

12.02.2022

Endlich: der erste automatische Pizzateig-Ausroller ist da

Darauf hat die Welt gewartet: der italienische Hersteller Ecor hat mit dem „OperaPrima“ den ersten Pizza-Shaper (Teigausroller) auf den Markt gebracht.



© Bild: Ecor

Ausgerollter Teig in 15 Sekunden.



© Bild: Ecor

Teigling auf der Leuchtspur platziert.



© Bild: Ecor

Pizza Shaper „OperaPrima“

Es könnte sein, dass sich ein ganzer Berufsstand Sorgen um seine Zukunft machen muss. Und zwar der des Pizzaiolos – jenes Virtuosen, der mit unnachahmlicher Grazie einen Teigling zuerst knetet, dann über den Handrücken legt und mit kreisenden Bewegungen die Zentrifugalkraft nutzt, bis am Ende dieses artistischen Vorgangs ein Teigrad mit fünfzig und mehr Zentimetern Durchmesser auf der Marmorplatte landet. Dann ist das Kunststück vorbei, das folgende Belegen und in den Ofen schieben der Pizza gleicht einer Allerweltstätigkeit im Gegensatz zur wachelnden Luftnummer des Teigausbreitens.

Technik ersetzt Handwerk

Der italienische Hersteller Ecor hat nun den ersten Pizza Shaper auf den Markt gebracht, der auf den Namen OperaPrima hört. Es ist ein relativ unspektakuläres zylindrisches Gerät, das Ähnlichkeit mit einem überdimensionierten CD-Player hat. Im Mittelteil fährt eine Scheibe mit zwei Lichtkreisen aus, auf die der Teigling platziert wird. Wie eine Leuchtspur, die ein Passagierflugzeug zu seiner Docking-Station führt. Samt Teigling fährt die Scheibe wieder ein und macht im Handumdrehen einen ausgerollten, zur weiteren Belegung fertigen Pizzateig daraus. Das Ganze geschieht binnen 15 Sekunden – Hersteller Ecor spricht von einer Stundenleistung von 200 Teiglingen, die auf diese Weise belegfertig automatisch ausgerollt werden – ganz ohne Artistik und Zirkuszauber.

Individualität bleibt gewahrt

Anhand eines Touch-Displays kann der Teigling nach den Vorgaben der jeweiligen Pizzeria ausgeformt werden. Kein individueller Wunsch bleibt dabei unberücksichtigt: Durchmesser, Dicke, Dichte, mit erhöhtem Rand oder ohne – jeder Pizzaiolo vertraut hier auf seine eigene Philosophie, so hält es auch der OperaPrima. Bei der Streckung des Teiges nimmt das Gerät auch Rücksicht auf die verwendeten Mehltypen, damit es kein Reißen oder gar Löcher im Teig gibt.

Der Hersteller argumentiert mit dieser Innovation vor allem einen Lösungsansatz für die vorherrschende Personalknappheit. Und in zweiter Hinsicht lassen sich durch den Einsatz Mitarbeiterkosten reduzieren. Ecor spricht von Lohnkosten in der Höhe von 36.000 Euro pro Jahr für einen Profi-Pizzaiolo.

Der OperaPrima weist geschickte Abmessungen auf, um nicht zu viel Platz in Anspruch zu nehmen, ist leicht zu transportieren und sämtliche Materialien sind spülmaschinentauglich und in der Folge leicht zu reinigen. Das Unternehmen bietet auch Online-Schulungen zum optimierten Einsatz von OperaPrima in der täglichen Praxis an. [Hier geht's zur Website.](#)

Axel Schimmel