



Foto: Andreas Herrmann

TOPFGUCKER

Gold of Naples – Pizza & Bar

Pontstraße 125
täglich geöffnet von 11 Uhr
bis Ende offen
Telefon 02 41/91 99 15 32
www.goldofnaples.de

Gold für den Gaumen

Original neapolitanische Pizza erobert die Kaiserstadt

L'oro di Napoli – das Gold von Neapel: Vielen Menschen ist unter diesem Titel ein italienischer Episodenfilm aus dem Jahr 1954 bekannt, in dem Sophia Loren ihre erste bedeutende Rolle spielte – als Pizzabäckerin... Wie passend also, dass Kosta Athanasiou, seit vielen Jahren erfolgreicher Aachener Gastronom und Betreiber des Parkcafés *Ferbers* in Burtscheid (s. S. 27), und Marcus Kaufmann (Foto, r., mit Pizzabäcker Momo El Rhayati) ihrem neuen Restaurant an der Pontstraße 125 den gleichen Namen gegeben haben: *Gold of Naples – Pizza & Bar* holt den seit einigen Jahren in Deutschland beliebten Trend der *Pizza Napoletana* in die Kaiserstadt. „Wir wollten die Ersten sein, die den Aachenern diese besondere Art der Zubereitung schmackhaft machen“, erklärt Geschäftsführer Kaufmann.

Dafür sind die beiden Betreiber sogar eigens nach Neapel gereist, um die Urform der Pizza persönlich und direkt vor Ort zu erleben. Hier lernten sie auch *Pizzaiolo*-Meister Salvatore Santucci kennen, der ihnen Rezepte und Know-how vermittelte. Beste Voraussetzungen also für eine original neapolitanische Pizza mitten in Aachen!

Was ist eigentlich das Besondere daran? „Der Teig muss zwischen 24 und 72 Stunden ruhen, was dafür sorgt, dass er locker-luftig wird und die Hefe voll aufgegangen ist“, erläutert Kaufmann. Diesem Alleinstellungsmerkmal verdankt die *Napoletana* übrigens auch ihre Ernennung zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Gebacken wird die Pizza in einem von Ofenbauer Stefano Ferrara handgefertigten Kuppelofen – bei *Gold of Naples* natürlich ganz in Gold. Bei fast 500 Grad sorgt dieser dafür, dass die Backzeit gerade einmal 60 bis 90 Sekunden beträgt und der Teig schön knusprig wird.

Klassische und kreative Variationen dieser runden Köstlichkeit gibt es bei *Gold of Naples* zahlreich. Schwer, sich für eine Variante zu entscheiden. Marcus Kaufmann hat nach kurzem Überlegen aber einen Favoriten: „Wir haben eine Pizza mit Ricottacreme, grünem Spargel und Chilischoten im Angebot. Die mag ich sehr gerne.“

Neben original neapolitanischer Tradition hat das Lokal noch viel mehr zu bieten. Auf der Karte stehen gemischte Vorspeisen, Salate

und Desserts, die begleitet werden von einer großen Wein-, Bier- und Ginauswahl. All das können die Gäste sich in der denkmalgeschützten, komplett sanierten Location im Industriedesign, umgeben von Stein, Stahl und Holz, schmecken lassen. Herzstück ist, na klar, der erwähnte Kuppelofen. Ein goldener Hingucker! nad

GOLD OF NAPLES EMPFIEHLT:

Pizza mit Ricotta, Spargel und Chili

Zutaten:

Für den Teig: Salz, Wasser, 1 kg Mehl, Hefe und viel Liebe
Für den Belag: 500 g frischer Ricotta (steif geschlagen), grüner Spargel (angebraten), frische rote Chili, pro Pizza eine halbe Handvoll Fior-di-Latte-Scheiben (Mozzarella), Basilikumblätter

Zubereitung:

Die Teigzutaten miteinander vermengen und eine Stunde ruhen lassen. Dann gleichmäßige Kugeln formen und mindestens 24 Stunden abgedeckt bei 20 Grad gehen lassen. Die Teigballen ebenmäßig flach drücken, sodass eine Kuhle und ein etwa 1 cm breiter Rand entstehen. Anschließend den Teig auf die gewünschte Größe ziehen. Den Ricotta gleichmäßig verteilen. Die Fior-di-Latte-Scheiben, Spargel und Chili hinzufügen. Eine Spur Olivenöl über der Pizza verteilen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. drei Minuten backen. Zum Schluss etwas frisches Basilikum und Olivenöl auf die Pizza. Buon appetito!

*Diesen und alle weiteren
BAD AACHEN-Topfgucker
finden Sie auch unter
www.bad-aachen.net!*

