



PIZZA REPORT 2016
FAKTEN ZUM PIZZAKONSUM
IN DEUTSCHLAND

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung.....	1
Die beliebtesten Pizzen in Deutschland.....	2
Die beliebtesten Pizzazutaten in Deutschland - Trend zur „Extrawurst“	3
Durchschnittliche Bestellungen an den Wochentagen.....	4
Deutschland einig Pizzaland - Bestellvolumen in den Städten.....	6
Regionale Unterschiede - Bestellvolumen in den Bundesländern.....	8
Salampizza-Index: Bundesländer.....	9
Salampizza-Index: Städte.....	10
Pizzabrötchen sind Beilagen-Hit	12
Der durchschnittliche Pizzabesteller.....	13
So wird Pizza bestellt	14
Pizza-Präferenzen	16
Fun Facts - so viel kann Pizza.....	17
Die Pizzavorlieben deutscher Fussballfans	19
Akademische Pizzavorlieben	21
Deutschlands beste Pizzerien.....	22
Glossar	25

Impressum

Pizza Report 2016 - Fakten zum Pizzakonsum in Deutschland

© 2016 pizza.de GmbH

Mohrenstraße 60

10117 Berlin

Einleitung

Auch im Jahr 2016 ist Pizza in aller Munde - das wird bei einem Blick auf die Entwicklung des vergangenen Jahres sofort deutlich. Zum zweiten Mal in Folge verzeichnet pizza.de, Deutschlands größtes Online-Bestellportal für Fast Food, mehr als 20 Millionen Bestellungen in einem Jahr. Auch angesichts der immer breiter aufgestellten Lieferlandschaft und neuartigen Ernährungstrends scheint die Beliebtheit der italienischen Teigscheibe ungebrochen.

In unserem Pizza Report, der umfangreichsten statistischen Veröffentlichung zum Thema Pizza in Deutschland, beleuchten wir auf der Grundlage von vielen Millionen Bestellungen jedes Detail des italienischen Exportschlagers: angefangen bei den beliebtesten Sorten, über das Essverhalten der Pizzaliebhaber, bis hin zu regionalen Verschiedenheiten und unterhaltsamen Fun Facts.

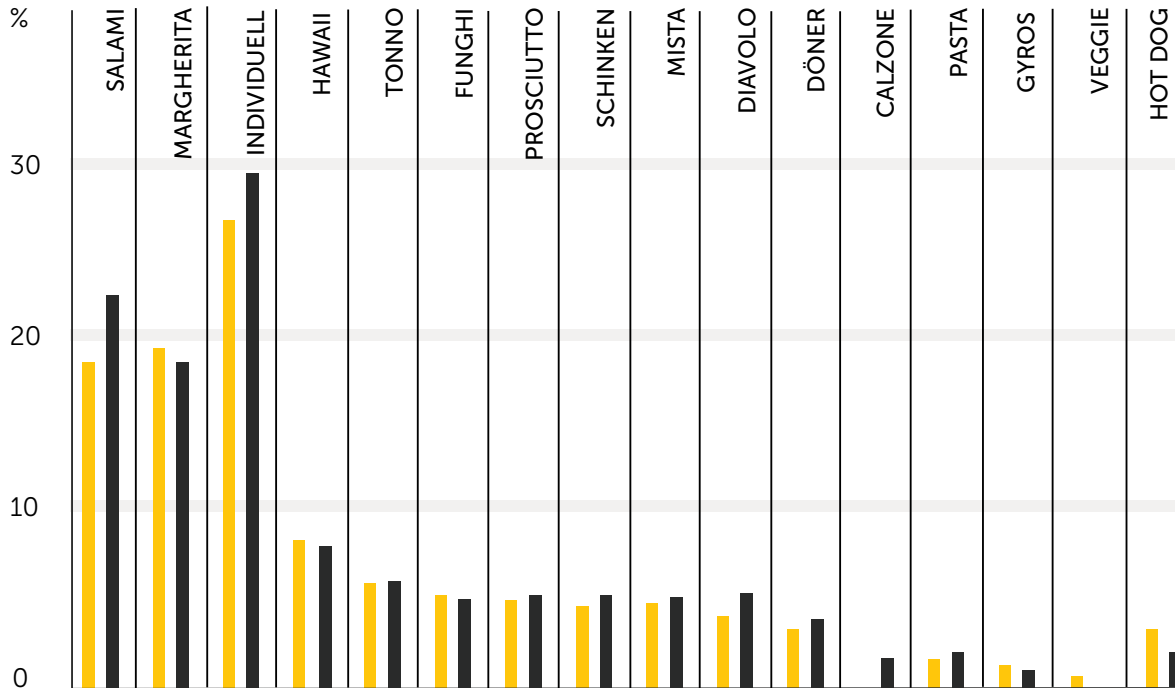
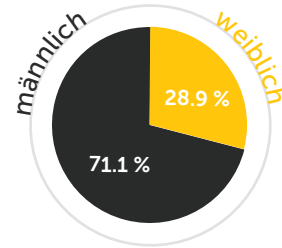
Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'R.J. Schuurs', with a stylized, flowing script.

Ronald Jan Schuurs
CEO pizza.de

DIE BELIEBSTEN PIZZEN IN DEUTSCHLAND

Mehr als zwei Drittel aller Pizzen werden von Männern bestellt. Markante Unterschiede zwischen den Geschlechtern zeigen sich vor allem bei den geschmacklichen Vorlieben: Pizza-Liebhaberinnen bestellen weitaus häufiger individuelle und vegetarische Pizzavarianten.

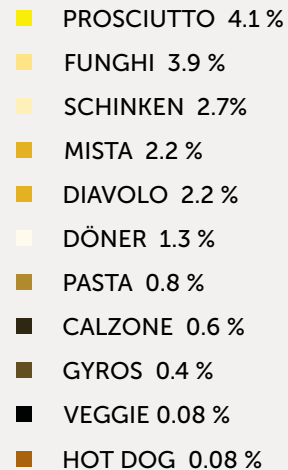
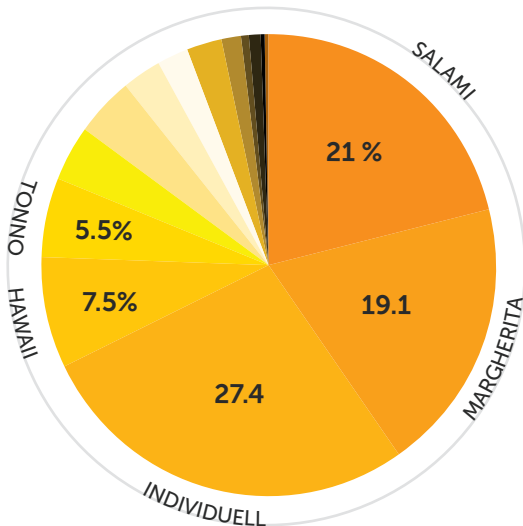


