

# Die meisterliche Pizza

Ein Artikel in unserer Schwesterzeitung «Thuner Tagblatt» weckte Mitte Dezember die Aufmerksamkeit der Besseresser: In Burgistein Station gebe es einen Pizzaiolo, der eben an einem Wettbewerb in Italien mit einer Sauerkrautpizza auf dem ersten Rang gelandet sei. Sauerkraut? Auf einer Pizza? Und dazu noch so zubereitet, dass es die Italiener überzeugt hat? Das wollten wir uns nicht entgehen lassen.

Die **Pizzeria da Gloria** liegt, obwohl Burgistein Station nicht eben zentral ist, strategisch gut an der Hauptstrasse und nur wenige Schritte neben dem Bahnhof der Gürbetallinie. Das Lokal war bei unserem Besuch auch entsprechend gut besucht – es ist wie häufig beim Italiener eher funktional ausgestattet. Bei einem gespritzten Weisswein studierten wir die Menükarte. Der Hauptgang stand ja bereits fest, als Vorspeise bestellten wir aber noch einen gemischten Salat (9.50 Fr.) und einen Nüsslersalat mit Ei und Speck (13.50 Fr.), von der Bedienung empfohlen. Die Sauce, angemacht mit Balsamico, minderte bei beiden etwas die



Die Pizza Valle Svizzera mit Sauerkraut, Speck und Wurst.

Optik, fein waren sie aber. Quer durch den Raum konnten wir dem Wirt und Pizzaiolo Biagio Fazzi zugucken, wie er eine Pizza nach der anderen belegte und

---

## Die Quittung

**Auf dem Tisch** Pizza und Pasta in diversen Kombinationen, dazu gutbürgerliche Fleisch- und Fischgerichte.

**Abgerechnet** Moderat.

**Aufgefallen** Trotz viel Betrieb ausgesprochen freundliche, familiäre Bedienung.

**Abgefallen** Die Weihnachtsdekoration war so üppig, dass kaum mehr Platz auf dem Tisch blieb.

in den Ofen schob. Erstaunlich viele davon belegte er mit Sauerkraut – seine Gewinnerkreation hat offenbar viele Anhänger.

Dann kamen die Pizzen: Der Besseresser, kein Freund von Sauerkraut, hatte eine Pizza Diavola (22 Fr.) mit scharfer Salami, Pilzen und Peperoncino geordert. Die Besseresserin eine kleine Pizza Valle Svizzera (20.50 Fr.), die preisgekrönte mit Sauerkraut, Gürbetaler Speck und Wursträdchen vom Gurnigel. Die Kombination aus Sauerkraut, Käse, Zwiebeln und Fleisch war überraschend harmonisch. Allerdings ging in all den Zutaten das Sauerkraut etwas unter – noch verstärkt durch den Tupfer Tomatensauce, der wohl primär aus ästhetischen Gründen beigefügt worden war. Dennoch verstehen wir die italienische Jury, die Fazzis Kreation trotz der exotischen Zutaten gewürdigt hat.

---

## Besseresser

besseresser@bernerzeitung.ch

---

Ristorante Pizzeria da Gloria,  
Allmendweg 2, 3664 Burgistein.  
www.dagloria.ch