepasst werden, man isst sie mit anderen zusammen, und zugleich hat jeder ein Essen, das ihm schmeckt. Günstig ist sie auch noch. Pizza ist in ihrer Einfachheit genial.

Da verwundert es nur, dass es in der Kulturgeschichte der Pizza noch immer eklatante Wissenslücken gibt. Sicher ist nur, dass sie aus Neapel stammt, aber schon beim Rest wird es schwammig. Pizzahistoriker zweifeln an, ob die erste Pizza mit Tomatensoße, Büffelmozzarella und Basilikum wirklich nach der Königin Margherita benannt wurde. Wahrscheinlicher ist, dass dies ein Mythos ist, der das italienische Nationalgefühl stärken sollte. Angeblich war die Königin von der feinen französischen Küche so gelangweilt, dass sie mal etwas vom deftigen Essen aus Neapels Ghettos kosten wollte. Solche Geschichten braucht ein Land in der Krise. Pizza als Propaganda.

D

Die Pizza wurde aber auch sehr konkret missbraucht. Unvergessen, wie nach einem hitzigen Spiel des britischen FC Arsenal gegen den Erzrivalen Manchester United ein Arsenal-Spieler ein Stück Pizza auf den Trainer Sir Alex Ferguson warf. In Spieler Ashley Coles Memoiren

konnte man nachlesen: „This slice of pizza came flying over my head and hit Fergie straight in the mush“ – das Stück flog über Coles Kopf und traf Fergie direkt in die Visage. Erst 13 Jahre später bekannte sich Cesc Fàbregas zu der Tat. Um welche Pizza es sich handelte, ist nicht bekannt.

A

Ansonsten hat die Pizza die Gesellschaft stets vorangebracht. Der Verhaltensökonom Dan Ariely fand heraus, dass Pizza als Instrument der Mitarbeitermotivation sogar Geld und Anerkennung schlägt: In einer Fabrik für Computerchips waren Mitarbeiter, denen zum Wochenbeginn bei guter Arbeit Pizzagutscheine in Aussicht gestellt wurden, noch produktiver als die Kollegen, für die 30 Dollar mehr möglich waren oder die ein persönliches Lob vom Chef bekamen. Weitere Meilensteine aus Wirtschaft und Wissenschaft: Astronauten sollen mit einem speziellen 3-D-Drucker Pizza im All drucken können. Und was wurde auf einer der ersten E-Commerce-Seiten der Welt verkauft? Genau. 1994 ging Pizza Hut online.

Natürlich ist Pizza auch aus der Popkultur nicht wegzudenken. Es gab die „Teenage Mutant Ninja Turtles“, vier Schildkröten, die sich hauptsächlich von Pizza ernährten. Die Entertainerinnen Katy Perry, Cara Delevingne und Beyoncé tru-

gen alle schon von Kopf bis Fuß Pizza-Outfits. Und Ellen DeGeneres, die Oscar-Gastgeberin 2014, bestellte während der Zeremonie Pizza und verteilte sie im Saal. Eines der erfolgreichsten Memes überhaupt: die „Pizza Rat“, ein New Yorker Nager, der ein Stück Pizza in der Schnüß die Treppe hinunterträgt.

Der Siegeszug der Pizza durch die Hochkultur wird sich nach dem Ritterschlag durch die Unesco wohl noch beschleunigen. Schon jetzt greifen zahllose Künstler die Pizza in ihren Werken auf. Während der Biennale 2015 gab es einen „Pizza Pavilion“, und der Künstler Jonas Lund ließ Besucher seiner Ausstellung am Computer seine Pizza malen, die dann genau so gebacken wurde. Der Teig als Leinwand. Kann man auch immer mal zwischendurch machen: paintyourpizza.com

Aktuell zeigt das NRW-Forum, ein auf Pop, Fotografie und digitale Kultur spezialisiertes Museum in Düsseldorf, bis zum 20. Mai die Ausstellung „Pizza Is God“. Einige der Kunstwerke stellen wir auf den kommenden Seiten vor.

Ausstellung: „Pizza Is God“, NRW-Forum Düsseldorf, läuft bis 20. Mai. NEON ist Projektpartner.

Buch: „Pizza Is God“ von Alain Bieber u. a. (Hrsg.), Kettler, 32 Euro

Die Deutschen essen immer mehr Tiefkühlpizza. 2003 wurden in Deutschland 185 350 Tonnen gekauft, 2008 schon 261 000 Tonnen. 2016 waren es 328 000 Tonnen.

Sogenannter Analogkäse, der manchmal auf Pizza verwendet wird, besteht aus Eiweißpulver, Pflanzenfett und Aromazusatz. Milch enthält er nicht.

Es gibt keine runden Pizzaschachteln, weil bei der Produktion zu viel Abfall entstünde und die Kosten zu hoch wären.

