

Es steht nicht zu erwarten, dass die Existenz von „What’s Pizza“ zu einer größeren Pizzafizierung der Stadt führen wird, so wie das Schwesterhaus „What’s Beef“ zur flächendeckenden **Burgerisierung Düsseldorf**s geführt hat. Denn die schönste Stadt am Rhein hat schon seit Jahrzehnten eine sehr vielfältige, lebendige Pizzaszene, die in den frühen Sechzigerjahren in der Altstadt begann. Ich erinnere mich, dass mein Bruder eines Sonntags davon berichtete, er habe am Abend zuvor in der Altstadt ein Stück Pizza gegessen – und er uns erklären musste, was das ist. Selbst zehn Jahre später bezeichnete Ekel Alfred in der legendären Fernsehserie „Ein Herz und eine Seele“ die italienische Spezialität als „vollgepisste Wolle“. Da hatten die Deutschen aber schon recht viel Erfahrung mit dem Fladen, die nicht wenige aus dem Urlaub kannten. Außerdem hatte gerade Düsseldorf mit seiner langen Tradition italienischer Zuwanderer schon die erste große Welle an Gründungen von Restaurants hinter sich. Wobei die Pizza zunächst keine große Rolle spielte. Wie die Steinofentorte ja selbst in Italien viel weniger verbreitet war (und ist) als der Normaldeutsche meint. Wobei der Begriff „Pizza“ ab etwa 1950 eine erhebliche Umdeutung erfahren hat; was wir heute so nennen, ist die neapolitanische Variante einer uralten Speise aus Getreide.

Gewinner: Die elektronische Lottofee namens Excel hat unter den zehn Kommentatoren dieses Beitrag den Leser „Soso“ als Hauptpreisgewinner gezogen. Der darf nun mit dem Chefred auf dessen Kosten eine Pizza bei Gino genießen – Benachrichtigung erfolgt zusätzlich per Mail!

Die „echte“ Pizza Napoli trägt immer nur Tomaten und Mozzarella sowie ein oder mehrere würzende Kräuter auf dem Boden. Und wurde Mitte des 18. Jahrhunderts überhaupt erst erfunden, weil die Tomate vorher im mediterranen Raum kaum als essbare Frucht angebaut wurde. Das Wort selbst bezeichnet ganz grundsätzlich einen runden oder länglichen Teigfladen – das griechische Wort „pita“ ist etymologisch eng verwandt. Die moderne Pizza hat übrigens zwei ganz unterschiedliche Quelle: neben Neapel steht Chicago als zweiter Gründungsort in den Annalen. Denn dort wurde 1943 die **Chicago-style Pizza** erfunden. Was wir in Deutschland für eine echte italienische Pizza halten, ist in den USA übrigens eine „**New-York-style Pizza**“. Die wurde zuerst 1903 in Little Italy angeboten und machte nicht nur bei den italienischen Immigranten schnell Karriere. Der Chicago-Fladen unterscheidet sich im Wesentlichen dadurch vom italienischen Original, dass der einen hohen Rand hat, oft mehr als daumendick gerollt und gelegentlich sogar mit Käse und/oder Schinken gefüllt. Die Pfannenpizza ist eine Variante der Chicago-Pizza, die vor Ort gelegentlich sogar

Tortendimensionen (Randhöhe bis zu fünf Zentimeter) annimmt. Lassen wir das so stehen, denn diese Abart der Pizza wird hierzulande nur von gewissen Ketten und Gastronomien angeboten, die einen auf Amerikanisch machen.

Die richtige Pizza, so viel sollte klar sein, hat einen möglichst dünnen Boden, der im möglichst heißen, mit Holzfeuer beheizten Steinofen nur ganz, ganz kurz garen muss. Dünn wird der Boden aber nur, wenn er mit dem speziellen italienischen Mehl Tipo 00 und der genau richtigen Menge Hefe angesetzt wird. Ansonsten legt der Bäcker drauf, was sich über Jahrzehnte als klassische Beläge durchgesetzt hat und was heute schon die Kinder mit italienischen Namen benennen können. Der Klassiker sind die Margarita und Napoli, dicht gefolgt von der Salami, der Tonno, der Prosciutto, der Funghi und der Quattro Stagioni. Leider hat sich über die Jahre auch die widerliche „Pizza Hawaii“ durchgesetzt. Und beim Pizza-Taxi kann man sich die Pizza sogar mit Belägen nach Wahl vollknallen, die dann zusammenpassen oder auch nicht. Apropos: Den Pizzaservice gibt es hierzulande auch noch nicht so lange – das erste Pizza-Taxi soll 1972 in Würzburg am Start gewesen sein; witzigerweise der Stadt, in der 1952 die erste Pizzeria in Deutschland eröffnet wurde. Erst Mitte der Achtzigerjahre entstanden dann die reinen Lieferdienste für den Fladen, die gar kein Restaurant mehr betrieben – und dann kamen natürlich die unvermeidlichen Ketten der US-Systemgastronomie...

