

# Späte EHRFURCHT

Seit zwei Jahren bildet die Pizzeria Riva Favorita in ihrem Grätzl den Maßstab für original neapolitanische Teigräder.

**A**uch das muss man einmal schaffen. Mit einem Restaurant mit eng begrenztem Spezialitätenangebot geschätzte 90 Prozent Zustimmung auf diversen Bewertungsplattformen zu erhalten, ist in der Hauptstadt der Nörgler eine großartige Leistung. Tatsächlich erfreut sich die Pizzeria Riva Favorita im vierten Wiener Bezirk auch zwei Jahre nach der Eröffnung ungebrochener Beliebtheit. Ein Zuspruch, der eher noch zunimmt, wie zahlreichen Kommentaren im Internet zu entnehmen ist.

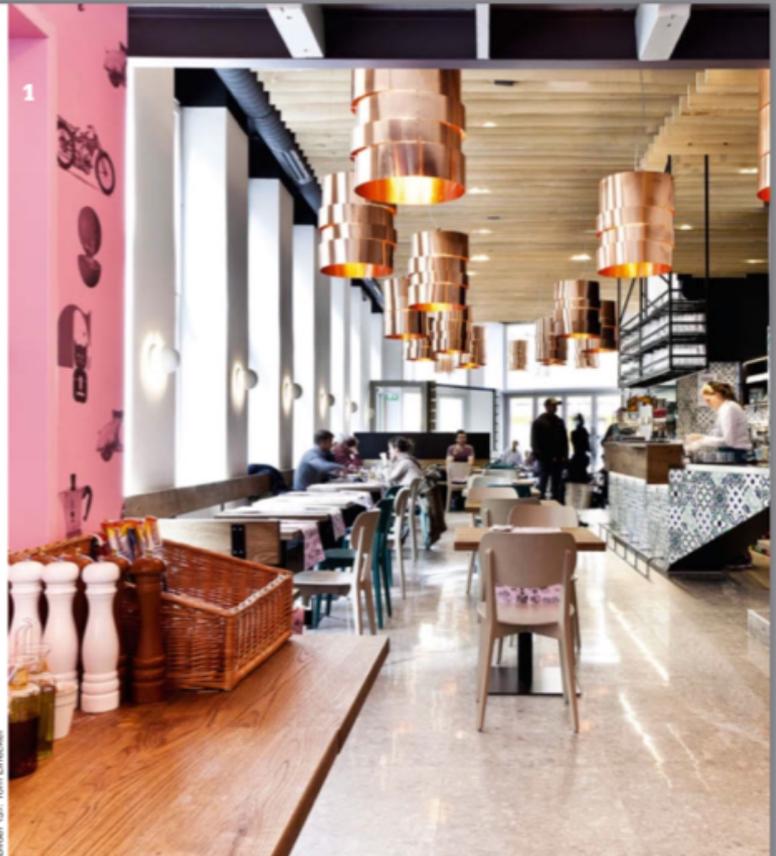
**Das Lokal** an der Ecke Favoritenstraße/Gusshausstraße ist bereits der dritte Gastronomiebetrieb des Ehepaars Petra und Alessandro d'Ambrosio. Eine Pizzeria Riva gibt es bereits in der Wiener Türkenstraße und im Sommer als Open-Air-Betrieb im Rahmen der Summerstage am Donaukanal, geführt von einem Geschäftspartner. Die Riva Favorita ist dagegen der erste Betrieb, der von den d'Ambrosios selbst betrieben wird.

**Musste man** sich mit den Feinheiten der Gastronomie also bis vor zwei Jahren nur oberflächlich beschäftigen, sind nun die speziellen Eigenheiten bis in die letzten Details zu beachten. „Wir haben viel gelernt in den vergangenen zwei Jahren“, bestätigt Petra d'Ambrosio. Und der nunmehrige Wirt Alessandro ergänzt auf die Frage, ob es sich hier um eine späte Leidenschaft handle: „Nicht Leidenschaft, sondern echte Ehrfurcht haben wir vor den Leistungen der Gastronomen entwickelt.“

**Klingt dramatisch**, vor allem wenn man den lockeren Betrieb in dem einrichtungsmäßig gelungenen Lokal beobachtet. Die 115 Sitzplätze verteilen sich in einem herrlich hohen Raum mit einer Decke aus schräggestellten, roh gehauenen Holzbrettern. Eine Seite wird durchgehend von einer deckenhohen Fensterfront eingenommen, gegenüber sind Schank und Dessert- sowie Salatbuffet angeordnet. Die blauweißen Fliesen an der Wand und überlegt eingesetzte hölzerne Raumteiler erzeugen die nötige südländische Stimmung.

**Die Beleuchtung** bedarf aufgrund ihrer Besonderheit einer speziellen Erwähnung. Die tollen Lampenschirme aus Kupfer sind selbst designt und wurden von Petra d'Ambrosios Vater, der als Dachdecker mit dem edlen Kupferblech gut umgehen kann, gefertigt. „Die Lampen sind einzigartig, wir haben sie auch registrieren lassen“, freut sich der Hausherr.

**Ein zentrales** Element des Angebotes, der italienische Pizzaofen, steht quasi am Lokalende. Im Prinzip handelt es sich dabei um eine mit weißen Mosaikfliesen verkleidete Kuppel mit einem gewaltigen Brennraum, in dem direkt neben den brennenden Holzschei-



Bilder ©: Tom Lincker

ten die Pizzen gebacken werden. Für den Betrieb musste eigens eine Rauchwäsche installiert werden. Ein spezielles Geruchsgutachten führte schließlich zur Betriebsgenehmigung.

