

Foodtruck für die Integration



Pizza und Integration? Wie passt das zusammen?

Es hat mit **Aman Mekonen** zu tun, einem Eritreer, der mit seiner Familie seit ein paar Jahren in der Schweiz lebt. Er und seine Frau sind fleissige Leute. Sie arbeitet als Putzhilfskraft am Kantonsspital Aarau. Er betreibt das Pizzamobil. Die soziale Integration ist für beide schwierig. Sie wünschen sich mehr Kontakt zu Schweizern.

Vor einiger Zeit habe ich, **Markus Zogg**, Aman Mekonen kennengelernt. Ich engagiere mich seit einigen Jahren nebenberuflich für Flüchtlinge und Migranten. Er fragte mich, ob ich ihm helfen könne, seine **traumhaften Pizzas** bekannt zu machen. Seither sind wir als Geschäftspartner daran, Einsatzplätze zu finden. Das Pizzamobil kann gebucht werden für Firmenessen, Hochzeiten, Geburtstage, Konzerte, Sportveranstaltungen, Quartierfeste, Jubiläen, Businesslunch etc.

Was hat Pizza mit Eritrea zu tun? Eritrea war während mehreren Jahren eine italienische Kolonie, bis es im Jahr 1941 wieder unabhängig wurde. So kam die italienische Kultur in dieses Land. So wurde Pizza auch in Eritrea bekannt und beliebt.

UNSER PIZZA- ANGEBOT



* Fleischherkunft Schweiz

Ø 26cm

PIZZA Margherita

CHF 15.-

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Oregano

PIZZA Prosciutto /Funghi

CHF 17.-

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Oregano, Schinken*, Pilze

PIZZA Elegance

CHF 19.-

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Oregano, Speck*, Zwiebeln

PIZZA Vegi

CHF 18.-

Tomatensauce, Mozzarella-Käse, Oregano,
3 Zutaten nach Wahl

PIZZA Special

CHF 20.-

Nur auf Vorbestellung: Mit glutenfreiem Teig

Zutaten nach Wahl: Peperoni, Pilze, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch, Ananas

Partyservice

Anfragen an: Markus Zogg, 076 452 52 21,
markuszogg@bluewin.ch

Unsere Pizza vom Feinsten: Sie besticht durch eine Kombination aus der eigens kreierten Mehlmischung und dem Herstellungsvorgang. Die Mehlmischung wird angereichert mit einem glutenfreien, vitalstoffreichen Korn aus Eritrea. Auf der Basis eines sogenannten „Mutterteiges“ (Sauerteig) entfaltet der Teig innerhalb von 2-3 Tagen seine einzigartige, ausgezeichnete Konsistenz.