DIE BELIEBTESTEN PIZZAZUTATEN IN DEUTSCHLAND

TREND ZUR „EXTRAWURST“

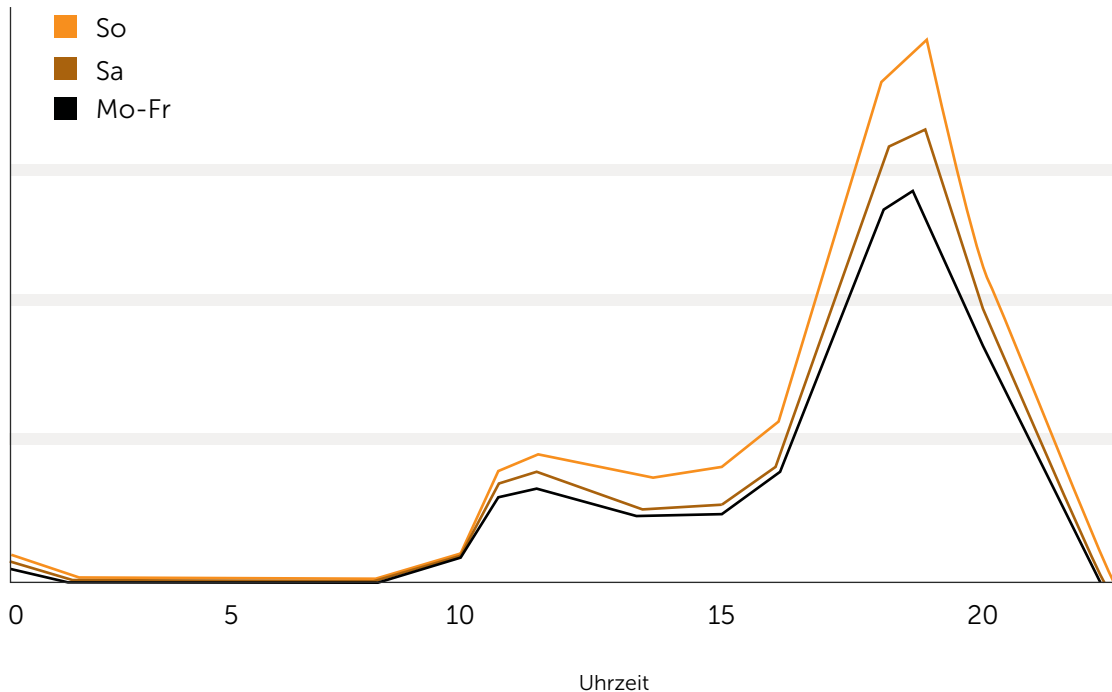
Die große Mehrheit der bestellten Pizzen wird entweder individuell oder, ganz klassisch, mit Salami belegt. Im Vergleich zum vergangenen Jahr kann ein deutlicher Trend zur „Extrawurst“ festgestellt werden. Davon ausgehend, dass auch ein großer Teil der Pizza Margherita-Besteller die Teigscheibe mit weiteren Zutaten ergänzt, liegt der Anteil der Individualisten bei

knapp der Hälfte aller bestellten Pizzen. Die populärsten Zutaten sind Salami, Schinken (sowohl gekocht, als auch roh), Ananas und Thunfisch. Nicht nur Klassiker werden geordert: Unter den Top 10 finden sich mit steigender Beliebtheit auch Exoten wie Pizza Döner und Pizza Pasta.

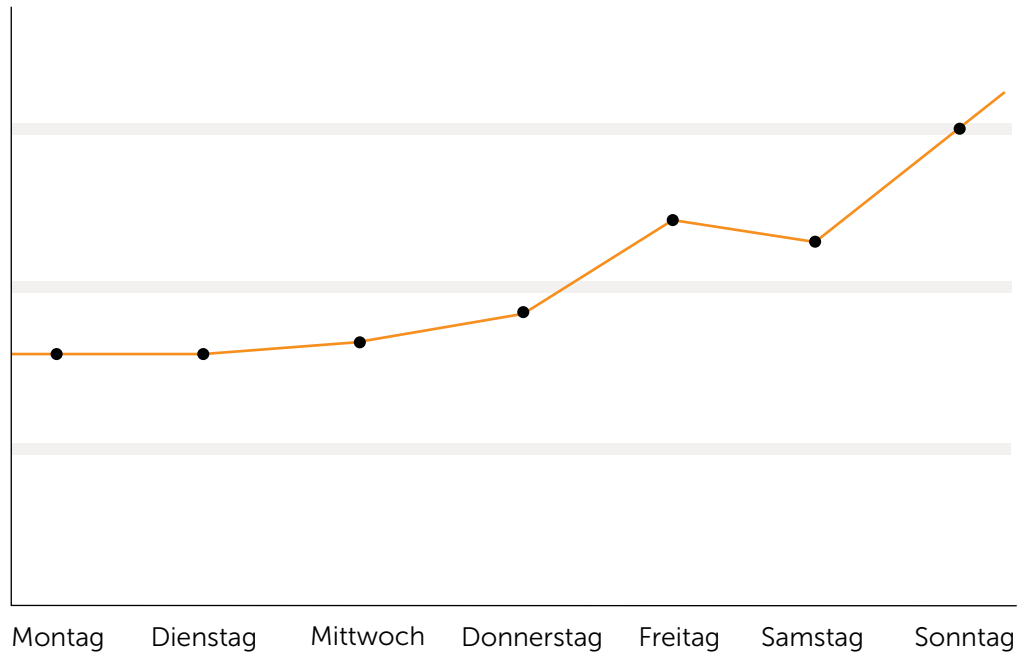


DURCHSCHNITTLICHE BESTELLUNGEN AN DEN WOCHENTAGEN

Auch im letzten Jahr bestimmten zwei Tages-Hochphasen den Alltag eines Lieferervices. Mittags und abends gehen immer noch die meisten Orders ein. Neu ist diesmal der wachsende Anteil von Bestellungen zur Mittagszeit an Wochentagen. Ein Grund dafür: Online Essen zu bestellen wird zunehmend in den Alltag integriert und zu einer Alternative zu Mensa, Kantine und Co.



Wochenendstimmung macht Lust auf Pizza: Bereits am Freitag steigen die Bestellungen stark an und erreichen am Sonntag ihren Höhepunkt. Das Verhältnis zwischen Wochentagen und Wochenende ist im Vergleich zum vorherigen Jahr genau gleich geblieben.