Im Jahr 1944 erklärte die „New York Times“ ihren Lesern in einem Artikel, was man sich unter einer Pizza vorzustellen habe.

Endlich! Eine Ausstellung, in der nur Pizzakunst gezeigt wird. Mit extra viel Käse. Und dem Museumsdirektor Alain Bieber, 39, der sagt, wieso das für ihn Kunst ist



Monsterpizza

Darum geht's: Marco Bruzzone ist einer der wirklich überraschenden zeitgenössischen Künstler. Von einem Pizzamonster im Bürostuhl würden wir uns jedenfalls gern überraschen lassen.

Das sagt der Direktor: „Es lebe der alltägliche Werkstoff – ich liebe Experimente mit all dem Zeugs, das in den Ateliers so rumliegt.“

Marco Bruzzone: Sending Out For You, 2014, Keramikskulptur auf Stuhl

PIZZA

Pizzaporn

Darum geht's: In Pornos fragen Pizzalieferanten in der Regel nach, ob „extra sausage“ gewünscht sei. Dann stecken sie den Penis mittig durch den Teig. Die Künstlerin Chan hat die Penisse aus den Filmstills herausretuschiert.

Das sagt der Direktor: „Aus absurden männlichen Fantasien hat Jennifer Chan richtig gute Kunst gemacht.“
Jennifer Chan: „Big Sausage Pizza II“, 2013, Fotodruck auf Fleece



Marco Bruzzone, *Sending Out For You*, 2014, (Ceramic sculpture, office chair), Courtesy Gillmeier Rech, Berlin and the artist; Jennifer Chan, *Big Sausage Pizza II*, 2012, (Photo print on fleece), Courtesy the artist

Kuschel-me-Pizza

Darum geht's: Die Künstler fertigten eine begehbare Installation (einen Ofen), in den sie einen riesigen Sitzsack (eine Pizza) legten, auf den sich die Besucher dann (als Toppings) setzen konnten. Die Installation war während der Documenta 14 ein Partytreff.

Das sagt der Direktor: „Chill-out-Happenings auf einer kuscheligen Plüschpizza für eine bessere Welt – das war als Empfehlung an G8-Politiker gedacht.“

Pcnc_Bay X Blunt X Skensved: Pizzag8, 2017, Sitzkissen



IS ART



Pizza und Kippen

Darum geht's: Die New Yorker Künstlerin Katherine Bernhardt ist für ihre graffitiartigen Bilder bekannt, die Alltagsgegenstände zeigen. Das Pizzagemälde vereint Zigaretten mit den Guccitypischen Bienen.

Das sagt der Direktor: „Alles irgendwie ungesund, aber leider geil.“
Katherine Bernhardt: Gucci Rush Pizza Rush, 2017, Acryl- und Sprühfarbe auf Leinwand

PIZZAG8 by PCNC_BAY x BLUNT x SKENSVED, (textiles, led, audio contribution by 9DJinn, linatti, Vvicky, Exakanthon, Saliva, Voin de Voin, Hellfun, Athen, 2017), Courtesy the artists; Katherine Bernhardt_Gucci Rush Pizza Rush 2017; Acrylic and Spray Paint on Canvas, Courtesy the artist and gallery Xavier Hufkens, Brussels

Das optische Vorbild für Pac-Man, die Computerspiel-Ikone aus den 1980ern, war eine Pizza, bei der ein Stück fehlt.

In den USA werden laut der „National Association of Pizzeria Operators“ pro Tag vierzig Hektar Pizza gebacken, eine Fläche fast so groß wie der Vatikanstaat.

Nachdem sich ein junger Mann auf „Pizzadiät“ setzte und ein Jahr lang jeden Tag eine Pizza vom Lieferservice aß, nahm er ab: 2,7 Kilo am Ende des Experiments.

Noch Mitte der 1950er-Jahre existierten in Italien außerhalb von Neapel nur etwa zehn Pizzerien.

Nora Reinhardt lernte bei einem Pizzabäcker in Italien. So kriegt ihr die perfekte Pizza hin (auch im Backofen)

Pizzafragen sind Glaubensfragen. Mag man lieber die Pizza neapolitanischer Art, soft und mit viel Rand? Oder die römische, dünn und knusprig?

Der Pizzabäcker Giuseppe de Rosa betreibt eine Pizzaschule nahe der antiken Via Appia in Rom, ist aber Neapolitaner und verteidigt seine fluffige Pizza vehement gegen den Rest Roms, gegen all die verhassten Knusperpizzen. Gelernt hat er sein Handwerk bei seiner Nonna Anna und Mamma Teresa, 2005 wurde er „maestro pizzaiolo“, Meister-Pizzabäcker. Er hat schon überall auf der Welt Kurse gegeben, neulich unterrichtete er die TV-Starlets der britischen Reality-Soap „Geordie Shore“. Bei Airbnb kann man ihn als „Experience“ buchen (Kurs „The Pizza Maker: The Real Napolitan Pizza from Scratch“).

