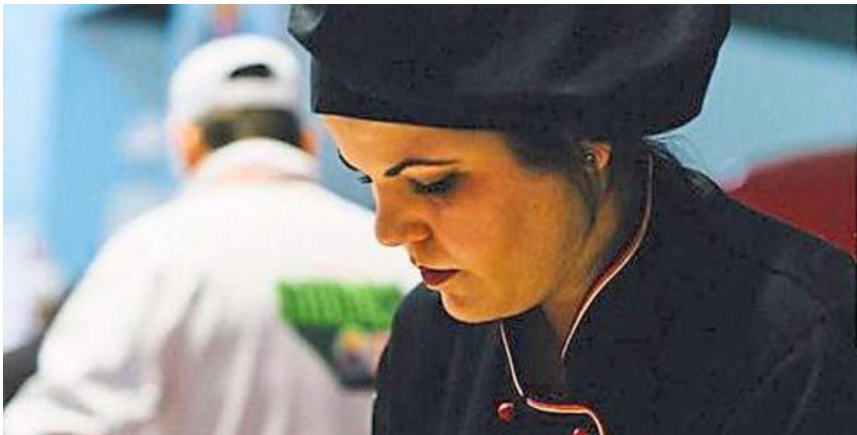


„Pizza-Königin“ vom Mühlenplatz

Deutschlands beste Pizzabäckerin

Sassenberg - Sabrina Albanese, seit vier Jahren Inhaberin des Restaurants/Pizzeria Il Mulino in Sassenberg, ist Deutschlands beste Pizzabäckerin. Und das in einer Männerdomäne. In der Kategorie „Pizza Napolitana“ errang sie mit ihrer Margherita-Kreation (Büffel-Mozzarella und Basilikum) bei der alljährlichen Pizza-Weltmeisterschaft im italienischen Parma den deutschen Titel. Im siebenköpfigen DM-Team, das sich aus Pizzabäckern vom Norden bis zum Süden Deutschlands zusammensetzte, war sie die einzige Frau. Von Joachim Edler

Montag, 16.04.2018, 05:04 Uhr



Sabrina Albanese, seit vier Jahren Inhaberin der Pizzeria Il Mulino in Sassenberg, ist Deutschlands beste Pizzabäckerin. Mit ihrer Margherita-Kreation (Büffel-Mozzarella und Basilikum) errang die 28-Jährige bei der alljährlichen Pizza-Weltmeisterschaft (9. - 11. April in Parma) unter den deutschen Teilnehmern diesen Titel und Platz sieben unter 800 Teilnehmern aus 44 Ländern. Foto: Privat

Darf es zur Abwechslung mal eine meisterliche Pizza sein? **Sabrina Albanese** ist seit vier Jahren Inhaberin des Restaurants/Pizzeria Il Mulino in Sassenberg. Die 28-Jährige ist Deutschlands beste Pizzabäckerin. Und das in einer Männerdomäne. In der Kategorie „Pizza Napolitana“ errang sie mit ihrer Margherita-Kreation (Büffel-Mozzarella und Basilikum) bei der alljährlichen Pizza-Weltmeisterschaft (9. - 11. April) im italienischen Parma den deutschen Titel.

Weltmeister Italien

MEHR ZUM THEMA

Kulturerbe aus dem Ofen

«Ein Tag, an dem die Pizza gefeiert wird»

Im siebenköpfigen Deutschlandteam, das sich aus Pizzabäckern vom Norden bis zum Süden zusammensetzte, war sie die einzige Frau. Ein Titel nicht genug: Unter den 800 besten Pizzabäckern aus 44 Ländern, die um den WM-Titel, kämpften, belegte die Sassenbergerin ebenfalls in der Kategorie „Pizza Napolitana“ einen hervorragenden siebten Platz. Bereits im vergangenen Jahr gewann die gebürtige Gütersloherin mit italienischen Wurzeln die Europameisterschaft.

Weltmeister, wie könnte es anders sein, wurde am vergangenen Mittwoch in Parma ein Italiener. Auch die Plätze zwei und drei der diesjährigen Pizza-WM blieben italienischen Pizzabäckern vorbehalten. Wenn's mit der Fußballweltmeisterschaft in diesem Jahr schon nichts wird, dann wenigstens Weltmeister im Pizzabacken.

