

Überall auf der Welt ist Pizza beliebt. Sie ist ein uraltes Gericht: Schon die Steinzeitmenschen aßen gebackenen Teig.



Pizza

- ein Stück A slice of history Geschichte

Welche ist deine Lieblingspizza? Mit Salami? Mit Spinat? Oder die Margherita? Über Geschmack lässt sich streiten. Aber für viele Menschen ist die Pizza ihr Lieblingsgericht. Doch wer hat diese Speise eigentlich erfunden? Komm mit uns auf eine Zeitreise. Sie beginnt in der Steinzeit: Die Menschen wussten damals bereits, wie man Getreide mahlt. Sie vermengten das Mehl mit Wasser und gossen den Teig auf einen heißen Stein im Lagerfeuer. Was sie nach einiger Zeit in Händen hielten, war ein flaches Brot – der erste Pizzaladen der Welt. Die Etrusker, ein antikes Volk, das vor mehr als 2500 Jahren im heutigen Italien lebte, setzten noch einen drauf: Sie belegten den gebackenen Teig mit allerlei Zutaten. Die alten Griechen machten dies mit rohem Teig.



Wow, there's pizza!



TICKET TO
ITALY
Roberto auf den Spuren seiner Lieblingspeise.



Roberto's notes **Check your English**

a

The cook is cutting red tomatoes.



b

He is picking green basil.



c

The queen is eating a slice.



Question 3: What is the cook picking? Green...

Siehe Gewinnspiel auf Seite 31.

Hörbuch Track 14

Sammelkarten

Am besten schmeckt die Pizza aus dem Holzofen. Doch man kann sie auch auf Blechen oder Pizzapfannen im heimischen Herd backen.

Das kam unserer Pizza schon näher! Die damaligen Zutaten hatten aber mit den heutigen nicht viel gemein.

Was meinst du, was auf jede Pizza gehört? Richtig! Tomatensoße. Aber die gab es damals in Europa noch nicht. Die Menschen belegten ihren Teig mit Kräutern, Olivenöl und manchmal sogar mit Honig! Viele Kräuter kamen aus Asien, wohin der Seefahrer Christoph Kolumbus im 15. Jahrhundert aufbrach. Doch er landete in Amerika, wo viele Pflanzen wuchsen, die in Europa noch niemand kannte – zum Beispiel die Tomate.

Richtig lecker mit Tomate

Die rote Frucht wurde zwar bald nach Italien eingeführt, doch die Menschen hüteten sich, sie zu essen. Sie hielten sie für giftig! Ganz Unrecht hatten sie nicht, die Wurzeln und Blätter der Tomatenpflanze sind es tatsächlich.

Es dauerte 200 Jahre, bis einige Mutige auf den Geschmack kamen.

Die erste Pizza mit Tomatenbelag wurde um 1750 gebacken, in Neapel, einer süditalienischen Stadt, die noch heute als die Hauptstadt der Pizza gilt. Dort eröffnete 1830 die erste Pizzeria. Falls du

einmal in Neapel bist, kannst du

sie besuchen: Die Pizzeria Port' Alba existiert noch heute!

Der erste Pizzaservice entstand ebenfalls in Neapel: Im Jahr 1889 wollten der italienische König Umberto und



This is a pizza

seine Frau Margherita Pizza essen. Für den Herrscher wäre es aber nicht standesgemäß gewesen, eine Pizzeria zu betreten. Deshalb wurden ihm die Pizzen in die königlichen Gemächer geliefert.

Königliche Köstlichkeit

Für die Königin gab es an diesem Tag einen ganz besonderen Belag, nämlich so: **Der Koch schneidet rote Tomaten** **a** und belegt sie mit weißem Mozzarella, einem Käse aus Büffel- oder Kuhmilch.

Er pflückt grünes Basilikum **b** und

legt die Blätter der Kräuterpflanze obendrauf. Somit

trägt die Pizza die Farben der italienischen Nationalflagge: Grün, Weiß und Rot. **Die Königin isst ein Stück** **c** und jubelt begeistert. Seither trägt diese Pizza ihren Namen: Margherita.

Auf allen Tischen der Welt

Nach und nach eroberte die Pizza die Welt. Auswanderer brachten sie nach Amerika, von dort aus gelangte die Pizza nach Australien und Asien. Aber nicht überall sehen die Pizzen gleich aus. Die Brasilianer belegen ihren Teig gern mit grünen Erbsen. In Russland gelten Fisch und Zwiebeln als Lieblingsbelag, in Indien sind es Lamm und Tofu, ein Käse aus Sojabohnen. Japaner bevorzugen Tintenfisch oder Aal, während in den USA auf jeder dritten Pizza Pepperoni liegen. In Europa ist Tunfisch sehr beliebt. Doch ist Pizza gesund? Der Teig und die Käseschicht sollten dünn sein. Dann ist die Pizza nicht so fett. „Es reicht völlig, etwas Käse über den Teig zu streuen. Das schmeckt auch gut“, sagt Frau Dr. Christiana Einig vom deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke. Ihr Tipp: „Wenn du auf die Tomatensoße Mais, Brokkoli und anderes Gemüse legst, sieht die Pizza nicht nur toll aus, sondern hat auch Vitamine.“



cheese

base

hot peppers

egg

ham

tomato sauce



Easy English

Hörbuch Track 15

Sammelkarten

Letter to Marvi

Dear Marvi,
I'm Gabriele Pagnani and I'm ten years old. My father owns one of the oldest pizzerias in Naples. Its name is "Antica pizzeria della Regina d'Italia Brandi". It's a famous place because it was in the year 1889 that the pizza "Margherita" was invented here. We're proud because a lot of famous people have come to visit us like the singer Luciano Pavarotti and the former president Bill Clinton. I love pizza and could eat it every day. It tastes best hot out of the oven. See you in Naples! Yours, Gabriele



Gabriele aus Neapel

Easy English

Hörbuch Track 16

Sammelkarten