

D bat Starkoch Marcher um seine Meinung



Hans Marcher ist bereit! Der TV- und Promi-Koch (Vox, RTL, ZDF) probierte jede Pizza im Auftrag von BILD

Der große Erfurter Pizza-Test

LANIE
IER

ilich Wo-
nd keine
hen? Kein
gib ja die
e...
25 Piz-
ein in Erfurt
eigentlich

sein, oder?

Doch: Wo schmeckt die Pizza am besten? Und wo kommt sie am schnellsten?

BILD machte den Test – bei sechs Lieferdiensten.

Wie die optimale Pizza sein muss, weiß Promikoch und Chef von German Food Entertainment Hans Marcher

(40) aus Erfurt: „Der Teig muss schön dünn und luftig sein, Blasen werfen. Eine frische helle Tomatensoße und darauf eine feine Salami, hochwertiger Käse und frisches knackiges Gemüse. Fertig ist die Traum-Pizza.“

Der absolute Tod für jeden Lieferservice sind neben langer Warte-

zeiten, Formsinken und Analogkäse. „Bildet der Käse beim Abbeißen keine Fäden, dann ist es meist kein echter Käse!“, so Marcher.

Fazit des Gourmetkochs: „Vom Testsieger Joey's Pizza-Service bin ich positiv überrascht. Da stimmt einfach alles.“

Joey's Pizza Service



Salami
► gut durchgebacken, schön

Rucola & Schinken
► luftig locker

Milano Pizza



Salami
► pampig und völlig matschig

Spinat & Schinken
► fast noch roh

Harry's Pizza-Express



Salami
► sehr dick und labberig

Spinat & Schinken
► sehr dick und labberig

Highway Pizza



Salami
► gut durchgebacken und lecker

Spinat & Schinken
► kross & lecker

Vulcano Pizza



Salami
► dicke, harte Kruste, nicht durchgebacken

Rucola & Schinken
► krosser Rand, nicht voll durchgebacken

Call a Pizza



Salami
► verbrannter Rand

Tomate & Mozzarella
► krosser Rand