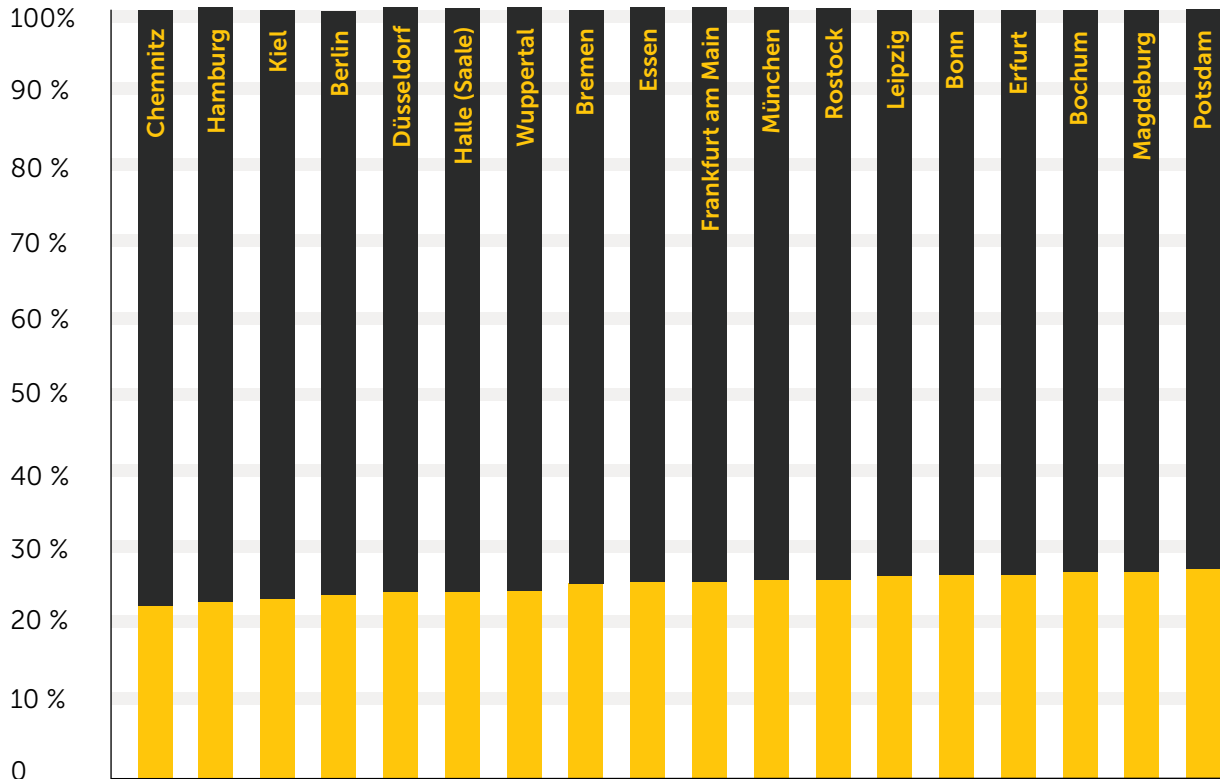


DEUTSCHLAND EINIG PIZZALAND

BESTELLVOLUMEN IN DEN STÄDTEN

■ Andere Bestellungen

■ Pizza

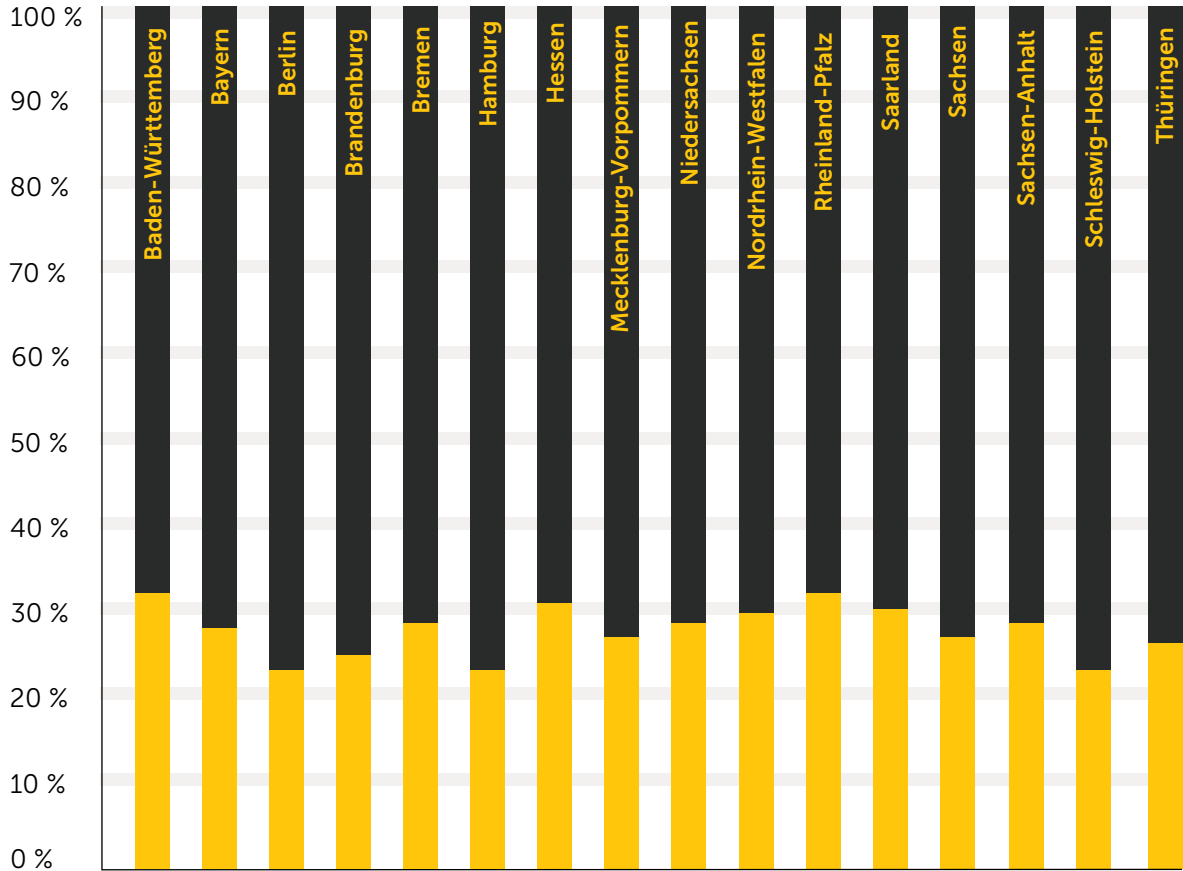


Schaut man auf die Gesamtheit der Essensbestellungen, so liegt der Pizaanteil in den deutschen Großstädten zwischen etwa 20 bis knapp über 30 Prozent. Die größten Liebhaber der Teigscheibe finden sich in Augsburg, Mainz und Duisburg. Chemnitzer, Hamburger und Kieler lassen sich häufiger andere Gerichte liefern.



