

# „Für eine gute Pizza braucht man Liebe“

Lübeckerin ist Deutsche Pizzameisterin – Zweiter Titel in Folge – Teig und Belag überzeugen Jury.

**LÜBECK.** Sie greift sich einen runden Ball aus Teig, legt ihn vor sich auf eine Fläche, die mit Mehl ausgelegt ist, und formt mit den Händen eine runde Scheibe. Dann nimmt Mariia-Lilija Oprisnyk eine Schüssel mit Auberginen-Capornata – geschmorte Auberginen, die man vielleicht von der Antipasti-Platte als Vorspeise kennt – und verteilt sie gleichmäßig auf dem Teig. Die 21-Jährige ist ruhig, unaufgeregt, als hätte sie ihr Leben lang nichts anderes gemacht.

Vor ein paar Wochen bei der Deutschen Pizza-Meisterschaft sah das noch anders aus. „Natürlich war ich aufgeregt“, sagt Oprisnyk, die beim Lübecker Lieferdienst „Nico's Pizza“ arbeitet und mit ihrer handwerklichen Raffinesse und einem betörenden Pizzarezept den ersten Platz bei der Deutschen Pizza-Meisterschaft gemacht hat. Sie ist die beste Pizzabäckerin Deutschlands. „Darauf bin ich sehr stolz“, sagt sie. „Der Titel motiviert mich, hier weiterzumachen.“

## ZWEITER MEISTERTITEL FÜR LÜBECKER PIZZABÄCKERIN

Nach der Auberginen-Capornata verteilt die Pizza-Meisterin Thunfisch und Jalapeños auf dem runden Teigstück. Mariia-Lilija Oprisnyk ist erst vor drei Jahren aus der Ukraine nach Deutschland gekommen und hat vorher nicht eine einzige Pizza selbst gebacken. „Meine Freundin arbeitet auch hier und hat mich gefragt, ob ich Pizzabäckerin werden möchte“, erzählt die junge Frau. „Ich habe sofort zugesagt. Es macht mir sehr viel Spaß, hier zu arbeiten.“

Und ihre Arbeit ist erfolgreich. Denn der Deutsche Meistertitel ist, obwohl sie erst seit kurzer Zeit im Pizza-Geschäft tätig ist, nicht ihr erster. „Im vorigen Jahr bin ich auch schon Deutsche Meisterin geworden“, sagt Oprisnyk stolz und schiebt die Pizza für rund drei Minuten in den Ofen.



Stolz auf den Titel: Mariia-Lilija Oprisnyk arbeitet erst seit drei Jahren als Pizzabäckerin.

Fotos: Lutz Roeßler

## DER TEIG MACHT 50 PROZENT EINER GUTEN PIZZA AUS

Stolz ist auch ihr Chef Nicola Diana. Der gebürtige Lübecker, der mit seinem Vater das Restaurant „Il Diana“ in Bad Schwartau betreibt, ist in der internationalen Pizza-Szene kein Unbekannter – deswegen konnte er bei der Pizza-Meisterschaft auch nicht an den Start gehen. „Ich bin schon fünfmal Deutscher Pizzameister geworden. Die Jury hat gesagt, dass ich nicht mehr teilnehmen darf“, sagt der 40-Jährige zufrieden.

Dass Nicola Diana ein Ausnahmetalent beim Pizzabacken ist, zeigt er in der Küche seines Lieferdienstes. Er hat bei keinem Geringeren als Umberto Napolitano, der die erste Piz-

## „ICH TRÄUME VON PIZZA“

zschule Deutschlands gegründet hat, gelernt. Der Pizza-Experte nimmt eine graue Plastikscheibe in die Hände, die einem Frisbee ähnelt und als Übungsmaterial bei Pizza-Akrobaten nicht fehlen darf. Die Scheibe dreht sich unentwegt, er wechselt sie von der rechten in die linke und zurück in die rechte Hand. Er wirbelt sie über seinem Kopf. Sie verschwimmt sogar hinter seinem Rücken und fliegt wie durch Geisterhand über seine Schulter zurück in seine Hände.

„Mit echtem Teig ist es schwierig geworden, weil wir den Wasseranteil erhöht haben und der Teig damit nicht mehr so dehnbar ist“, verrät Diana. „Der Teig macht 50 Prozent aus bei einer guten Pizza.“

Während Nicola Diana noch über Pizza-Akrobatik spricht, holt Mariia-Lilija Oprisnyk ihre Gewinner-Pizza aus dem Ofen. Fertig ist sie noch nicht. Sie belegt die heiße Pizza nach dem Backen noch mit Stracciatella vom Burrata, Parmesankäse und Pistazien.

