

Pizza-Weltkulturerbe in Wien



(Wien, 19. Dezember 2017)

Seit der letzten Sitzung der UNESCO Anfang Dezember zählt die Kunst der neapolitanischen Pizzabäcker zum immateriellen Kulturerbe der Welt. Aus diesem Anlass lud das Pizza Quartier am Wiener Karmelitermarkt am 18. Dezember zur Verkostung der original neapolitanischen Pizza.

Das Pizza Quartier, das vor drei Jahren von Sandro Perella und Anita Paic eröffnet wurde, serviert als einzige Pizzeria Wiens diese köstliche Spezialität auf Weltkulturerbe-Niveau. Maestro Pizzaiolo, Luigi Mario De Felice, der seit zwei Jahren den selbstverständlich holzbefeuerten Pizzaofen nicht kalt werden lässt, servierte die traditionelle echte neapolitanische Pizza Margherita Verace und die Pizza Marinara.

Luigi Mario De Felice ist Instruttore an der Pizza News School in Venedig und gibt angehenden Pizzaiolos regelmäßig Kurse in der richtigen Zubereitung der originalen neapolitanischen Pizza. Der sorgsam vom Pizzaiolo gepflegte Sauerteig, der Lievito Madre, kommt ohne künstlichen Zusatz von Hefe aus. Dünn ausgerollt wird er bei der Pizza Verace nur mit Tomatensauce und Mozzarella belegt. Die Pizza Marinara kommt ohne Käse, dafür mit etwas Knoblauch in den Ofen. 60 Sekunden bei 400 Grad im Holzofen reichen, um den Rand luftig locker aufgehen zu lassen, während die Mitte der Pizza dünn und saftig bleibt. So ist die original neapolitanische Pizza auch keine Kalorienbombe, sondern eine leichte Mahlzeit, die den Körper nicht belastet.

Für Maestro Pizzaiolo Luigi Mario De Felice ist die richtige Zubereitung einer original neapolitanischen Pizza eine Kunst, die er im kommenden Jahr auch bei der Pizza-Weltmeisterschaft in Parma unter Beweis stellen wird.

„Wir sind sehr glücklich, dass wir unseren Gästen das Weltkulturerbe der original neapolitanischen Pizza hier in Wien servieren können. Erlesene Zutaten und die Kochkunst unseres Maestro Pizzaiolo machen dieses Alltagsgericht zu einer wahren Delikatesse.“, so Anita Paic stolz über das kleine Stück Neapel am Wiener Karmelitermarkt.

Foto: Alexandra Remm/Pizzaquartier