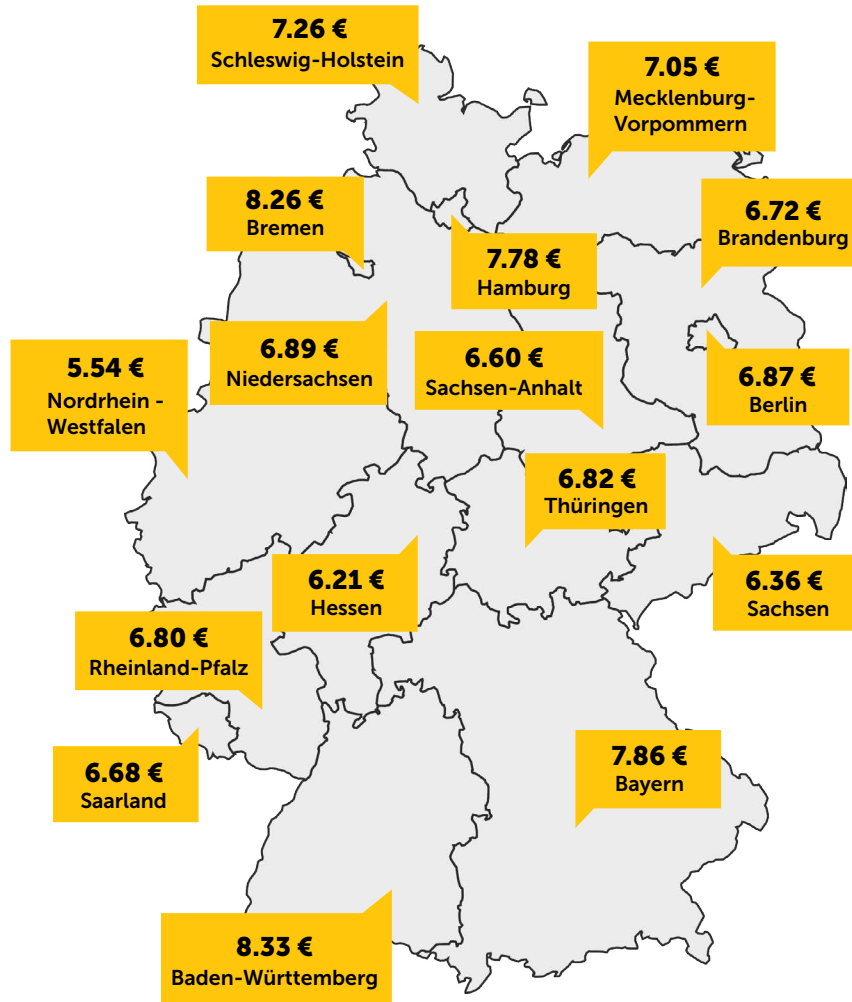
REGIONALE UNTERSCHIEDE BESTELLVOLUMEN IN DEN BUNDESLÄNDERN

Dort, wo die Pizza am meisten kostet, wird auch am häufigsten bestellt: Nirgendwo sonst ist der Anteil bestellter Pizzen an den Gesamtbestellungen so hoch wie in Baden-Württemberg.



