

## Presseinformation

### **Neapolitanische Pizza der (Welt-)Meisterklasse.**

#### **Wenn traditionelle neapolitanische Handwerkskunst zusammen mit kreativer Pizzainnovation den deutschen Markt erobert**

Naples goes to Germany - Direkt mit zwei Restauranteröffnungen startet die Pizzeria Capvin im Sommer 2021 in Deutschland durch. Sowohl in Berlin als auch in Bielefeld öffnen sich die Türen für Pizza Genuss auf Weltmeister Niveau.

Denn nichts anderes ist bei Capvin zu finden.

Jan Hunke, gebürtig aus OWL, bringt den neapolitanischen Pizza Hochgenuss nach Deutschland. Hierfür hat er keinen geringeren Partner als Vincenzo Capuano, Weltmeister 2014 des Gran Coppa Rossopomodoro, sowie Vizeweltmeister des Trofeo Caputo mit ins Boot geholt. Vincenzo Capuano, Capvin, ist nicht nur Namensgeber für die deutschen Restaurants, sondern auch der kreative und innovative Kopf, der die Pizza unverwechselbar und einzigartig macht.

Am 1. Juli 2021 werden die ersten Pizzen von Capvin am Weinbergsweg 24 in Berlin gebacken. Mit 77 Sitzplätzen, sowohl im Innen- wie auch Außenbereich kann man die neapolitanische Pizza direkt in Berlin Mitte, nahe Rosenthaler Platz, genießen.

In Bielefeld folgt die Restaurant Eröffnung im August 2021 am Klosterplatz 9, 33602 Bielefeld.

#### **Was Pizzaliebhaber erwarten dürfen**

Die Speisekarte ist übersichtlich, dennoch ist für jeden Gusto und jede Vorliebe etwas dabei. Ganz egal ob vegetarisch, vegan oder mit Salsiccia aus Kalabrien belegt - jeder Pizzaliebhaber kommt hier auf seine Kosten.

Der täglich frisch zubereitete Pizzateig besteht nach neapolitanischer Tradition aus Wasser, Salz, Hefe und Mehl. Das spezielle Nuvola Mehl wurde eigens von Vincenzo Capuano und Italiens größtem Mehlproduzenten Caputo entwickelt und verleiht dem Teig eine unverwechselbar wolkige Struktur. Das Handwerk und die exakte Zubereitung des Pizzateigs sind das Geheimnis, das nur Capuano zur Perfektion umsetzen kann.

So backt die Pizza im handgefertigten Kuppelofen noch luftiger und fluffiger auf.

Für wahre Authentizität sind die Pizzen mit original italienischen Zutaten aus Neapel belegt, welche nach höchsten Qualitätsstandards sorgfältig vor Ort ausgewählt werden. Auch in den deutschen Restaurants wandern die Geschmackssieger in die geschickten Hände der Pizzaiuoli, der neapolitanischen Pizzabäcker.

Was die Gäste bei Capvin in jedem Fall erwarten können ist höchste Qualität und Authentizität und das in einer lockeren und hippen Atmosphäre.

## Presseinformation

### Gründungsinformationen

„Den Trend habe ich schon lange erkannt“, sagt Gründer und Geschäftsführer Jan Hunke. Den Plan eine neapolitanische Pizzeria zu eröffnen, hatte der Multi-Unternehmer aus Bielefeld bereits 2019 gefasst.

Während seiner Reise nach Neapel und Recherche vor Ort lernte er Capuano kennen. Die beiden verstanden sich auf Anhieb, sodass die Geschäftsbeziehung rasch besiegelt war.

Der Entschluss war gefasst die beste Pizza der Welt nach Deutschland zu bringen. Traditionelle neapolitanische Handwerkskunst, kreativ interpretiert und eine Freude für den Deutschen Gaumen.

Jan Hunke ist bereits erfolgreicher Gastronom und Unternehmer mehrerer Betriebe in Bielefeld.

Hunke ist Teilhaber des Superfood Asia- und Burgerlokals „the good hood“, welches er vor fast drei Jahren eröffnete. Außerdem gründete er Founders Food in der Founders Foundation in Bielefeld, betreibt die Social-Media-Agentur Faehig, den Podcast Lecköör, hat mittlerweile noch einen eigenen Wein und das ein oder andere kreative Konzept in petto. Durch seine gesamte Expertise sorgt er für die erfolgreiche Umsetzung der Restaurantkonzepte in Deutschland.