Erfolgsrezept Teig

Doch die 28-jährige Sabrina Albanese braucht sich nicht hinter der Konkurrenz zu verstecken. Ihr Erfolgsrezept ist der Teig. Der wird selbstverständlich komplett selbst gemacht, sogar die eingesetzte Hefe stammt aus eigener Herstellung. Der Teig besteht ausschließlich aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz. „Eier, Butter, Milch und Zucker“, sagt sie, „sind für Kuchen.“

Auch kommt der Teig bei ihr niemals auf ein Blech. Kneten und Ausrollen ist Handarbeit – das Nudelholz verpönt. Fingerspitzen- und Zeitgefühl beweist Deutschlands beste Pizzabäckerin beim Backen im Stein- oder wie bei der Weltmeisterschaft im Holzofen. „Ich kann alle Rezepte verraten, aber die Hände machen den Unterschied.“

Pizza backende Roboter

1/8



Einer der Roboter des Forschungsinstituts Artificial Intelligence (AI) an der Universität in Bremen kippt zubereitetes Popcorn vom Kochtopf in eine Porzellanschüssel.

Foto: Ingo Wagner

„Italienische Pizza sieht aus wie ein Mondkrater, mit großem gewölbtem, sehr schmackhaftem Rand, der voller aromatisierender Luftblasen ist.“

Sabrina Albanese

Oft kämpfte sie innerlich mit sich, wenn in ihrem Restaurant mal wieder Spaghetti Bolognese oder Ananas als Zutaten gewünscht werden. Oder wenn eine Pizza zurückgeht, weil der knusprige Teig braune Flecken habe. Die 28-Jährige schüttelt den Kopf: „Das muss so sein. Italienische Pizza sieht aus wie ein Mondkrater, mit großem gewölbtem, sehr schmackhaftem Rand, der voller aromatisierender Luftblasen ist.“ Ihr Traum: ein Pizza-Gourmet-Restaurant mit offener Küche und holzbefeuerten Steinofen. Baulich vor Ort nicht umsetzbar, bedauert Sassenbergs „Pizza-Königin“ und fügt hinzu: „Für eine gute Pizza würde ich 100 Kilometer weit fahren.“

Teig-Fiasko im Flugzeug

Insgesamt elf Wettkampf-Kategorien gibt es bei der Pizza-WM in Parma. Eine Jury bewertet neben Geschmack unter anderem auch Hygiene, Technik und Zeit. Sabrina Albanese startete ebenfalls in der Kategorie „Classic“ um den Weltmeistertitel. Als Belag für ihre Pizza wählte sie Parmaschinken, Rucola, Frischkäse-Röschen und getrocknete gelbe und rote Kirschtomaten. Am Ende blieb ein bemerkenswerter 68. Platz unter 800 Mitbewerbern.

Fast drohte die WM für die 28-Jährige zu einem kleinen Fiasko zu werden. Der Teig, den sie in Sassenberg zubereitet, in einer Tupperbox im Koffer verstaut und am Flughafenschalter aufgegeben hatte, war bei der Landung in Parma „gekippt“. „Der Teig vertrug die Druckschwankungen in der Luft nicht und gäerte. Zudem waren in Parma 25 Grad. Der Teig darf nicht älter als zwölf Stunden sein. Doch ich hatte genug Zeit, um einen neuen Teig zu machen.“

Angebote aus Paris und Italien

Dass die 28-Jährige zwei Titel gewonnen hat, sprach sich in Fachkreisen schnell herum. „Nach der WM bekam ich ein Angebot aus Paris.“ Aber auch die Italiener wollten die Sassenbergin nicht ziehen lassen und boten ihr eine Lehramtsstelle, um künftigen Pizzabäckern das Handwerk beizubringen. Wenngleich die 28-Jährige sich vorstellen könnte mit ihrem Mann Mattia in Frankreich oder im Süden Deutschlands, zum Beispiel in Augsburg wegen der Nähe zu Italien, zu arbeiten, bleibt sie (noch) dem Münsterland treu. In Gütersloh geboren, in Kalabrien aufgewachsen. „Ich bin einfach verrückt“, sagt sie. „Ich war 18, kellnerte in einem Restaurant in Norditalien, als ich zu meiner Chefin sagte: Ich möchte ab sofort Pizza backen. In einer Woche war ich Pizzabäckerin. Bis zur Perfektion dauerte es neun Jahre.“

Im September startet die 28-Jährige bei der Pizza-WM in China.

Unesco Kulturerbe 2017

1/29



Italien: Die Kunst des neapolitanischen Pizzabäckers (Pizzaiuolo) stammt aus Neapel, wo heute etwa 3 000 Pizzaiuoli leben und wirken.

Foto: Cesare Abbate

SCHLAGWÖRTER

31.5.2018

„Pizza-Königin“ vom Mühlenplatz: Deutschlands beste Pizzabäckerin - Sassenberg - Westfälische Nachrichten

Sabrina Albanese

Mühlenplatz

Restaurant

Pizza

Pizzeria

Männerdomäne

Europameisterschaft

Fußball-WM

© Westfälische Nachrichten - Alle Rechte vorbehalten 2018