SALAMIPIZZA-INDEX

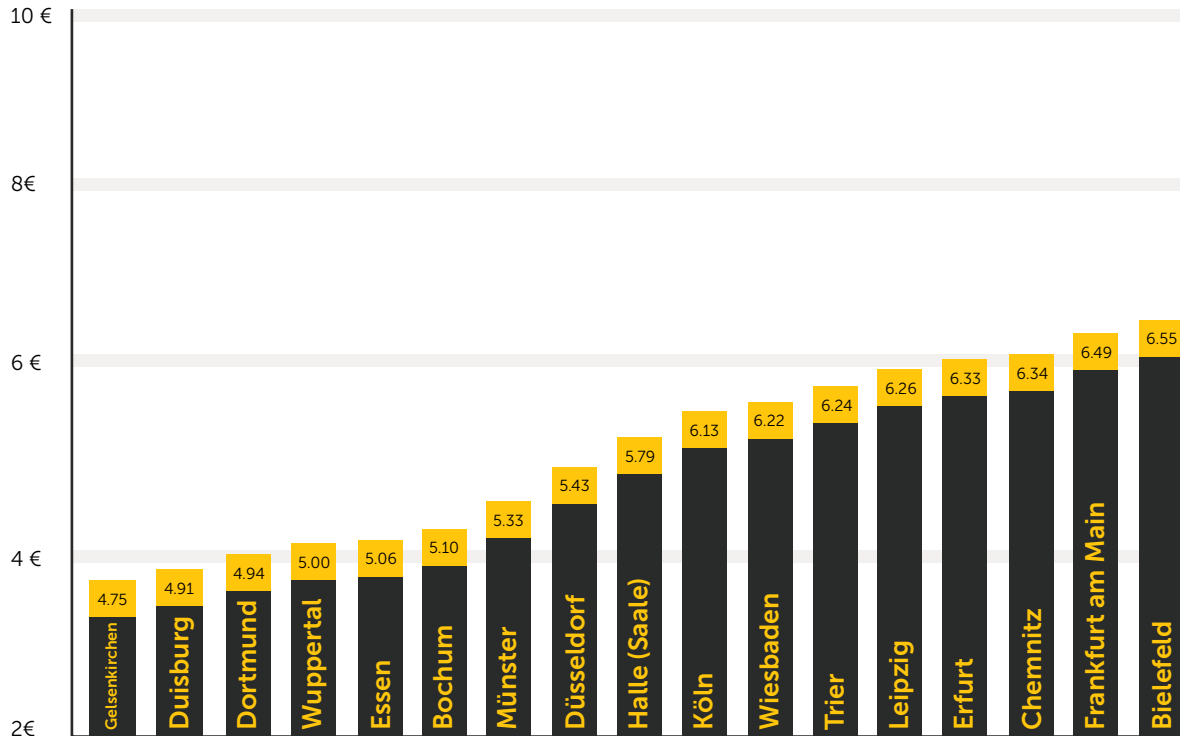
BUNDESLÄNDER



SALAMIPIZZA-INDEX STÄDTE

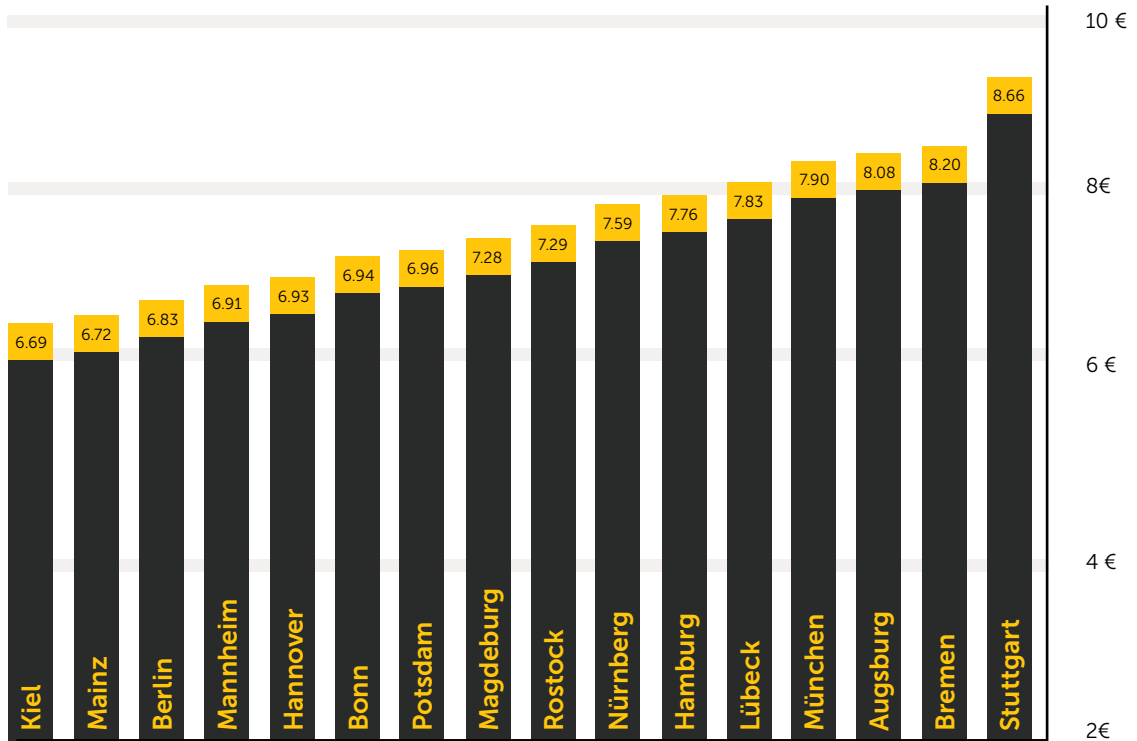
Im Vergleich zum letzten Jahr ist der durchschnittliche Preis der Pizza Salami von 6,50 Euro auf 6,87 Euro angestiegen. Bei den Durchschnittspreisen einer Pizza Salami tun sich sowohl bei den größeren Städten als

auch zwischen den Bundesländern erhebliche Unterschiede auf: Während der Pizzaklassiker in NRW für 5,54 Euro bestellt werden kann, muss man in Baden-Württemberg durchschnittlich 8,33 Euro berappen.



Auch auf Städte-Ebene sind die Preisunterschiede beachtlich: Die Pizza Salami in Stuttgart schlägt mit 8,66 Euro zu Buche und ist so mit Abstand die Kostspieligste im bundesweiten

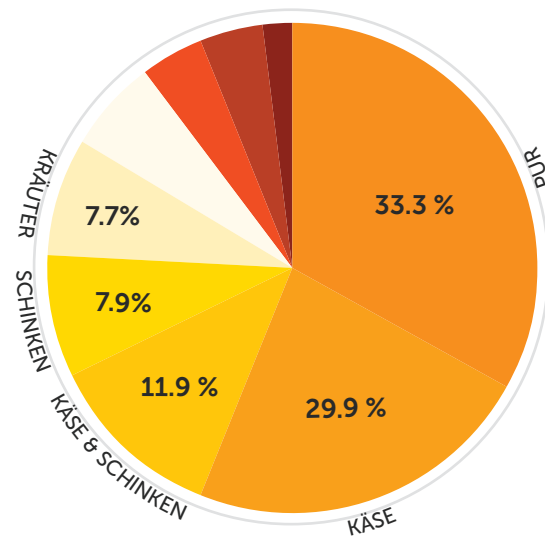
Vergleich. Mit Pizzapreisen von unter 5 Euro hält nahezu das gesamte Ruhrgebiet dagegen: In Gelsenkirchen bezahlt man durchschnittlich gerade einmal 4,75 Euro für die Bestellpizza.



PIZZABRÖTCHEN SIND BEILAGEN-HIT

Auf mehr als jede dritte bestellte Pizza kam 2015 eine Portion von üblicherweise etwa 4-8 Pizzabrötchen. Die beliebteste Pizza-Beilage Deutschlands erfreut sich damit steigender Beliebtheit: 2014 entfiel nur auf knapp ein Viertel der Pizzen eine Portion Pizzabrötchen.

Auch hier halten es die Deutschen schlicht, die Teigbrötchen werden am liebsten pur verzehrt. Am zweit- bzw. drittb Liebtesten ist die Kombination von Salami oder Schinken mit Käse.



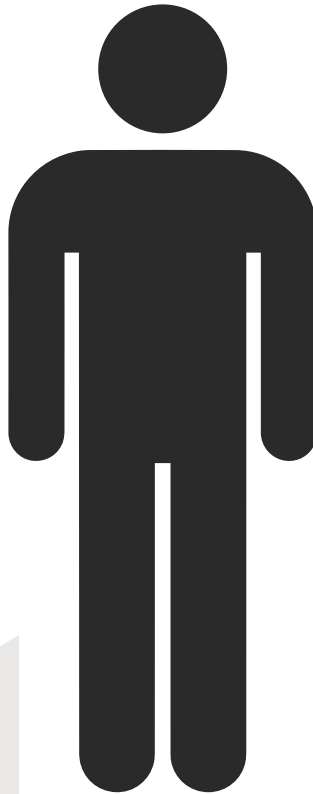
DER DURCHSCHNITTLICHE PIZZABESTELLER

Belegt seine Pizza am
liebsten selbst

mit Salami,

bezahlt 7,70 €,

dazu gibt es ein Pizzabrötchen
ohne Füllung.