Im Dezember 2017 wurde Giuseppe in seinem Widerstand gegen die römische Knackpizza von höchster Stelle bestätigt – als die UN die neapolitanische Pizzabäckerkunst zum Weltkulturerbe erklärten.

Da ich absolut überzeugt bin, dass wir dieses Erbe auch hierzulande pflegen sollten, ging ich bei Giuseppe in die Lehre, als Pizzabotschafterin: Teig machen, ausrollen, belegen, backen, darin bin ich jetzt ausgebildet. Ich kann sogar professionell bestimmen, ob es sich bei einer Pizza tatsächlich um eine neapolitanische handelt. Der Test: Kann man die Pizza zusammenklappen, ohne dass sie bricht? Ja? Dann ist sie



weich genug, also neapolitanisch. Optimal!

Den Teig macht man schon am Vortag. Dazu 1 Kilo Mehl (Typ 00), 33 Gramm Salz, 2 Gramm Bierhefe und 0,65 Liter Wasser vermengen. Den Teig immer wieder falten, dann 24 Stunden gehen lassen. Den runden, flachen Teig vorsichtig dehnen, dazu mit den Fingern immer ein bisschen Richtung Rand schieben. Laut Giuseppe streichen die meisten „viel zu viel Soße“ drauf, ein großer Löffel Tomatensoße und „nicht mehr als drei Zutaten“ reichen. Ich belege meine Pizza mit Schinken, Tomaten und Zucchini. Im Holzofen backt die Pizza bei etwa 600 Grad drei Minuten. Giuseppe hat heute schon einen Kurs gegeben – die Pizza, die er jetzt mit mir isst, ist deshalb schon seine dritte, erzählt er schuldbewusst.

Mit ein paar Tricks kann man die Pizza auch im Backofen machen. Den Ofen auf höchster Temperatur (Grill an!) zehn Minuten vorheizen. Die rohe Pizza in eine flache Crêpe-Pfanne aus Gusseisen legen und drei Minuten auf eine vorgeheizte Herdplatte stellen, bis die Unterseite braun ist. Die belegte Pizza in der Pfanne auf den obersten Rost im Ofen schieben, direkt unter den Grill. Die Backofentür offen lassen und aufpassen, dass keine Pfannenteile schmelzen. Wenn die hintere Hälfte nach etwa zwei Minuten schön gebräunt ist, Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Pizza in der Pfanne drehen, sodass auch die vordere Hälfte im Ofen backen kann. Sieben Minuten, fertig!

Fotos: privat

Lust auf ein bisschen Pizza-Flair zu Hause? Geht gut mit diesen Gimmicks und dem passenden Soundtrack

1. Sport und Pizza passen doch zusammen: Cutter von Doiy, 25 Euro

2. Mit der Lieblingspizza kuscheln? Ist möglich: Kissen von Squishable, circa 28 Euro

3. Salami ist die Lieblingspizza der Deutschen: Kette von Malaika Raiss, 64 Euro

4. Weil man Pizza nur mit ganz besonderen Menschen teilt. Von Super-Favor über Etsy, zusammen 30 Euro

5. Ein Pizza-Hut! Von Dad's Cap, 40 Euro

6. Vom Amateur zum Profi mit nur einer Schaufel. Von Pulsiva, 25 Euro

7. Das intelligenteste Pizzabuch: „Pizza Is God“, Kettler, 32 Euro



Die perfekte Playlist zum Pizzabacken:

That's Amore – Dean Martin

Una festa sui prati – Adriano Celentano

Dolce Vita – Ryan Paris

Al ritmo di beguine (Ti amo) – Al Bano & Romina Power

Too Hot to Handle – Giorgio Moroder

Serenata – Toto Cutugno

Pizza – Antilopen Gang

Die Sonne und du – Udo Jürgens

Die Anzahl der Google-Suchanfragen nach dem Wort „Pizza“ ist in den vergangenen Jahren stetig gestiegen.

Ein 18-jähriger Kanadier wurde 2017 wegen Körperverletzung angeklagt, weil er aus einem Autofenster Pizza auf eine Person warf, die er kannte.

Im Englischen gibt es die Wörter „pizza face“ für jemanden mit Akne, „pizza boy“ für einen Außenseiter und „pizza slut“ für jemanden, der leicht zu haben ist.

Der Hashtag „Pizza“ ist einer der meistverwendeten in den sozialen Netzwerken, er wurde auf Instagram über 30 Millionen Mal genutzt.