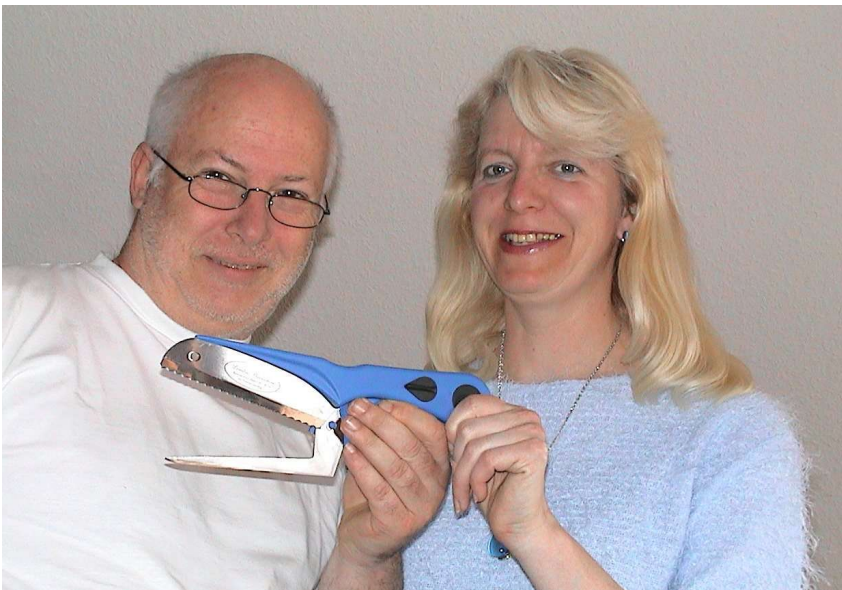


Loretta's Pizzaschere erobert die Welt

Ehepaar Krupka tüftelte perfektes Schneidewerkzeug aus



Jürgen und Loretta Krupka machten aus der Not eine Erfindung: Mit der Pizzaschere gibt es endlich keine Pizza mit verrutschtem Belag mehr.

Von Rotraud Grün

Völlinghausen.

Eine neue Erfindung erobert von Völlinghausen aus die Welt: Loretta's Pizzaschere.

Aus der Wut heraus geboren, ist sie ab sofort auf dem Markt. Jeder Pizzabäcker sollte glücklich sein, sie zu besitzen. Sie durchtrennt die italienischen Spezialität perfekt.

Zwei Jahre bastelten Loretta und Jürgen Krupka an dem Konzept für die Schere. Jürgen Krupka liebt Pizza über alles. Leidenschaftlich knetet er den Teig und belegt ihn mit vielen Leckereien, die der Kühlschrank hergibt. Der Duft zieht durchs Haus, die Pizza ist fertig. Jetzt kommt der Moment, wo der Hobbypizzabäcker regelmäßig in Wut gerät: Beim Durchschneiden mit dem Messer wird seine

prächtige Pizza zum Matschhaufen. Der Käse zieht sich wie Kaugummi, die Tomaten brechen unschön auseinander, Thunfisch und Salami hängen daneben - der ganze Belag glitscht über den Pizzaboden. Und Jürgen Krupka verbrennt sich noch die Hand. Ärger, Wut und Enttäuschung stehen ihm ins Gesicht geschrieben. Auch ein Pizzarad ist keine große Hilfe. Ehefrau Loretta ärgerte sich nebenbei noch über die zerkratzten Backbleche.

Die Krupkas sind es irgendwann leid. Die schöne, farbenprächtige Pizza soll auch nach dem Schneiden ein kleines Kunstwerk bleiben. Jürgen Krupka überlegt. Wie könnte ein Schneidewerkzeug für Pizzen aussehen? Logisch! Wie eine Schere. Ein Schenkel unter den Teig, einer von

Oben. Die obere Klinge gewellt. Krupka holt sich ein Stück Pappe, bastelt ein Modell. So könnte „das Ding“ aussehen. Ein Holzmodell konkretisiert die Pizzaschere.

Mit Feuereifer geht das Ehepaar zur Sache, sucht den Patentanwalt auf und hält Ausschau nach einer Fabrik zur Herstellung. Designfragen, die Namensgebung, die ersten Musterstücke und Schneideteils folgen. Loretta und Jürgen Krupka, die „im richtigen Leben“ Erzieherin und Bauingenieur sind, ziehen die Sache jetzt durch. Vertriebsmöglichkeiten werden ausgedacht, Verpackungen bestimmt, Kalkulationen und die Preisgestaltung vorgenommen.

Und es wird geschnitten, geschnitten, geschnitten. Die Mühe hat sich gelohnt. Die Pizzaschere durchtrennt nicht nur die Pizza sauber, sondern auch Pflaumenkuchen, Zwiebelkuchen, eben jedes Gebäck mit Belag, der mit herkömmlichen Messern immer wieder verrutscht.

Ab sofort ist die Pizzaschere im Handel - zu einem günstigen Preis. In den Farben blau, schwarz und rot. Die Bekannten der Krupkas sind total begeistert. „Wir sind gespannt, wie es weiter geht. Eine spannende Sache,“ freuen sich die Krupkas über ihre Hartnäckigkeit. Weitere Infos gibt es im Internet unter <http://www.pizzaschere.com>.

Übereicht durch:
Loretta & Jürgen Krupka

Tel.: 02925 - 818045
mail: info@pizzaschere.com

Fax: 02925 - 818046
<http://www.pizzaschere.com>