

## Anes Filan

Es sieht unglaublich simpel aus, wie Raffaele Tromiro eine Pizza Margherita zubereitet. In weniger als zwei Minuten hat er den Teig ohne Hilfsmittel geknetet und mit Sauce, Käse, Basilikum und Olivenöl belegt. Dass das so schnell gelingt und das Resultat eine der besten Pizze der Schweiz ist, bedeutet harte Arbeit.

Tromiro ist seit 2015 in der Schweiz. Der gebürtige Neapolitaner ist dreifacher Pizza-Weltmeister (2004, 2006, 2008) und weiss genau, was eine gute Margherita ausmacht. Seine Pizzeria «Napulé» in Zollikon wurde vom italienischen Restaurantführer «Gambero Rosso» 2023 zur besten Pizzeria ausserhalb Italiens gewählt. Zudem erhielt er dieses Jahr zum zweiten Mal in Folge die Maximalpunktzahl von drei «Spicchi» (Pizzastücke). Diese sind mit Michelin-Sternen zu vergleichen. In der Schweiz ist er der Einzige, der diese Auszeichnung tragen darf.

In der Schweiz und besonders im Raum Zürich hat sich Tromiro mit seinen Pizzerien einen Namen gemacht. Rund sechzig Angestellte sorgen dafür, dass mittags und abends perfekte Pizze serviert werden. Wie hat er das geschafft? «Viel harte Arbeit und auch ein bisschen Glück», sagt er.

### Napulé: 5 Pizzerien und 2 Take-aways in der Schweiz

Anfangs arbeitete Tromiro als Pizzabäcker in einer Pizzeria in Meilen ZH. Ein Mentor, der, wie er selbst sagt, wie ein Vater für ihn war, half ihm auf seinem Weg. 2015 eröffnete er sein erstes Napulé in Meilen. Nun sind es bereits fünf Restaurants in der Schweiz und zwei Take-aways in Zürich. Die neueste Pizzeria eröffnete er im Februar in Dietikon.

Für Pizza-Weltmeister Tromiro ist wichtig, dass seine Pizze gesund sind. Nicht umsonst isst er sie täglich. «Erst am Tag danach merkt man, ob eine Pizze gut war», sagt er lachend.

Für Tromiro ist die Pizza Margherita das Mass aller Dinge. Kein Wunder gehört die klassische «Pizza Napoletana» zum Weltkulturerbe der Unesco. Doch der Pizza-Weltmeister scheut nicht davor zurück, seine Pizze mit anderen Zutaten zu belegen. So packt der stolze Neapolitaner auch Fleisch, Thunfisch, Gemüse oder Pilze auf seine Pizze. An der Zürcher Goldküste bietet Tromiro auf Anfrage auch eine Pizza mit Blattgold und Trüffeln an. Der Preis: 500 Franken. Doch er hat eine Schmerzgrenze: «Ananas? Nein!», sagt er entschlossen.

## So gelingt die perfekte Margherita zu Hause

Raffaele Tromiro wurde drei Mal Pizza-Weltmeister und ist vom italienischen Restaurantführer «Gambero Rosso» ausgezeichnet worden. Er weiss also, was eine gute Pizza Margherita ausmacht.



Pizza-Weltmeister Raffaele Tromiro präsentiert seine Margherita. Bild: Anes Filan

### Das Rezept

Für seine Pizza hat Raffaele Tromiro eigene Zutaten entwickelt: Das Mehl entstand in Zusammenarbeit mit einer Mühle im Thurgau, die Tomaten kommen aus der Region Kampanien. Dort kümmert sich sein Vater um die Produktion. Der Mozzarella, ein Fior di Latte, besteht aus Schweizer Milch.

Doch diese Zutaten allein reichen nicht aus, auch mit ihnen kann die Pizza misslingen. Für Tromiro ist wichtig, dass der Teig mindestens 24 Stunden ruhen kann. Den Teig, den er in seiner Pizzeria verwendet, lässt er sogar 48 Stunden ruhen.

Für die Pizza zu Hause, wo der Ofen auf maximal 280 Grad Celsius kommt, empfiehlt Tromiro einen Teig mit einem hohen Wasseranteil: pro Liter Wasser 1,43 Kilogramm Mehl und nur ein Gramm Hefe. Er betont: «Zuerst das Wasser, dann erst das Mehl.» Beim Brotbacken sei das genau umgekehrt. Der Teig reicht dann für sechs Pizze. Diese kommen bei 280 Grad für vier bis fünf Minuten in den Ofen. Zum Vergleich: In der Pizzeria sind es genau neunzig Sekunden bei 400 Grad.

### Die Zutaten für den Teig (6 Portionen)

1 Liter Wasser  
1430 Gramm Mehl  
1 Gramm Hefe  
Salz

### So gross ist die klassische Pizza Margherita

Durchmesser: maximal 32 Zentimeter  
Rand: maximal 2 Zentimeter hoch  
Boden: maximal 3 Millimeter dick

## Nothilfe für psychisch kranke Kinder und Jugendliche

Die psychiatrischen Kliniken sind überfüllt, die Wartelisten lang. Kinderspitex-Organisationen bauen aktuell ein Angebot auf.

