



## NEAPEL

### Das Geheimnis des unsichtbaren Ascheschleiers

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

Furore machte schon die Trikolore seines Großvaters. Schon deshalb würde es Enzo Coccia niemals zulassen, dass Bambussprossen oder Pommes frites auf seinem heiligen Teig landen. Der Maestro Pizzaiolo beherrscht die akrobatengleiche Scheibenwurftechnik, vollzieht sein Backritual minutiös und bildet den Nachwuchs und Spätberufene zum „Great Master of Classical Pizza“ aus.

Das Martyrium des Teiges beginnt auf mehlbepudertem Marmor. Enzo Coccia gräbt seine Faust hinein, schlägt die Masse dann mit der flachen Hand, rollt sie, drückt und schiebt sie mit seinen Fingern in Form, wendet sie blitzschnell, walzt seine Handballen darauf herum, zieht ganz leicht an der einen oder anderen Ecke. Dann wirft er die schlabbrige Scheibe in die Höhe, fängt sie akrobatengleich wieder auf. Das Prozedere dauert so lange, bis der Teig rund ist wie eine italienische Piazza. Oder länglich wie eine Landzunge im Mittelmeer. Je nachdem. Der Teig muss etwas durchscheinend in der Mitte sein, ein wenig ausgefranst am Rand. Enzo rückt seine Brille zurecht, prüft das Ergebnis, nickt anerkennend.

Nun der Belag. Natürlich haut er nicht alles drauf, was er in Kühl- oder Vorratsschrank vorfindet. Schließlich ist Enzo Neapolitaner, das heißt überzeugter Pizza-Traditionalist: „Die erste neapolitanische Pizza wurde Marinara genannt, aber die klassische Pizza ist die Margherita.“ Die Delikatesse mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein paar Tropfen Olivenöl liebten die Fischer besonders, daher der Name „Marinara“. Klar, dass Enzo sie serviert, ebenso wie die Pizza Bianca (mit Käse und Basilikum) oder eine pikante Variante mit Tomaten, Basilikum und Sardellen. Aber seine Specialità della Casa ist die Pizza Margherita. Raffaele Esposito kreierte sie am 11. Juni 1889 zu Ehren der ersten italienischen Königin in den Nationalfarben – mit Basilikum, Mozzarella und Tomaten.



Zeit für die teigige Trikolore, in den braun, beige und grau gekachelten Forno zu rutschen. Enzo nickt seinem Kollegen zu, der eilt mit einer langen Holzschaufel herbei, hält sie dicht an den Marmortisch. Enzo bestreut sie mit Mehl und legt dann sein Meisterwerk darauf, schwenkt die Schaufel hinüber zum kuppelförmigen Holzofen und schüttelt sie leicht, damit der Fladen auf dem Backofenboden landet. Dann schnappt sich Enzo eine zweite Schaufel aus Metall, wirft ein paar Späne ins Feuer und schiebt dann die Pizza ein wenig hin und her, bis sie gar ist. Bei rund 400 Grad Celsius sind die Tomaten nach ungefähr anderthalb Minuten gut getrocknet, der Mozzarella schmilzt schön und das Basilikum hat sein Aroma noch nicht verloren.



Schnell stellt Enzo seine kreisförmige Köstlichkeit auf den langen Holztisch, schneidet sie in Stücke, hievt sie seinen Gästen auf die Teller. Nur zwei winzige Brandbläschen zieren den knusprigen Rand, es wäre eine Sünde ihn einfach unbeachtet zu lassen.



Frisch duftet alles, schmeichelt dem Gaumen, durchströmt den Magen, die süßen Tomaten, der frische Basilikum und der Mozzarella, der auf der Zunge zergeht. Der Teig ist dünn und weich, aber glücklicherweise nicht so, dass der ganze Belag hinunterrutscht, wenn man die voll beladene Gabel in den Mund manövriert. Und dann ist da noch dieses leicht rauchige Aroma, der unsichtbare Ascheschleier, der am Boden des Fladens hängt.



