

Pizza nach Eisacktaler Art



Das Grummeln in Akis Bauch wächst nun schon seit einer ganzen Weile. Schwimmen und Rutschen hat wirklich Spaß gemacht, doch jetzt wird es Zeit, etwas in den Schnabel zu bekommen.

Rasch trocknet sich der kleine Adler ab und macht sich auf den Weg. Zuerst weiß er gar nicht recht wohin, aber dann kitzelt ihn ein feiner Geruch in der Nase.

Mmh! Wie das duftet! Sogar Akis Bauch scheint auf den verführerischen Geruch zu reagieren, denn er grummelt jetzt noch lauter.

Je weiter Aki dem Duft folgt, umso vielfältiger wird er. Riecht er etwa Tomaten? Oder vielleicht Brot?

Aki beeilt sich und ist in Nullkommanichts in der Kinderküche angekommen. Dort bereitet ein Koch gerade kleine Teigkugeln vor.

„Hallo! Was machst du denn da?“, nähert sich Aki neugierig.

„Hallo. Ich bereite den Teig für die Pizzas vor“, erklärt der Koch.

Aki staunt: „Was ist denn eine Pizza?“

Der Koch lacht verwundert, denn was eine Pizza ist, weiß sonst wirklich jeder. Doch er will es Aki zeigen und lädt ihn ein, mit ihm zusammen eine Pizza zu machen. Das lässt sich der kleine Adler nicht zweimal sagen, denn Kochen macht Spaß!

Als Erstes bekommt Aki eine Kochmütze auf und er muss sich seine Flügel waschen, denn wer kocht, muss sauber sein.

„Zuerst müssen wir den Teig ganz dünn ausrollen.“ Der Koch macht es Aki vor und erklärt ihm, dass er den Teig schon gestern zubereitet hat, da dieser über Nacht rasten und aufgehen musste.

„Was kommt jetzt?“, fragt Aki aufgeregt und schaut sich in der Küche um.



Der Koch holt einen großen Topf mit einer roten Sauce. „Das ist die Tomatensauce. Die kommt jetzt als erster Belag auf deine Pizza.“

Das waren also die Tomaten, die Aki schon vorhin gerochen hatte. Die Sauce riecht aber wirklich ganz doll nach Tomaten - und nach noch etwas ...

Der Koch reicht Aki eine Kelle und zeigt ihm, wie er die Sauce auf den Teigboden geben soll: „Das reicht. Jetzt kannst du die Sauce mit der Kelle kreisförmig verteilen. Die riecht köstlich, nicht? Das kommt daher, dass wir nur sonnengereifte Tomaten verwenden. Wir haben nämlich ganz in der Nähe einen Bauern, der für uns das Gemüse anbaut. So gelangen die Tomaten direkt vom Strauch auf unsere Pizza. Das, was du vielleicht auch riechen kannst, ist Oregano, ein Gewürzkraut, das ganz toll in Tomatensauce passt.“

Das war also der Geruch, den Aki vorher nicht erkannt hatte.

Der Koch holt eine weiße Kugel und ein Messer.

„Hier, jetzt kannst du den Mozzarella schneiden. Das ist ein ganz weicher, wohlschmeckender Käse, und dieser hier wird aus Milch von Südtiroler Kühen hergestellt.“



Aki schaut den Koch an. Ihm geht gerade ein Gedanke durch den Kopf: „Ist das eigentlich wichtig? Ich meine, dass die Zutaten von hier sind und nicht von woanders?“

Der Koch lächelt: „Ja, das ist sehr wichtig. Zutaten, die von weit her kommen, müssen einen langen Transportweg hinter sich bringen, und das ist ganz und gar nicht gut für die Umwelt. Es ist viel besser, Lebensmittel zu verwenden, die man in nächster Nähe kaufen kann und die am besten noch gerade Saison haben. So sind sie frisch und haben keine lange Lagerzeit hinter sich.“

Aki staunt. Dass man sich hier so viele Gedanken um die Umwelt macht, gefällt ihm, schließlich weiß er, wie viele Tiere und Pflanzen in der Natur leben.

Mithilfe des Kochs schnippelt er den Mozzarella klein und verteilt ihn auf der Sauce.

„So, und schon hast du eine Pizza Margherita. Wenn du möchtest, kannst du sie jetzt noch mit Schinken oder Gemüse belegen“, erklärt der Koch und zeigt auf kleine Schüsseln mit allerlei Leckereien drin.

Aki greift beherzt zu und entscheidet sich für Schinken, Mais und Paprika. Bei diesem Anblick grummelt dem kleinen Adler wieder der Bauch.

Mit einer großen Schaufel nimmt der Koch die Pizza auf und schiebt sie in den Ofen. „Keine Angst, die Pizza ist ganz schnell fertig, denn Pizzas brauchen nur ungefähr fünf Minuten.“

Da freut sich Aki. Er setzt sich an einen Tisch und wartet. Wie versprochen, steigt ihm schon bald der Duft der frisch gebackenen Pizza in die Nase. Mit Genuss beißt er hinein. Was für ein Geschmack! So etwas Leckeres hat Aki noch nie gegessen. Und während er ein Stück nach dem anderen verputzt, denkt er an den Garten, wo die Tomaten gewachsen sind, und an die Kühe, die die Milch für den Mozzarella gegeben haben.

Mit vollem Bauch verlässt der kleine Adler die Küche. Toll, was man so alles beim Kochen lernen kann!