Name:
Christian Müller

Bestellt an einem Sonntag,
gegen 18.00 Uhr

Wohnt in Norddeutschland

SO WIRD PIZZA BESTELLT *

Wann Pizza bestellt wird

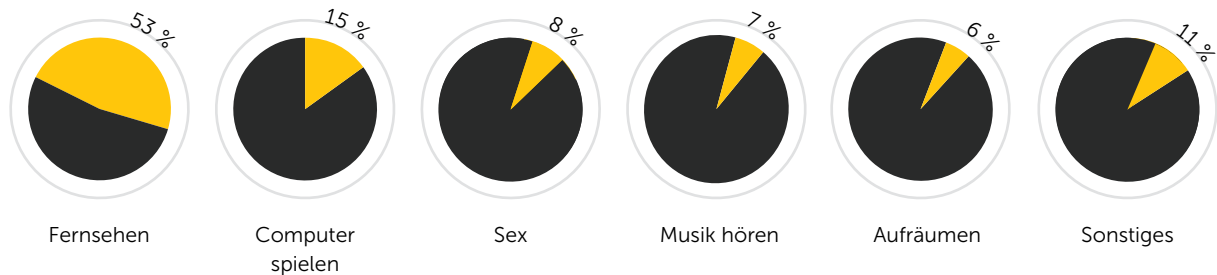
Der häufigste Anlass zum Pizza-Bestellen ist der Wunsch nach Gemütlichkeit (48%). Nahezu gleichauf sind Zeit mit Freunden (15%) und das Sich-Selbst-Belohnen (13%). Pizza zu bestellen ist immer noch etwas Besonderes: Aus Tradition bzw. aus Gewohnheit ordern gerade einmal 6 Prozent der Nutzer.



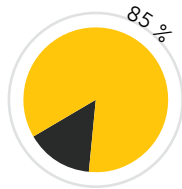
*pizza.de Umfrage mit über 1.300 Teilnehmern

Zeitvertrieb

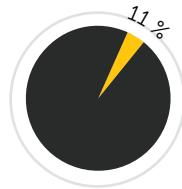
... bis die Pizza eintrifft



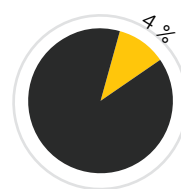
Bestellpizza-Destinationen



Nach Hause

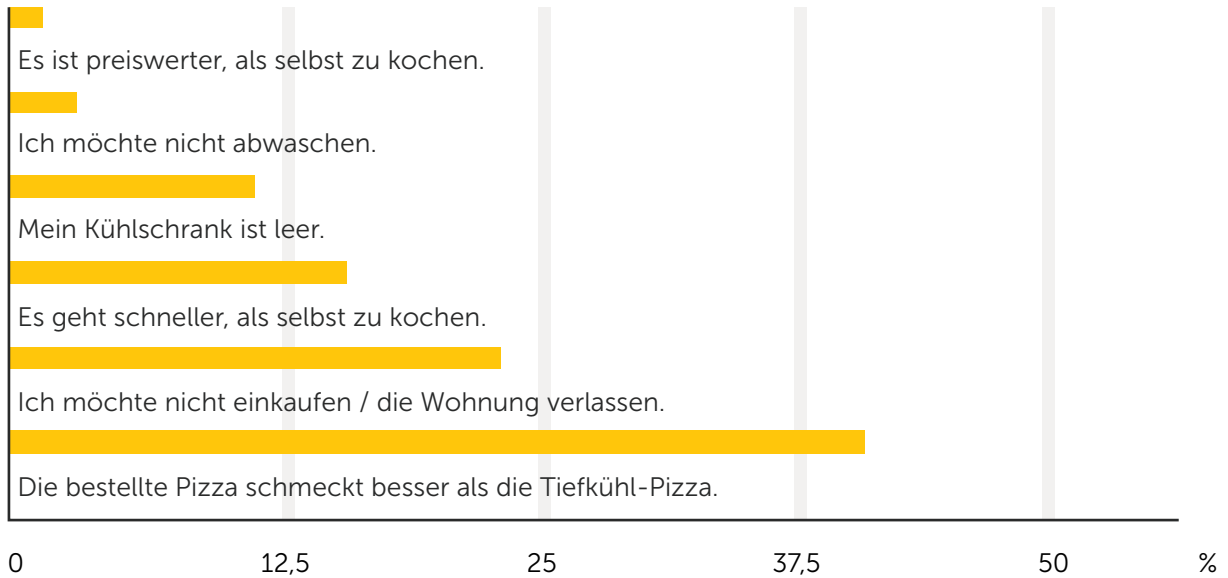


Zu Freunden



Zur Arbeit

Gründe für das Pizza-Bestellen

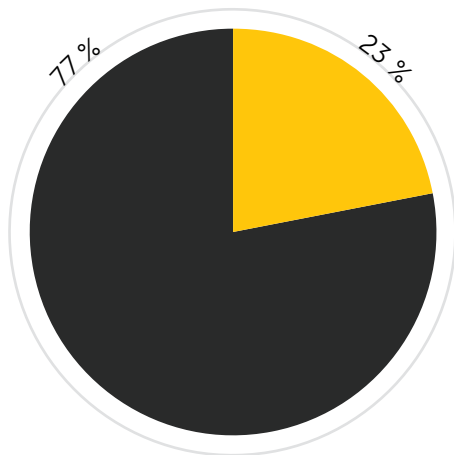


PIZZA- PRÄFERENZEN

Knapp die Hälfte der Nutzer mag Abwechslung und bestellt bei unterschiedlichen Pizzerien.

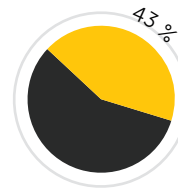
Fleischlos bestellen 19 Prozent der Befragten, immerhin 3 Prozent ordern sogar vegan.

Durch dick und dünn

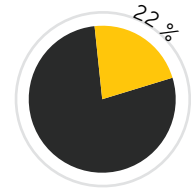


- Amerikanisch mit dickem Teig
- Italienisch mit dünnem Teig

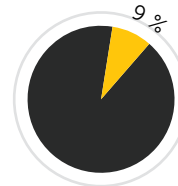
Liebste Zutat



Käse



Salami & Schinken



Gemüse

FUN FACTS

SO VIEL KANN PIZZA

Der Weltrekord 2015 im Falten von Pizzakartons beträgt 13 Kartons in einer Minute und wurde in Irsch an der Saar aufgestellt.

Ei ist eine besonders beliebte Pizza-Zutat in Australien.

Ungeschriebenes Gesetz: Gemäß des Pizza-Principles in New York soll ein Subway-Ticket maximal so teuer sein wie ein Stück Pizza.