Die Neapolitaner waren die Ersten, die saftige Tomaten mit einer Grundlage aus Mehl und Wasser verbanden. Und die Gegend um Süditaliens Hauptstadt ist weltweit berühmt für ihre Tomaten verarbeitende Industrie. Im Tomatenland aufgewachsen, schwärmt Enzo natürlich seinen Gästen von der neapolitanischen prima Qualità vor: „Unsere Tomaten in Neapel sind einfach einzigartig.“ Dann holt der Experte mit tomatenroter Schürze und tomatenroter Baseballkappe weiter aus, nicht nur was seine Gestik betrifft, auch zeitlich: „Viele Experten glauben, und wir teilen ihre Meinung, dass die Geburt der neapolitanischen Pizza mit dem Augenblick zusammentrifft, als die Tomaten auf den Teig gelegt wurden. Das war um 1720/1730. Denn es sind einige Aquarelle aus dieser Zeit aufgetaucht, die das beweisen.“

Vor 16 Jahren eröffnete Enzo sein „La Notizia“. Der Name seines Lokals prangt in dünnen schwarzen Lettern auf seinem weißen Poloshirt. Dazu trägt er ein schwarzes Halstuch, das er wie ein Pionier geknotet hat. Pizza-Pioniere sind sie ja schließlich auch, die Neapolitaner. Doch auch wenn sie sich schwören, ihr gelobtes Gericht vor Verunstaltungen zu schützen – sie können es gar nicht verhindern, dass irgendwo auf dem Globus Erdbeeren, Ananas oder Bambussprossen auf ihrem heiligen Teig landen, dass es geschmackliche Entgleisungen à la Tex-Mex- oder Gyros-Pizza auf die Menükarten schaffen. Wird Enzo daran erinnert, schüttelt er heftig den Kopf, bewegt den Oberkörper ruckartig, zieht die Schultern nach oben, ein Schauer läuft ihm wohl gerade über den Rücken. Aber als der Pizza-Purist nun erfährt, dass sogar schon Pommes frites als Garnitur herhalten müssen, lacht er lauthals auf. Dann ruft er zu seinen Kollegen hinter: „Hey, habt ihr das gehört?“ „Sí!“, dringt es aus der Küche herüber, gefolgt von schallendem Gelächter.

Tutta la Famiglia Coccia weiß, wie man die edle Masse richtig rollt, in der Luft rotieren lässt und was in welcher Menge draufkommt. Und Enzo ist nicht nur Maestro Pizzaiolo in dritter Generation, sondern auch Pizza-Consultant. Kurse von Level 1 für Teigschlagunerfahrene bis zu Level 4 „Great Master of Classical Pizza“ bietet er an. Zum Vollprofi Gekürte können dann nicht nur 60 exzellente Exemplare pro Stunde zaubern, sondern sind auch im Pizza-Marketing und -Management fit. Stolz zeigt Enzo seinen Gästen einen Zeitungsartikel der New York Times, der nicht weit vom Eingang entfernt an der Wand hängt, in schönem Rahmen. „Schaut, ich bin auch bei den Amerikanern bekannt. Es kommen ja auch viele junge Leute von dort zu mir, um mein Handwerk zu erlernen“, erklärt Enzo und rückt seine Baseballkappe zurecht.

In New York eröffneten neapolitanische Emigranten 1895 die erste Pizzeria. Aber la vera Pizza gibt es natürlich nur in der liebenswerten Metropole unter dem Vesuv. Und deshalb ist Enzos Lehrtätigkeit, man könnte fast sagen Pizzaprofessur, auch nicht nur ein Job, sondern eine Berufung. Denn: „Nur wer aus Neapel kommt und die neapolitanischen Traditionen ganz genau kennt, kann anderen die Kunst des Pizzabackens beibringen.“

#### **La Notizia**

Via Caravaggio 53/55

Neapel

Dienstag bis Sonntag: 19:30  
bis 24 Uhr.

