

Chrupps, Chrups, Chrups!

Wir habe es schon wieder getan!

Wir haben im Spätherbst die Zweifel Chips Fabrik besichtigt.

Während ich die Mustertüte der Firma Zeifel Chips leer esse, versuche ich mich zu erinnern und einen kleinen Beitrag über den Rundgang zu resümieren...

Angetreten waren wir mit 18 Chips - Fans und wurden herzlich begrüsst. Nach einem kleinen Einführungsfilm über den Werdegang der Firma stand ein Rundgang durch das Fabrikationsgebäude an.

Der Ursprung des Familienunternehmens Zweifel liegt im Weinbau. Durch eine Reblauskatastrophe musste die Familie Zweifel ein zweites Standbein suchen. Dies fand sie in der Apfelmostproduktion, die heutige Zweifel + Co.

Anfangs der 50er Jahre schwappte die "Amerika - Welle" auf unseren Kontinent. Die Familie schaltete richtig, als sie den Zusammenhang zwischen Durst erzeugenden Chips und Durst löschendem Öpfelsaft erkannte. Sie produzierten anfangs in einer Feldküche die ersten Kartoffelchips. Seit 1958 kann man die Chips in der Schweiz erwerben. (Im grenznahen Deutschland übrigens auch, allerdings erst seit ein paar Jahren.)

Heute blickt das Unternehmen auf erfolgreiche 60 Jahre zurück. Bei unserem Besuch ist die Firma mit grösseren Umbauarbeiten zugange. Ausserdem ist das Unternehmen immer noch vollumfänglich in Familienbesitz.

Mit diesem Wissen begannen wir den Rundgang. In der Chips-Produktion wird ein Lebensmittel bearbeitet. Daher müssen hygienische Vorschriften eingehalten werden. Kein Schmuck, keine Uhren, Haarhaube, Übermantel, Handdesinfektion sind vor dem Rundgang Pflicht. Und los geht's! Zuerst in den Keller.

Ältere Teilnehmer erinnern sich noch an den Geruch, der ihnen beim Grosi im Keller die Nase kitzelte. Tonnen von Kartoffeln bei gleichbleibender Temperatur und Luftfeuchtigkeit, dazu leichter Geruch nach Kartoffeln und Erde. Wie die Kartoffeln effektiv von der Erde befreit, geschält und gehobelt werden, kann man sich ansehen, oder mal selbst im Winter in der eigenen Küche ausprobieren. Kleine Hilfe dazu: Schmirgelpapier und Sparschäler (auch eine schweizer Erfindung) benutzen.

Anschliessend an den Fritteusen vorbei und immer mal wieder ein Versucherli von ungewürzten warmen Chips geniessen..., wenn sie dann gewürzt und verpackt sind, ist der Rundgang auch zu Ende. Ach ja, die Firma ist stolz darauf, dass die Chips beim Endverbraucher auch wirklich frisch sind. Es gibt ein Austausch-Programm: Jede Woche werden die Händler angefahren, "Abgelaufenes" ersetzt (noch vor dem aufgedruckten Mindesthaltbarkeitsdatum) und Trends aufgenommen.

So passt es auch ins Konzept, dass im Sommer an allen grossen schweizer Musikfestivals oder Events das rote "Z" vertreten ist, um die beliebten Musterprübli abzugeben.

Zweifel ist zukunftsorientiert. Modernste Technik unterstützt die Produktion der Chips.

Photovoltaikanlagen helfen Strom zu sparen und die Kartoffelabfälle, sofern sie nicht der Schweinezucht zufallen können, werden zu Biogas umgewandelt. Die

Wärmerückgewinnungsanlage und eine hauseigene Kläranlage tragen aktiv zusätzlich zum Umweltschutz bei.

Nach Möglichkeit werden Schweizer Kartoffeln verwendet. Dieses Jahr muss allerdings "Kontingentierte Fremdware" aus dem Ausland zubezogen werden, da der Sommer extrem heiss und lang war. Wir lernten: „Kartoffeln hören ab 30° C auf zu wachsen und setzen das Wachstum danach nicht mehr fort.“ Es gibt also für das Jahr 2019 eine spannende Entwicklung in der Chipsgemeinde zu verfolgen. Der Klimawandel lässt grüssen.

Zum Schluss des Rundgangs haben sich unsere Teilnehmer vor die schöne Wand mit dem Kartoffelfeld für ein Gruppenbild gestellt.

So, Tüte leer, Bericht fertig! (Ich freu mich schon auf die nächste Besichtigung...)

D. Giebson