### Annika Bangerter

Die psychische Not von Kindern und Jugendlichen hat in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Rasche Hilfe finden sie jedoch kaum. Oft warten sie monatelang auf einen Behandlungsplatz. Es herrsche eine «deutliche Unter- und Fehlversorgung in der psychiatrisch-psychotherapeutischen Gesundheitsversorgung» für Kinder und Jugendliche, schreibt der Verband Kinderspitex Schweiz. Davon betroffen seien alle Regionen und Angebotsformen. Der Verband will die psychiatrische Kinderspitex deshalb vorantreiben und hat dafür ein Grundlagenpapier erarbeitet. Mehrere seiner Organisationen bauen aktuell ein psychiatrisches Angebot auf. Namentlich sind dies die Kinderspitex in

Bern, Biel, Luzern, Zürich und in der Ostschweiz.

### Jugendliche, die suizidal sind oder sich verletzen

Die Kinderspitex Nordwestschweiz bietet die psychiatrische Pflege bereits seit zehn Jahren an. «Zu Beginn begleiteten wir vor allem Familien mit einem autistischen Kind. Heute kümmern wir uns viel mehr um Kinder und Jugendliche mit schweren psychischen Problemen», sagt Chantal Tsolakis. Am meisten treffen sie und ihr Team dabei auf Jugendliche, die suizidal sind oder sich selber verletzen. Sie unterstützen Kinder, die nicht mehr zur Schule gehen wollen oder Teenager mit Essstörungen. «Mit unseren alltagspraktischen Trainings helfen wir ihnen, sich im Alltag zurechtzufinden und diesen wieder in den

Griff zu bekommen», sagt Tsolakis. Das geschieht in Absprache mit einem Psychotherapeuten oder einer Psychiaterin und ist eine Ergänzung zur Therapie.

Oftmals sei die psychiatrische Kinderspitex auch gefragt, wenn Betroffene monatelang auf einen Therapieplatz warten müssten. Oder wenn sie nach einem Aufenthalt auf einer Akutstation wieder zu Hause sind. «Wir wollen Wartelisten unbedingt vermeiden, da wir in der Praxis miterleben, wie belastend es für Familien ist, stets vertröstet zu werden», sagt Tsolakis. Deshalb seien in den vergangenen Jahren mehr und mehr Fachleute eingestellt worden. «Bislang haben wir es immer irgendwie geschafft. Inzwischen sind wir aber an einem Punkt, wo es schwierig wird, die grosse Nachfrage abdecken zu

können», sagt Tsolakis. Die Zunahme bestätigt auch Sabina Di Giusto von der Stiftung Joël Kinderspitex. Die private Kinderspitex kümmert sich ebenfalls schon länger um Kinder mit psychischen Problemen. «Die Nachfrage ist sehr gross und nimmt stets zu», sagt sie. Sie erklärt sich dies einerseits damit, dass Ärztinnen und Ärzte heute affiner sind für Autismus-Spektrum-Störungen und diese früher diagnostizieren. Andererseits stünden Kinder und Jugendliche heute unter einem deutlich grösseren Leistungsdruck als frühere Generationen, sagt Di Giusto.

Am häufigsten würde das psychiatrische Spitex-Angebot von Kindern und Jugendlichen mit Autismus, ADHS, Depressionen, Anorexien, Borderline oder Trisomie 21 genutzt. Bei den meisten Patientinnen und

Patienten wollen die Krankenkassen die psychiatrischen Leistungen der Kinderspitex übernehmen. «Manchmal legen es gewisse Krankenkassen so aus, dass der Bedarf pädagogisch sei und somit in die Zuständigkeit der Eltern falle. In etwa 90 Prozent der Fälle gelingt es uns, mit den Kinderärzten aufzuzeigen, dass unsere Begleitung für die weitere Entwicklung des Kindes notwendig ist, auch wenn sie erzieherische Aspekte enthält», sagt Di Giusto.

### Es herrscht ein Mangel an Fachkräften

Melanie Weilenmann baut das Angebot aktuell für die Kinderspitex Zürich auf. Ein Hauptgrund, dass das Projekt erst jetzt lanciert werde, sei der Personalmangel. «Es braucht Fachleute,

die sowohl in der psychiatrischen Pflege sattelfest sind, aber auch über Erfahrung in der Pädiatrie verfügen. Diese Kombination ist rar», sagt Weilenmann.

Eltern können sich direkt bei der Kinderspitex für eine Abklärung melden. «Wir entscheiden von Fall zu Fall, ob unsere Begleitung sinnvoll ist. Ist jemand akut suizidal oder akut fremdgefährdend, braucht es eine andere Lösung. Die Situation muss einigermassen stabil sein, damit wir die Familie unterstützen können», sagt Weilenmann. Konkret heisst das beispielsweise: einer jungen ADHS-Patientin aufzuzeigen, wie sie die Zeit für ihre Hausaufgaben einteilen kann. Oder mit einem selbstverletzenden Jugendlichen eine Alternative finden, damit er seinen Körper über andere Wege wieder spürt.