Das Rezept hat sich ihr Chef ausgedacht. „Ich träume manchmal von Pizza und was als Belag zusammenpasst“, sagt er etwas schüchtern. „Tags darauf probiere ich es dann aus. Es entsteht viel aus dem Bauch heraus.“

Mariia-Lilija Oprisnyk schließt den Pizzakarton, die Pizza „Etna“ ist fertig. Das Wichtigste für sie beim Pizzabacken? „Für eine gute Pizza braucht man Liebe“, sagt die Pizza-Meisterin. **HAN**

## After-Work-Gospel-Singing

**LÜBECK.** Nach einem langen Arbeitstag einfach loslassen, mitsingen und neue Kraft tanken – genau das erwartet die Teilnehmenden beim After-Work-Gospel-Singing am Mittwoch, 3. Juni, von 19 bis 21.30 Uhr im Marienwerkhaus, Marienkirchhof 2-3 in Lübeck. Dieses neue Mitsing-Format richtet sich an alle, die Spaß am Singen

haben und Gospel erleben wollen. Die Veranstaltung ist geeignet für Anfänger, aber auch erfahrene Sängerinnen und Sänger kommen auf ihre Kosten. Der Abend wird geleitet von Chorleiter Folarin Omishade. Die Teilnahmegebühr beträgt 22 Euro, 20 Euro erm. Anmeldung unter [admin@afrogospel.de](mailto:admin@afrogospel.de)

## Jetzt noch Startplätze sichern

**LÜBECK.** Noch bis zum 27. Mai können sich Unternehmen, Institutionen und Vereine für die Premiere der Run5 Teamstaffel in Lübeck anmelden. Am 18. Juni verwandelt sich dann das Gelände des Volksfestplatzes unter der Schirmherrschaft von Bürgermeister Jan Lindenau erstmals in einen lebendigen Treffpunkt für Teamgeist, sportliche Begegnung und gemeinsames Sommerfest-Erlebnis – mitten in der Hansestadt. Die Anmeldung zur Run5

Teamstaffel bietet zudem die Chance, lokales Engagement zu zeigen, wenn sich die Teams bei der Anmeldung bewusst für einen „Charity-Startplatz“ entscheiden. Der freiwillige Aufpreis von fünf Euro pro Person wird vollständig an die Lübeck-Hilfe für krebserkrankte Kinder e. V. gespendet. Die Anmeldung erfolgt digital über die Website [www.run5.de/luebeck](http://www.run5.de/luebeck) oder direkt per Mail an [markus.schmitz@run5.de](mailto:markus.schmitz@run5.de)

## Junge Talente in der Fischerkirche

**LÜBECK.** „Licht und Leichtigkeit“ ist der Titel des Konzertes der vier jungen Talente der Lübecker Musikhochschule, die als Quartett „ITO“ am morgigen Sonntag, 17. Mai, ab 18 Uhr in der Schlutuper Fischerkirche, Kirchstraße 7, auftreten. Die Stu-

denten kommen aus Japan und der Ukraine und werden eine Stunde lang ihr Publikum mit einem Frühlingskonzert mit Geige, Bratsche und Cello erfreuen. Der Eintritt ist kostenlos, über eine Spende freuen sich die jungen Studierenden.

## Interaktive Ausstellung im BiZ

**LÜBECK.** Die Interaktive Ausstellung im BiZ geht in die Verlängerung. Noch bis zum 29. Mai können Interessierte im Berufsinformationszentrum (BiZ) der Agentur für Arbeit Lübeck, Hans-Böckler-Straße 1, im Rahmen einer BiZ-Tour oder mit dem Blick durch eine VR-Brille Berufsfelder erkunden und ihre beruf-

liche Entwicklung selbst in die Hand nehmen. Möglich ist das zu den Öffnungszeiten des BiZ immer Montag von 8 bis 15.30 Uhr, Dienstag und Freitag von 8 bis 12.30 Uhr sowie am Donnerstag von 8 bis 17 Uhr. Bei Fragen steht das BiZ-Team unter Tel. 0451/588397 gerne zur Verfügung.



Nicola Diana betreibt mit seinem Vater das „Il Diana“ in Bad Schwartau. Er ist selbst fünfmaliger Deutscher Meister im Pizzabacken und der Chef der aktuellen Meisterin.

EINKAUFEN  
MIT DER



**KNUTZEN HOME**

[knutzen-home.de](http://knutzen-home.de)

Die mit dem **grünen** Haus

**30% RABATT  
AUF PLISSEES\***



Strandkörbe



In weiteren Farben erhältlich!

Höchste Qualität vereint mit bestem Komfort – unsere Premium-Strandkörbe

ab **1.499,-**

- Variable Anbringung – auch ohne zu bohren
- In vielen Farben und Transparenzen verfügbar
- Frei verschiebbare Profile
- Maßgenaue Anfertigung

Jetzt beraten lassen!

\* Gilt nur auf die Sunlight Kollektion.

**KNUTZEN HOME Lübeck**  
Osterweide 14  
Telefon 0451 50 49 060

**KNUTZEN HOME Eutin**  
Industriestr. 12a  
Telefon 04521 79 56 00

**KNUTZEN HOME Oldenburg in Holstein**  
Am Voßberg 8  
Telefon 04361 50 63 90

Alle Preise sind Abholpreise ohne Montage und verstehen sich in Euro, inkl. gesetzl. MwSt., solange der Vorrat reicht. Irrtümer, Farbabweichungen und Änderungen vorbehalten.

Verwaltung: Knutzen Teppich-Hof GmbH