**Das Kernstück** der Pizzeria Riva Favorita bildet aber das Speisenangebot. Und da nehmen die d'Ambrosios für sich in Anspruch, die einzige echt neapolitanische Pizza in Wien auf den Tisch zu bringen. Ein Anspruch, dessen Erfüllung nicht nur von Gästen und Restaurantkritikern bestätigt wird, sondern auch von der „Associazione Verace Pizza Napoletana“, jener Vereinigung, die über die Originalität der Spezialität vom Fuße des Vesuvs wacht.

**Tatsächlich wird** in den Riva-Betrieben für die Herstellung des Pizzateigs ausschließlich Mehl aus Neapel verwendet. Der Teig wird mit gerade einmal Spurenelementen von Hefe angerührt und darf dann 36 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen. In dieser Zeit arbeiten sich die Hefezellen langsam durch die Masse. Der so gereifte Teig verschafft der fertigen Pizza eine besonders hohe Bekömmlichkeit.

**Belegt werden** die Teigräder mit feinsten italienischen Produkten wie Tomaten aus San Marzano, echtem Büffelmozzarella, Artischocken aus Süditalien und natürlich mit einer Handvoll Parmigiano Reggiano, wie es das neapolitanische Originalrezept vorsieht.

**90 Sekunden** im Ofen, länger benötigen die belegten Teige nicht, um zum kulinarischen Gesamtkunstwerk aufzugehen. Dabei bilden sich als Qualitätsausweis am hohen weichen Rand hauchdünne Blasen, gerne auch ein wenig angebrannt. Der Boden ist hauchdünn, bleibt aber ebenso weich – neapolitanisch eben.

**Das Angebot** auf der Karte konzentriert sich auf das Wesentliche. Antipasti, Pizzavariationen in verschiedenen Preisklassen, wenig Desserts, wie in Süditalien üblich. „Wir halten es einfach und konzentrieren uns auf das, was wir können“, sagt Petra d'Ambrosio. „Dafür bemühen wir uns um die beste Qualität.“

**Um auch** den Ansprüchen der Kontrolleure des Wiener Marktamtes, seit neuestem Abteilung für „Marktservice & Lebensmittelsicherheit“ genannt, zu genügen und auch um die Lebensmittelsicherheit im Betrieb zu erhöhen, engagierten die Neo-Gastronomen Sascha Lehner von „lehnerhygi-



- 1 Die Pizzeria Riva Favorita am oberen Ende der Wiener Favoritenstraße punktet auch einrichtungsmäßig.
- 2 Schank- und Buffetbereich als Anklänge an ein Fischerboot. Die Kupferlampen sind selbst designt und produziert.
- 3 Überreichung des Hygiene-Siegels von „lehnerhygiene“. Von links: Petra d'Ambrosio, Sascha Lehner, der Pizzaioli und Alessandro d'Ambrosio.
- 4 Der Pizzaofen kommt natürlich aus Italien. Für seinen Betrieb ist eine Rauchwäschanlage nötig. Ein Geruchsgutachten ebnete den Weg zur Genehmigung.

ene“ für die Erstellung eines umfassenden Hygienekonzepts. Ein Konzept, das sich auch auf die beiden anderen Riva-Betriebe anwenden lässt.

„**Ursprünglich ging** es darum, einmal eine gründliche Hygiene-schulung für das Personal anzubieten. Und das am besten gleich gemeinsam mit den Mitarbeitern des Lokals in der Türkenstraße. Da wir an sechs Tagen die Woche durchgehend geöffnet haben, kam dafür nur der Sonntag in Frage. Was für Sascha Lehner kein Problem darstellte.“ Der ging dafür anschließend in die Tiefe und checkte die Pizzeria Riva Favorita auf Herz und Nieren. „Da waren einige Kleinigkeiten umzustellen oder anzupassen“, erinnert sich Lehner. „Nichts Großes, aber viele Einzelmaßnahmen, die die tägliche Arbeit erleichtern.“

**Auch Petra d'Ambrosio** zeigt sich angetan. „Man weiß ja so vieles

nicht. Der Architekt plant eine Küche und beauftragt ein Unternehmen, sie einzurichten. Um die Feinheiten, wie dass man etwa die Verfließung der Wandecken wegen einfacherer Pflege auch rund ausführen könnte, kümmert sich niemand.“ Die nächste Küchenplanung, da ist sich die Gastronomin sicher, wird mit der Konsultation eines Hygienikers gestartet, und auf dessen Empfehlungen hin soll geplant werden.

**Dabei ist dieser** nächste Schritt zu einem weiteren Lokal nicht abwegig. Das Ehepaar d'Ambrosio hat nach Entdeckung der Ehrfurcht vor der Gastronomie auch viel Spaß an der Branche gefunden und zeigt sich einer Expansion gegenüber nicht abgeneigt. Vorerst aber wird die Pizzeria Riva Favorita in Schuss gehalten. Und lebensmittelrechtlich ist man seit einem Jahr auf der ganz sicheren Seite. Das bestätigt auch das „Lehnerhygiene“-Siegel, das Mitte März überreicht wurde. -hal-

# Erfolg auf Knopfdruck



Design, ein Statement.  
Kontrolle, zu jeder Zeit.  
Bedienung, reduziert auf Effizienz.

Tel. + 43 (0)5337 62628-329  
info@schanksysteme.com  
www.schanksysteme.com