[www.pizzaconsulting.it](http://www.pizzaconsulting.it)



## NEAPEL-TIPPS

*Alle guten Dinge sind drei: Die Trikolore-Variante mögen Pizza-Puristen am liebsten und beim Espresso setzen sie auf die Eigenschaften klein, schwarz und stark. Das Kultgetränk kredenzt das Gran Caffé Gambrinus (neben der Kuppelkirche San Francesco di Paola) auf besonders köstliche Weise.*

*Doppelte Hommage an die Funicolare: Der berühmten Bahn zu Ehren singen die Neapolitaner heute noch das Volkslied „Funiculi funiculà!“ und auf dem Oktoberfest schmettern die Münchner die abgewandelte Variante mit dem Titel „Schaug hi, da liegt a toter Fisch im Wasser.“*



## MUSEEN

### Archäologisches Nationalmuseum

Das Museum gehört zu den berühmtesten der Welt und beherbergt unter anderem Kunstschätze der Sammlung Farnese und Funde aus den verschütteten Vesuvstädten.

*Museo Archeologico Nazionale, Piazza Museo Nazionale, 19, Neapel; Mittwoch bis Montag: 9 bis 19.30 Uhr.*



*Die verführerische Venus Kallipygia, die ihr ebenmäßiges Ebenbild selbstverliebt im Wasser betrachtet.*

*In einem Anfall von Wahnsinn tötete Herkules seine Kinder. Deshalb war der muskelbepackte Hüne dazu verdammt, einige Arbeiten zu verrichten. So versuchte sich der Zeus-Sohn unter anderem als Stierbändiger, Löwenkiller und Äpfeldieb.*



*Achilles zeigt seinen schwächsten Punkt, seine Ferse. Seine Mutter machte ihn einst durch ein Bad im Styx unverwundbar – mit Ausnahme der Ferse, an der sie ihn festhielt.*



### **Freilichtmuseum Herculaneum**

Am 24./25. August 79 n. Chr. verschlang der brodelnde Vesuv die Hafenstadt mit ihren 3000 bis 4000 Einwohnern. Eine kochende Schlamm- und Lavalawine verschüttete Tempel, Thermen und Domizile. Da Holz und Textilien auf diese Weise wie in einer Kapsel konserviert wurden, sind auch die zweiten Stockwerke der Häuser gut erhalten. Im Vergleich zur Schwesterstadt Pompeji kommen weniger Sandalenträger in die ehemalige Siedlung, die Herkules gegründet haben soll. Dabei sind viele Gebäude der Ausgrabungsstätte in besserem Zustand als in der weltweit größten archäologischen Stadtruine.

*Corso Resina, Ercolano; April bis Oktober: täglich 8.30 bis 19.30 Uhr; November bis März: nur bis 17 Uhr.*



## **Virtuelles Archäologisches Museum**

Sie tauchen plötzlich in virtuell nachgebildeten Straßenszenen auf, die Bewohner der Vesuvstädte. In wallende Gewänder gehüllt durchschreiten sie in den Morgenstunden das Forum von Pompeji, einige ziehen einen Karren hinter sich her. Binnen von Sekunden verschwindet schließlich die Sonne hinter den Tempeln und die Fackeln werfen ihr fahles Licht auf den Platz. Im nächsten Bild wird das Forum als Ruine gezeigt. Das nahe Herculaneum gelegene Zentrum wartet unter anderem mit Lasershows und dreidimensionalen Bildschirmen auf. Per Handbewegung kann der Besucher Figuren oder Landschaften hin- und hermanövrieren.

*Museo Archeologico Virtuale, Via IV Novembre 44, Ercolano, Dienstag bis Sonntag: 9 bis 17.30 Uhr. [www. museomav.com](http://www.museomav.com)*

## **HOTEL**

Grand Hotel Parkers  
1870 eröffnete Nobelherberge mit toller Dachterrasse  
Corso Vittorio Emanuele 135  
Neapel  
[www. grandhotelparkers.com](http://www.grandhotelparkers.com)