Vincenzo Capuano gebürtig aus Neapel wurde die Pizzakunst bereits in die Wiege gelegt. Als Pizzaiolo in der dritten Generation erlangte er 2014 den Titel als Rossopomodoro Cup-Weltmeister sowie die Auszeichnung als Vizemeister der Trofeo Caputo in der Kategorie „Pizza napoletana STG“.

Durch die erfolgreiche Ausbildung im Rossopomodoro Lab in Mailand wurde er zum Botschafter der neapolitanischen Pizza und Gastronomie Kultur in der Welt ernannt. Nach jahrelanger Reise um die Welt erfüllte er sich 2018 seinen Traum einer eigenen Pizzeria in Napoli, mit der er auch 2020 wieder unter die 50 Top Pizza in der Kategorie „Pizzeria Eccellenti“ kam.

### Zukunftsausblick

Mit den Eröffnungen in Bielefeld und Berlin soll es das aber auch noch nicht gewesen sein. Im nächsten Jahr sind bereits weitere Eröffnungen in Deutschland geplant, um das Produkt des Maestros Capuano in Deutschland zu etablieren.

„Gerade weil wir alle durch die Corona Pandemie in den letzten Monaten auf das Essen gehen und ein gemeinschaftliches Miteinander verzichten mussten und durch den Winter die Sehnsucht nach Sonne zusätzlich gesteigert wurde, wird ein Besuch bei Capvin für alle eine kleine Auszeit, ein kleiner Urlaub in den Süden Italiens.“, so Jan Hunke.

Pizzagenuss wie in bella Italia und ein Duft, wie er sonst nur in den Gassen Napolis zu finden ist – Capvin bringt neapolitanische Pizzakunst der Weltmeisterklasse nach Deutschland.

## Presseinformation

### Boilerplate

Gegründet wurden die Capvin GmbH & Co. KG bzw. die Capvin Berlin GmbH & Co. KG mit Firmensitz in Bielefeld Ende 2020. Hinter den Gesellschaften steht der Inhaber Jan Hunke, Gastronom und erfolgreicher Multi-Unternehmer aus Bielefeld. Hunke hat sich als Inhaber des Restaurants the good hood, Gründer von Founders Food in der Founders Foundation Bielefeld, Mitbegründer von Messing Weine, Mitgründer der Social Media Agentur Faehig, sowie Podcaster von Lecköör bereits regional in OWL einen Namen gemacht.

Als Partner für die Umsetzung der Restaurantkonzepte mit dem Fokus neapolitanischer Pizza unterstützt Vincenzo Capuano, Pizza Weltmeister (1° Gran Coppa Rossopomodoro; 2° classificato al Trofeo Caputo) und erfolgreicher Betreiber mehrerer Pizzerien in Neapel. Als Pizzabäcker in dritter Generation trägt er neben seinen Weltmeistertiteln etliche weitere Auszeichnungen, wie z.B. den Guinness Buch Rekord für die längste Pizza der Welt (2015) oder als Weltbotschafter für neapolitanische Pizzakunst von Rossopomodoro. Er war weltweit bereits in unzähligen Fernsehauftritten zu sehen (u.a. Gallileo / Prosieben) und auch in der Weltpresse vertreten.

### Ansprechpartner Presseinformationen:

Jan Hunke | Geschäftsführer  
hunke@capvin.de  
0151 25236462  
Firmen Homepage: [www.capvin.de](http://www.capvin.de)  
Instagram: @capvinpizza

### Firmendaten

Capvin Verwaltungs GmbH  
Friedrich-Verleger Straße 18  
33602 Bielefeld  
mail@capvin.de

Capvin GmbH & Co KG  
Friedrich-Verleger Straße 18  
33602 Bielefeld  
bielefeld@capvin.de

Capvin Berlin GmbH & Co KG  
Friedrich-Verleger Straße 18  
33602 Bielefeld  
berlin@capvin.de

## Presseinformation

### Schlagwörter:

Compinato Mondiale del Pizziuolo, Weltbotschafter für neapolitanische Pizza, neapolitanische Pizza, Neugründung, Markteintritt Deutschland, neapolitanische Pizza, Qualität, Authentizität, Pizza Revolution, Wolkenteig, Caputo, Nuvola Mehl, Italien, Neapel, Pizza Weltmeister

### Links

<https://www.capvin.com>

<https://www.prosieben.de/tv/galileo/videos/2019291-cloud-pizza-neue-pizzarevolution-bricht-mit-der-italienischen-tradition-clip>