Die internationale Pizza-Expo findet jährlich in Las Vegas statt.

Im Jahr 2001 wurde Pizza erstmals ins Weltall geliefert. Ziel der Lieferung: Die internationale Weltraumstation ISS.

Das Wort Pizza ist das international bekannteste italienische Wort.
Noch vor Spaghetti!

Die teuerste Pizza der Welt bekommt man in London. Sie kostet umgerechnet 1.700 Euro. Belegt wird das edle Stück unter anderem mit Fontina Käse, Pancetta und dem teuren weißen Trüffel.

Bereits mehr als 20 Prozent der Deutschen nutzen einmal oder mehrmals im Monat Pizza-Lieferdienste.

Eine lokale Spezialität Schottlands ist frittierte Pizza.

Die Zeiten ändern sich: Zu Beginn war Pizza eher in der ärmeren Bevölkerung verbreitet.

1595,45 Meter – diese Marke bedeutet Weltrekord für die längste Pizza der Welt.

DIE PIZZAVORLIEBEN DEUTSCHER FUSSBALLFANS*

Die Fans von Bayer Leverkusen bevorzugen es traditionell und reichhaltig, knapp ein Drittel der Fans (**27.3%**) essen am liebsten die Klapp-Pizza Calzone.

Pizza Hawaii ist mit **15.3 %** der Favorit der Fans von Borussia Dortmund. Passend zu den Vereinsfarben?

Die Fans des FC Ingolstadt sind ähnlich bescheiden wie das Saisonziel ihres Vereins: Sattte **25%** der FCI-Anhänger bevorzugen die basisausgestattete Pizza Margherita.

Auf Schalke bevorzugen **13.7 %** die Pizza Tonno.

Individuell, individueller, FSV Mainz 05: Hier belegt sich die Mehrheit von **23.1%** der Fans die Pizza am liebsten selbst.

So verschieden die Pizza-Favoriten der Fußball-Fans sind, die Liebe zur Pizza eint sie wieder: Lediglich **2.3 %** aller Befragten gaben an, gar keine Pizza zu essen.

14.5 % der Fans von Bayern München essen am liebsten Pizza Salami.

*Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage im Auftrag von pizza.de

AKADEMISCHE PIZZAVORLIEBEN

Die beliebtesten Pizzen unter deutschen Studenten: Pizza Diavolo und Pizza Hawaii. Überraschend: Der Klassiker Salami schafft es nur auf Platz 3.

Nicht etwa die gesunde vegetarische Pizza ist am populärsten bei den Mediziner*innen, sondern der Klassiker schlechthin: **17.5 %** der befragten Medizinstudenten essen am liebsten Pizza Salami.

Exot in der Heimat: Knapp ein Drittel der Student*innen der Agrar- und Forstwissenschaften greift gerne zur Pizza Hawaii.

Die Wirtschaftswissenschaftler mögen es scharf: Mit **13,6 %** ist keine Pizza beliebter bei den BWLern als die Diavolo. Nur Mathematiker entscheiden sich noch häufiger für die Pizza mit der scharfen Salami, **18.8 %** von ihnen essen die Diavolo am liebsten.

Die geistes- und sozialwissenschaftlichen Pizzavorlieben zeichnen sich durch besonders leichten und gesunden Pizzakonsum aus. Am beliebtesten sind hier die vegetarischen Varianten Veggie und Margherita. Mehr als **24 %** Prozent der Student*innen dieser Fächer wählen regelmäßig die fleischlosen Pizzen.

DEUTSCHLANDS BESTE PIZZERIEN

Die Platzierung der Lieferdienste beruht auf dem Jahresranking von pizza.de.
Mehr als eine Million Bewertungen werden hierfür jedes Jahr ausgewertet.

AUGSBURG

Mama Pizza
Palazzo Pizzeria-
Eiscafe Bistorante
Maxwell Pizza

BERLIN

Pizza Berlin
Pizzeria Trattoria
I 4 U Mori
Olive Lieferservice

BIELEFELD

Pizzeria Fiorino
Da Enzo
Sühan Pizza-Service

BOCHUM

Pizzeria Gemelli
Amore Pizzeria
Pizzeria Palma 2

BONN

Pizza Castle
Pizza Company
Pizzeria Backstein

BREMEN

Pizza Verrückt
Buonasera
Monti

CHEMNITZ

Euro Express
Da Momo
Freddy Fresh

DORTMUND

Pizzeria Mimo
Pizzeria Bella Milano
Pizzeria Marina

DUISBURG

Augusta Pizzeria
Bella Huckingen
Da Roccas Pizzeria

DÜSSELDORF

Syrtaki
Taverna Lerosse
Porto Cervo

ERFURT

Smileys Pizza Profis
Schlemmer
Pizza-Service
Saray Grill

ESSEN

Pizzeria Venezia
Hoxha's Grill & Pizza
Pizza-Service Romantica

FRANKFURT AM MAIN

Pizza Tomate
Sahan Pizza & Grill Haus
Pizzeria Mars

GELSENKIRCHEN

Restaurant Sultan Pur Lodhi
Pizzeria Verona
Mr. Pizza

HALLE

UNO Pizza Service
Pizza Adriano II
Joey's Pizza

HAMBURG

Bellissima
Sladi's Bistro
Feuervogel Lieferservice

HANNOVER

Pizzabox - Das Original
KÖRTING'S
Da Leo

KIEL

Pizza Presto
Mister Pizza
Amura Express

KÖLN

Pizza Taxi I Trulli
Pavone Pizzaservice
Pizza Time

LEIPZIG

Eiscafe Berenice
Amor Restaurant Café
Call a Pizza

LÜBECK

Hallo Pizza
Hi Bye Pizza
Dunia Restaurant

MAGDEBURG

Pizzabude
Mandys Pizzeria
Smileys Pizza Profis

MAINZ

Santa Maria
Da Raffaele
Pizzeria Etna

MANNHEIM

Pizzeria & Imbiss
Marineo
Pizzeria Da Gianni
Smileys Pizza Profis

MÜNCHEN

Pronto Pizza
Felicita - original italienische
Pizza
Ristorantino Il Cortile

MÜNSTER

Heisser Ofen
Pisa Pizza
Lido a Casa

NÜRNBERG

Pizza Bella Napoli
Pizza Plan
Leonardo Pizzaservice

POTSDAM

Smileys Pizza Profis
Joeys Pizza
Pizza Land

ROSTOCK

Lunchbox Eatfresher
Blizzera
Pizza House

STUTTGART

Pronto Pronto
Pizza-Drive
Stammheimer Pizza & Kebap

TRIER

Snack Box- Backshop Trier
Pizza Trier
City Pizza

WIESBADEN

Little Italia
Trattoria Pizzeria I Trulli
Doy Doy Pizzeria & Kebap
Haus

WUPPERTAL

Il Cavallino
Stückwerk
Da Noi

GLOSSAR

A

AMERICAN STYLE

Pizzen im American Style zeichnen sich durch einen dicken, luftigen Boden und einen üppigen Belag aus. Sie werden häufig in einer Pfanne serviert.

