



Oberforstbach



Pontstraße

Fotos: Gold of Naples

TOPFGUCKER

Gold of Naples

Pontstraße 125
Telefon: 02 41/91 99 15 32

Eupener Straße 109
Telefon: 02 41/90 06 85 25

Aachener Straße 126
Telefon: 0 24 08/7 25 41 44

www.goldofnaples.de
www.gon-oberforstbach.de

Dreimal Pizza wunderbar!

Gold of Naples wächst: Wer echte neapolitanische Qualität sucht, findet sie hier.

Say no to pineapple on pizza! Der Grundsatz gilt im Gold of Naples. Denn hier gibt es schließlich: echte neapolitanische Pizza – handwerklich perfekt, zertifiziert von der *Associazione Verace Pizza Napoletana* und damit eine Seltenheit in Deutschland. In Aachen hat sich Gold of Naples genau diesem kulinarischen Erbe verschrieben. Mit mittlerweile drei Standorten ist die Pizzeria eine Institution für alle, die unverfälschte italienische Pizza lieben.

Den Anfang machten Kosta Athanasiou und Marcus Kaufmann 2019 mit dem Stammhaus an der Pontstraße, das mit seinem coolen Industriedesign eine Mischung aus Studierenden, Touristen und Aachener Feinschmeckern anzieht. 35 Innen- und 30 Außenplätze bieten Raum für entspannte Abende bei einer Pizza Margherita oder einer der beliebten vegetarischen Varianten. 2022 folgte die Filiale an der Eupener Straße, die sich vor allem auf Abholung und Lieferung konzentriert. Mit ihren 30 Außenplätzen ist sie aber im Sommer auch ein beliebter Treffpunkt. Hier lieben Gäste vor allem die Pizza Capricciosa – ein Klassiker mit italienischem Flair.

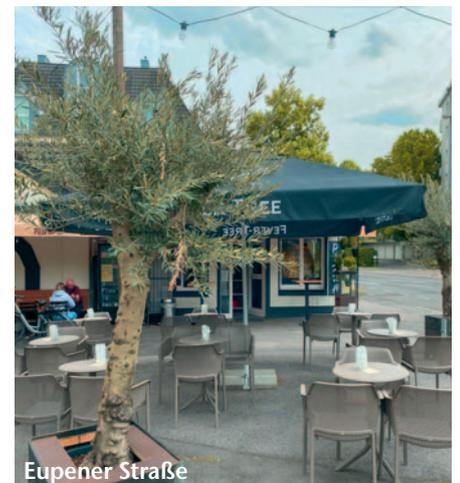
Und die Gold-of-Naples-Familie wächst immer weiter: In Oberforstbach ist 2024 der dritte Standort entstanden – in einer ehemaligen Tankstelle. Drinnen gibt es 14 Sitzplätze, doch das eigentliche Highlight ist der weitläufige Außenbereich, der Gäste aus allen Stadtbezirken und der gesamten Voreifel anzieht. Neben den heiß begehrten Pizzen gibt es hier auch eine Pastaküche mit Rigatoni und Orecchiette – Sorten, die sich ideal für die Lieferung eignen, da sie die Soße optimal aufnehmen und die Wärme speichern.

Dennoch bleibt das Herzstück von Gold of Naples in allen Filialen der Pizzateig. Nur vier Zutaten: Wasser, Mehl, Hefe und Salz. Mindestens 24, manchmal sogar bis zu 72 Stunden darf er ruhen, bevor er bei 400 Grad in den handgefertigten, goldenen Kuppelofen von Meisterofenbauer Stefano Ferrara aus Neapel kommt. Nach nur 60 bis 90 Sekunden entsteht so eine Pizza mit luftig-weichem Teig und

der charakteristischen Leopardmusterkruste. Auch bei den Zutaten setzt Gold of Naples auf höchste Qualität: Fior di Latte, Büffelmozzarella, San-Marzano-Tomaten – alles wird direkt aus Italien bezogen, ohne Zwischenhändler. Selbst das Mehl stammt aus einer belgischen Mühle, die es speziell für die neapolitanischen Pizzen entwickelt hat – eine

Kombination aus regionalem Bezug und echter italienischer Handwerkskunst. Hinter dieser Qualität stehen 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Leidenschaft dafür sorgen, dass jede Pizza perfekt gelingt – manchmal eine echte Herausforderung bei der extremen Hitze des Ofens. Doch genau diese Präzision und Hingabe, die Individualität des inhabergeführten Unternehmens zeichnen Gold of Naples vor anderen Anbietern aus. Wer authentische neapolitanische Pizza sucht, kommt an Gold of Naples einfach nicht vorbei.

Auf der Suche nach kreativer Abwechslung ist man hier ebenfalls richtig: Jeden Monat gibt es zwei besondere Monatspizzen, inspiriert von saisonalen Zutaten. Ob Honig, Walnüsse und Ziegenkäse oder herbstliche Steinpilze – hier wird Pizza zum Erlebnis. Und für alle echten Öcher: Die brandneue Streuselbrötchenpizza sorgt für Gesprächsstoff. Drei Standorte, dreimal purer Genuss – ob im Herzen Aachens, im Südviertel oder jetzt auch in Oberforstbach: *Say yes to Gold of Naples!*



Eupener Straße

DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER WWW.BAD-AACHEN.NET!