

Mathe mit Pizza

Vier abwechslungsreiche Tage verbrachten die acht Teilnehmer des TUM-Elitestudiengangs TopMath auf ihrem ersten Workshop im Januar 2005 in der Limnologischen Station der TUM in Iffeldorf. In ungezwungener Atmosphäre tauschten sie sich mit Mathematik-Professoren der TUM und der Universität Augsburg aus. Auch 16 potentielle TopMath-Bewerber waren dabei. In den Kursblöcken stellten die Professoren ihre Arbeitsgebiete vor: von Technomathematik, Mathematical Finance und Risikomanagement über Effiziente Algorithmen und Ganzzahlige Optimierung bis zu Primzahltests, Kodierungstheorie und Dynamischen Systemen. In den Kurzvorträgen der Studierenden ging es um Themen aus Bereichen wie Liquid Sprays, Textklassifizierung, Finanzmathematik und Kategorientheorie.

Die direkt an den Osterseen gelegene Limnologische Station trug als Gastgeberin viel zum lockeren Klima des Workshops bei. Ihr Leiter, Prof. Arnulf Melzer, stellte die in Eigenarbeit aufwendig renovierten Gebäude und ihre Geschichte vor. Beeindruckt zeigten sich die Mathematiker auch von der hausgemachten Pizza, die Melzer und sein Team zu einem gemeinsamen Abend auftrichteten. Die Redaktion hat ihn überredet, sein Spezialrezept zu verraten.



Bei einem Glas gutem Rotwein gelingt die Pizza besonders fein: Limnologie-Chef Prof. Arnulf Melzer (M.), TopMath-Sprecher Prof. Peter Gritzmann (r.) mit Michael Bögle, Doktorand, und Pizzalehring, in der Iffeldorfer Küche.
Foto: Christian Kredler

Limnologen-Pizza: (für 5 Bleche)

Hefeteig: Außer Mehl und Hefe nur Wasser und Olivenöl sowie Zucker für das so genannte Dampf.

1 kg Mehl,
5 Esslöffel Olivenöl,
1 Teelöffel Salz,
lauwarmes Wasser nach Gefühl,
Teig von richtiger Konsistenz kneten!

Tomatensauce:

2 Tassen fein gehackte Zwiebeln mit 1 Tasse Olivenöl im Topf goldgelb rösten, 3 gepresste Knoblauchzehen, 2 Pack passierte Tomaten, 1 Dose geschälte und zerkleinerte Tomaten und 1 Tube Tomatenmark dazu.

Diese Sauce mit Salz, etwas Pfeffer, 1 Brühwürfel, $\frac{1}{4}$ Tasse Oregano und evtl. der Flüssigkeit aus der Auberginen-Dose und dem Kapern-Glas mindestens eine Stunde leicht köcheln.

Immer wieder umrühren und Flüssigkeit verdampfen lassen, damit eine sämige Sauce entsteht.

Belag:

5 Stück Mozzarella, 750 g geriebener Käse (Gouda, Emmentaler).

Teig dünn ausrollen und aufs geölte Blech legen, den Teigrand etwas dicker formen, damit die Sauce, die als nächstes draufkommt nicht herunterläuft. Ca. 2 Schöpfer Sauce gleichmäßig verteilen, darauf die beiden Käsesorten verteilen, erst darauf den Belag.

Variationen:

Spinat mit Gorgonzola,
Thunfisch mit feingeschnittenen Zwiebelringen,
Tomate mit Rucola, die erst nach dem Backen auf die Pizza kommt,
Parmaschinken mit Mascarpone - beide Zutaten erst nach dem Backen aufs Blech -,
Schinken, Artischocken, Kapern, milde Pepperoni, Pilze.

Guten Appetit!