

Pizzaiolo-Maestro aus Pfäffikon will die Ehre der Pizza retten

Pfäffikon Sie ist eine der beliebtesten Speisen und echten Pizzaioli ein Dorn im Auge: Pizza, wie sie hierzulande oftmals verkauft wird. Der Nationale Verband der Pizzaioli mit Sitz in Pfäffikon will die Pizza nun «zurückerobern».

Auf die Frage, wie oft er Pizza isst, meint Santino Lanzo nur schelmisch: «Zu oft.» Er hat in Italien die Ausbildung zum Pizzaiolo absolviert und kam vor sechs Jahren in die Schweiz, um Bekannten in ihrer Pizzeria auszuweichen. «Leider haben die Kebab-Betriebe, die querbeet alles verkaufen, das Image der Pizza in der Schweiz verschlechtert», sagt der 52-Jährige. «Entscheidend wichtig ist unsere Mission, die originale Pizza-Kultur zu verbreiten.»

Dafür hat er zusammen mit Giacomo Caruso und Massimiliano Consoli den Nationalen Verband der Pizzaioli gegründet. Gemeinsam betreiben die drei auch das Restaurant Santa Pizza in Pfäffikon. Für sie gibt es nur ein einziges Rezept, nach dem Pizza hergestellt werden soll, und zwar jenes der «Pizza Napoletana». Dieses ist gar von der Unesco als Menschheitskultur anerkannt worden. «Die Pizzakultur ist uns heilig», betont Caruso. «Wir müssen uns die Pizza zurückerobern.»

No-Gos sind etwa industriell hergestellter Teig oder die falschen Tomaten für den Belag, führt Lanzo aus. «Der Teig muss mindestens 24 Stunden gären, und die Tomaten müssen von einer speziell fruchtfleischreichen Sorte sein. Oft wird die Teigzubereitung unterschätzt und zu wenig Zeit für die richtigen Produktionschritte einberechnet.»

Doch der Verband hat noch weitere Ziele. Einerseits steht er italienischen Pizzaioli, die in die Schweiz kommen, bei der Inte-

gration zur Seite. Andererseits soll der Pizzaiolo in der Schweiz ein anerkannter Beruf werden. Heute gibt es keine national anerkannte Ausbildung, die man absolvieren kann. In Italien sieht das ganz anders aus. «Und ein Pizzaiolo verdient einen ähnlichen Lohn wie ein diplomierter Koch», sagt Lanzo. Ein Studium an der Hotelfachschule ist nötig mit der anschliessenden Spezialisierung zum Pizzaioli. Diesen Weg ist auch Santino Lanzo gegangen. «Und darauf folgte ganz viel Praxiserfahrung.» Angeeignetes Wissen, das er nun in der Schweiz weitergeben will.

Teure Ausbildung

Drei Module umfasst sein Kurs, der einer Anlehre gleichkommt und den er über den Verband anbietet. «Im Kanton Tessin sind sie uns schon einen Schritt voraus», sagt Giacomo Caruso. Dort werde das Diplom, das man am Ende eines solchen Kurses erhält, vom kantonalen Gastroverband anerkannt. Eine Folge daraus ist, dass die Kosten der Ausbildung fast komplett von Verband und Kanton übernommen werden.

Da dies im Kanton Zürich noch nicht der Fall ist, müssen die Teilnehmer die knapp 10 000 Franken, welche die Ausbildung insgesamt kostet, selber bezahlen. «Da es sich praktisch ausschliesslich um Privatlektionen handelt, bei denen der Schüler dem Maestro über die Schultern schaut, ist es keine billige Ausbildung», ordnet Caruso ein.

Würde man die drei Kurse Vollzeit am Stück absolvieren,



Massimiliano Consoli, Santino Lanzo und Giacomo Caruso (von links) im Restaurant Santa Pizza.

Foto: PD

gründe man die Ausbildung während sechs Monaten durchdrücken. «Aber das ist in der Praxis nicht möglich, da eigentlich alle Schüler bereits als Pizzaioli in Restaurants angestellt sind.»

Der Grund, warum es die Anerkennung des Diploms noch nicht über die Alpen geschafft hat, kennt Giacomo Caruso genau. «Und er hat mich schockiert.» Bei Gesprächen mit Vertretern von Gastro Ticino und Gastro Zürich habe sich herausgestellt: «Die Lehrmittel wurden bisher schlichtweg noch nicht vom Italienischen ins Deutsche übersetzt.»

Während Lanzo die Rolle des Maestros in der Küche übernimmt, konzentriert sich Caruso auf die Arbeit im Hintergrund. Viel Networking sei nötig, um die Bestrebungen um die Anerkennung für den Beruf des Pizzaiolos weiterzutreiben. «Denn wenn wir auf kantonaler Ebene Erfolge feiern können, ist der Schritt zum nationalen Erfolg und der Zusammenarbeit mit Gastro Suisse nicht mehr weit entfernt.»

Bis es so weit ist, sind Santino Lanzo, Giacomo Caruso und Massimo Consoli – der sich um das Tagesgeschäft in Pfäffikon

kümmert – bestrebt, die Qualität der Pizza in der unmittelbaren Umgebung zu optimieren. Das Konzept und die Rezepte von «Santa Pizza» sollen bald in weiteren Oberländer Gemeinden Fuss fassen.

Die drei haben in dieser Woche einen Vertrag mit der Pizzeria Laufenbach in Gossau abgeschlossen. «Am Anfang wird auch der Maestro selbst in der Küche stehen», sagt Giacomo Caruso. Weitere Verträge sollen folgen.

«Mit dem Verband greifen wir auch Pizzeria-Betreibern unter die Arme, deren Restaurant nicht wie gewünscht läuft», sagt

Caruso. Und zwar, indem die Mitglieder in kränkenden Betrieben eingesetzt werden. «Die Anfragen von Restaurants und Pizzerien, die nach professionellen Pizzaioli fragen, vermehren sich.» Unter anderem, weil es momentan schlichtweg an Personal fehlt.

Der Nationale Verband der Pizzaioli zählt aktuell rund 30 Mitglieder in der Deutschschweiz und mehrere Dutzend im Tessin. Rund 25 Pizzaioli sind in der Ausbildung zum diplomierten Maestro – zwei haben die Kurse, die seit 2020 angeboten werden, bereits abgeschlossen. «Mein Wunsch ist es, eines Tages eine offizielle Schule gründen zu können und diesen alten Beruf aufbauend mehreren Schülern gleichzeitig vermitteln zu können», sagt Lanzo.

Und obwohl man sich die Verbesserung des Stellenwerts der Pizza auf die Fahne geschrieben hat: «Es gibt einen Ehrenkodex», betont Caruso. «Wir unterstützen nur Vertreter von echten, rein italienischen Restaurants. Nicht von Kebab-Betrieben, die einfach alles anbieten.»

Lea Chiapolini

Weitere Informationen unter www.pizzaioli.ch

Essen und Trinken

Im September und Oktober widmen wir uns verstärkt dem Thema Essen und Trinken. Heute geht es um die Pizza. (zo)