B

BIANCA

Eine Art der Pizza Napoletana, die ohne zusätzliche Beläge serviert wird.

C

CALZONE

Pizza-Variante, deren Boden vor dem Backen über dem Belag zusammengeklappt wird. Üblicherweise besteht die Füllung aus rohem Schinken, Frischkäse, Pilzen, Mozzarella, Parmesan, Oregano und Ei.

CHICAGO STYLE

Deep-Dish-Pizza, die sich durch ihre reichhaltige Füllung auszeichnet.

In die mit Hefeteig ausgekleidete Pfanne wird randhoch eine Mischung aus viel Käse, Tomatensoße und beliebigen Zutaten gefüllt. Durch die Dicke der Pizza beträgt die Backzeit 45 Minuten.

D

DIABOLO

Scharfe Pizza mit Peperoni oder anderer scharfer Wurst.

E

EDAMER

Niederländischer Hartkäse, der von deutschen Lieferdiensten bevorzugt verwendet wird. Anders als z.B. Gouda wird er bei hohen Temperaturen nicht bitter.

F

FOCACCIA

Fladenbrot aus Hefeteig, das nach dem Backen mit Olivenöl und Kräutern bestreut wird. Je nach Variation sind auch Oliven, Zwiebeln oder Käse Teil des Belags.

Focaccia gilt als eine der ursprünglichen Formen der Pizza.

FUNGHI

Pizza-Klassiker, der hauptsächlich mit Pilzen, Käse, Tomatensoße und Gewürzen belegt wird.

G

PIZZA GENOVESE

Italienische Focaccia-Variation mit sehr dickem Teig.

H

HEFETEIG

Teig bestehend aus Mehl, Wasser und Hefe zur traditionellen Zubereitung der Pizza. In manchen Fällen wird die Backhefe auch durch Bierhefe ersetzt.

I

ITALIAN STYLE

Die klassisch italienische Pizza-Variante besteht aus einem dünnen, knusprigen Boden und einer kleinen Menge Belag.

K

KÄSE IM RAND

Amerikanische Variation des üblichen Pizza-Teigs, bei dem der Rand mit einer speziellen Käsesorte gefüllt wird, die nicht verläuft.

L

LAHMACUN

Türkische Pizza mit Hackfleisch, Ragout und Zwiebeln. Der Teig besteht ähnlich der traditionell italienischen Pizza aus Mehl, Wasser und Hefe.

LYCOPIN

Carotinoid, welches die Tomatensoße auf der Pizza so besonders gesund macht. Besonders positiv soll sich der Stoff auf das Herz-Kreislauf-System auswirken.

M

MARGHERITA

Nach Königin Margherita benannter Pizza-Klassiker mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl und Basilikum. Die Pizza war damals eine Hommage an die neuen Landesfarben Italiens: grün, rot und weiß.

MISTA

Pizza-Klassiker mit Salami, Tomaten, Champignons, Hinterschinken und Peperoni.

N

NAPOLETANA

Kulinarische Spezialität Neapels. Diese Pizza wird mit zerkleinerten Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Mozzarella und etwas Basilikum belegt und im Holzofen zubereitet. Die Bezeichnung „Pizza Napoletana“ ist durch eine zehnsseitige Verordnung der Europäischen Kommission geschützt.

O

OREGANO

Gewürz aus dem Mittelmeerraum, welches zum Würzen fast jeder Pizza benutzt wird.

P

PAN PIZZA

Deep-Dish-Pizza amerikanischen Ursprungs mit sehr dickem Boden und hohem Rand, die in einer hohen Pfanne (engl. pan) gebacken wird. Im Gegensatz zu der Pizza Chicago Style befindet sich der Pizzabelag auf der Tomatensoße und wird nicht mit ihr vermischt.

PIZZAIOLO

Italienische Bezeichnung des professionellen Pizzabäckers.



QUATTRO FORMAGGI

Vier-Käse-Pizza. Die Käsesorten variieren je nach Region und Geschmack. Üblicherweise finden sich Edamer, Emmentaler, Gorgonzola und Mozzarella auf der Teigscheibe.

QUATTRO STAGIONI

Vier-Jahreszeiten-Pizza, auf der jedes Viertel der Pizza anders belegt wird.



RICOTTA

Frischkäse aus Schafs- oder Kuhmilch, den man für die traditionelle Füllung der Calzone verwendet.



STEINOFEN / HOLZOFEN

Spezielle aus Stein gefertigte Ofenart, die mit Holz beheizt wird. Unterschieden werden je nach Lage des brennenden Holzes direkt und

indirekt beheizte Steinöfen. Da die Pizza nicht auf einem Blech, sondern auf einem porösen Stein liegt, findet die Belüftung im Gegensatz zum üblichen Backofen von der oberen und unteren Seite statt. Dem Steinofen wird eine besondere geschmacksgebende Funktion nachgesagt.

SALAMI

Getrocknete italienische Rohwurstsorte aus Schweine- und/oder Rindfleisch und Speck. Die Bezeichnung in den Vereinigten Staaten ist pepperoni.

SICILIAN

Rechteckige oder runde Pizza, die der Pizza Napolitana sehr ähnlich ist.

Üblicherweise wird die Sicilian Pizza mit Zwiebeln, Anchovies, Tomaten, Kräutern, Provolone und scharfem Käse belegt.

STROMBOLI

Pizza-Variante amerikanischen Ursprungs, in die, ähnlich der Calzone, die Zutaten eingerollt werden. Typischerweise ist das italienische Wurst, Gemüse, Käse und Pizza-Soße.

T

TOMATE

Nachtschattengewächs, welches in zerkleinerter Form, im Stück oder als Soße, fester Bestandteil auf nahezu jeder Pizza ist. Aufgrund des hohen Anteils an Tomate auf der Pizza wurde die Pizza vom Amerikanischen Kongress sogar zum Gemüse erklärt.

V

ALLE VONGOLE

Traditionelle Pizza-Spezialität mit Venusmuscheln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano.

Z

ZUCKER

Focaccia wird nicht nur in herzhaften, sondern auch in süßen Varianten hergestellt. Zu dem Hefeteig kommen hier noch Zucker, Milch und der Abrieb von Orangen oder Zitronenschalen.