Meine liebste Pizza

Weil die Pizza und vor allem die Pizzeria in Düsseldorf eine besonders lange Tradition hat, spielt die Lieblings- oder Stammpizzeria eine wichtige Rolle. Weil so viele Pizzerien Familienbetriebe sind, nimmt man als Gast Teil an dieser Familie, wird manchmal sogar zum Teil der Familia. Das unterscheidet die Pizzeria auch am meisten vom Fastfood-Laden, der etwas anbietet, was er „Pizza“ nennt. Oft aufs aufgetauten Teiglingen in Elektroöfen zu Tode gebacken und mit minderwertigen Belägen dürftig kaschiert. Von dieser Sorte „Pizza“ soll hier überhaupt nicht die Rede sein, sondern nur von der Pizza „vom Italiener“.

Und weil das so ist, bekenne ich: Bei Gino am Fürstenplatz gibt's die beste Pizza der Stadt! Weil es Gino gibt und seine Familie, weil man dort herzlich aufgenommen wird, weil es dort kein bisschen Schickmicki ist und weil die Pizza einfach supergut ist. Tatsächlich erfüllt der Fladen bei Gino alle Qualitätskriterien. Übrigens bietet Gino schon seit zehn Jahren alternativ auch Pizzen (so bildet der Deutschen auf ganz falsche Weise den Plural) aus Vollkornmehlteig

an. Bevor Da Gino an die Ecke Kirchfeld-/Morsestraße zog, hatte man das winzige Restaurant am Fürstenwall, kurz hinter der Ecke mit dem Hotel, wo es schon ab 1985 immer eine Trattoria gab. Als ich zwischen 1988 und 1995 mein Büro am Fürstenplatz hatte, war dort ein Wirt am Werk, der nebenbei Europameister im Kickboxen war, aber trotzdem hervorragende Nudelgerichte anbot, dafür aber nicht so perfekte Pizzen. Auch bei Gino gab und gibt es auch andere Speisen, vor allem Salate und Pasta-Teller, die sehr lecker sind. Auf Vorbestellung oder wenn der Küchenfamilie danach ist, gibt es aber alles, was die italienische, speziell die apulische Küche so hergibt.

Und deine liebste Pizza?

Man sieht: Die Frage nach der liebsten Pizza ist eine Frage nach der liebsten Pizzeria. Und weil dies auch mit emotionaler Bindung zu tun hat, veranstaltet The Düsseldorfer eine Umfrage samt Gewinnspiel. Benennt eure Lieblings-Pizza! Und weil nicht jeder eine Lieblings-Pizzeria hat, gibt es drei Kategorien. Jeder, der am Gewinnspiel teilnehmen möchte, muss mindestens in einer Kategorie seinen Liebling nominieren und höchstens in den drei Kategorie:

1. Meine Lieblings-Pizza gibt es bei...
2. Meine Lieblings-Pizzeria ist...
3. Meine Lieblings-Pizza wird geliefert von...

Über kurze oder lange Geschichten als Begründungen würden wir uns freuen. Teilnehmen kann jeder mit einem Kommentar zu diesem Artikel. Auch wer mehrmals kommentiert, kommt nur einmal in den Lostopf. Unter allen Leserinnen und Lesern, die bis einschließlich Sonntag, 27.06. um 12:00 Uhr einen Kommentar abgeben, in dem mindestens ein Name in einer Kategorie genannt wurde, nehmen an der Verlosung teil. Ausgelost wird über den bewährten Excel-Zufallsgenerator. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Und der Hauptpreis ist eine Pizza bei Da Gino auf Einladung und in Begleitung des Chefreds.