

Besuch bei Zweifel Pomy-Chips AG

„Man ist selten alleine mit Zweifel - Chips“

Wer kennt sie nicht, die frischen und knusprigen Zweifel Pommes-Chips?
Doch wie genau werden diese fragilen Kartoffelscheibchen hergestellt.

Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, trafen wir uns am Nachmittag des 17. Mai bei den Produktionshallen in Spreitenbach.

Gestartet wurde mit einer Präsentation und einem kurzen, nicht ganz ernst gemeinten, Film über die Ausbildung zum Frische-Experten. Nach dem jeder von uns nun mit den wichtigsten Informationen der Firma Zweifel vertraut war, starteten wir in 2 Gruppen auf den Betriebsrundgang.

Der Kartoffelkeller hat Waren für 3 Tage Vorrat gelagert. Bevor die Kartoffellieferung vom Lastwagenchauffeur abgeladen werden darf, werden Proben entnommen, gekennzeichnet und im heissen Öl frittiert. Sobald diese Probemuster für gutbefunden worden sind, dürfen die Kartoffeln abgeladen werden. Dieser Prozess dauert ca 15 Minuten. Um die Qualität und Nachvollziehbarkeit sicher zu stellen, wird auf jeder Packung Chips beim Datum der Name des Kartoffelbauern aufgedruckt.

Nach dem Wasch- und Schälprozess werden die Kartoffeln geschnitten und in einer 12 Meter langen Fritteuse frittiert. Dazu werden 6000 L bestes Sonnenblumenöl verwendet. Pro Stunde werden so ca 600 L Öl verbraucht.

Wir durften frische, direkt aus der Fritteuse kommende Chips probieren. Auch ohne Gewürze sind diese Knackigen Chips unverkennbar.

Nach dem Würzen, und das sind doch 600 Kg Paprika-Gewürz pro Tag, werden die feinen Chips noch verpackt und für den Verlad vorbereitet.

Mit sehr viel Herzblut haben uns die Damen Greuter und Obrist durch die Produktionsräumlichkeiten geführt und konnten alle Fragen beantworten.

Wie es sich gehörte wurden uns zum Ausklang noch verschiedene Chips Variationen zum degustieren gereicht und wir konnten diesen gelungenen Anlass bei Chips und Apfelsaft ausklingen lassen.

Hptm Mischa Kiesalter
SOLOG Ostschweiz



