

Gehobenes Pizzaessen

Beim Italiener fallen die Änderungen angenehm ins Auge: neue Bestuhlung, neue Beleuchtung, neues Speisenangebot, neues Geschirr. Alles leicht gehoben. Pizza gibt's zum Glück immer noch, sogar neuerdings mit Feigen und Gorgonzola, auch mit gehobenem Preis. Ich bestelle ein Exemplar. Es wird auf einem neuen XXL-Porzellanteller serviert. Auf der aalglatten Unterlage hin und her rutschend, lässt es sich mit dem alten Besteck allerdings nicht angemessen dem Verzehr zuführen; es lässt sich weder mit dem breiten stumpfen Messer schneiden noch mit der dick gezinkten Gabel aufnehmen. Meine Bitte um ein zweites, schärferes Messer wird sofort erfüllt, prego. Es weist jedoch dieselbe funktionale Unfähigkeit auf wie das erste. Immerhin gelingt meiner lieben Frau die Aufteilung der Gesamtpizza in ein paar größere Sektoren. Ich gehe zu „finger food“ über und führe die Einzelteile mit der Hand zum Mund. Die (manuell) gehobene neue Pizza schmeckt, zugegeben. Nur ist heute die Stimmung weniger gehoben.