Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1962)
Heft: 48

Artikel: Zweifel & Co., Zürich-Höngg einst und jetzt : frischer Wind aus Höngg
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651162

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

vorführen. Die inländische Qualität kann an Ort und Stelle mit der ausländischen verglichen werden. Nicht nur die in- und ausländische Fachpresse interessiert sich «brennend» für die Leistungsschau der «HILSA». Auch zahlreiche Fachgruppen von Ingenieuren und Technikern kommen *kollektiv* zur «HILSA». Eine bedeutende deutsche Fachgruppe hat wegen der «HILSA» sogar ihre diesjährige Generalversammlung nach *Zürich* einberufen.

Einen Spezialfall bilden die vielen *Kamin-Anschlüsse*, die für die Standmodelle der Heizungsfirmen, die ihre Systeme *im Betrieb* vorführen, erstellt werden mußten. Das verursacht wahrhaftig *feuriges* Leben!»

«Immer wieder», so schilderte uns Dir. Max Kunz u. a., «wurde von den Ausstellern betont, wenn eine solche Fachausstellung in der *Schweiz* durchgeführt wird, so kommt dafür nur *Zürich* in Frage. Denn Zürich bildet für die Ausländer *als Stadt für sich* einen starken Magnet. Es ist aber auch vorauszusehen, daß auch die *Aussteller* auf ihre Verkaufs- und Bestellungsrechnung kommen werden. Der Bedarf nach *neuzeitlichen* Lösungen ist bei den Bauherren, den kollektiven Haushaltungen, den Hotels, Spitälern, den vielen privaten Hauseigentümern, ganz abgesehen von den sowieso fachlich interessierten Ingenieuren und Architekten, eminent.»

Nachdem wir vom Ergebnis der «Fragestunde» vielseitig angeregt waren, erlebten wir anschließend den ungemein lebhaften Betrieb des Direktionsarbeitstages. Ueber unsere Eindrücke berichten wir das nächste Mal im Zusammenhang mit der Rückblende auf die Zürcher «HILSA» 1962.

Das Industrialisierungs-Projekt Wynenfeld

VLP. In der Region von Aarau eignet sich nur noch ein einziges Gebiet, das *Wynenfeld*, für eine großzügige Industrieansiedlung. Es war deshalb das Bestreben der Regionalplanung Aarau und Umgebung, die Ueberbauung des Wynenfeldes durch Wohnbauten zu verhindern und gleichzeitig für die Niederlassung von Industrie in diesem Gebiet einen starken Anreiz zu schaffen. Dazu bedurfte es einer Planung in den Gemeinden *Buchs* und *Suhr*, auf deren Gebiet das Wynenfeld liegt. Im weiteren hatte die Planung die Erschließung des Landes durch Straßen und Fußwege, durch Industriegeleise, durch Wasser, Kanalisation und Energie festzulegen. Grün- und Erholungsflächen sollen sodann dafür sorgen, daß das industrielle Gelände von dem benachbarten, für Wohnbauten reservierten Gebiet, dauernd richtig getrennt wird. Schließlich sollen die einzelnen Betriebe verpflichtet werden, einen kleinen Teil ihres Areals als Grünfläche zu gestalten.

*

Die Größe der ganzen Industriezone beträgt rund 48 Hektaren. Davon sind 38 Hektaren für die Industrie überbaubar, während die restlichen 10 Hektaren für die Anlage von Straßen, Wegen, Industriegeleisen sowie Grün- und Erholungsflächen benötigt werden. Es wird erwartet, daß sich im Wynenfeld zahlreiche Betriebe niederlassen, seien es Zweigbetriebe schon bestehender *größerer* Unternehmen oder neugegründete Firmen. Sie müssen sich aber das nötige Land erwerben können. Die Erschließungskosten für das ganze Gebiet sind so groß, daß nur in Etappen vorgegangen werden kann. Entsprechend dem Bedürfnis soll daher das Areal nach und nach erschlossen werden. Landwirte, die ihr Land noch für längere Zeit weiterbearbeiten wollen, sind aber auch Eigentümer von Boden im Gebiet, das zuerst erschlossen werden muß. Die Erschließung allein nützt nichts, wenn der Boden nicht auch den Betrieben, die dort ihre *Fabriken* aufstellen wollen, verkauft oder im Baurecht weitergegeben wird.

Läßt sich die Industriezone nach der Durchführung der Landumlegung ohne weiteres realisieren?

Die Regionalplanung Aarau und Umgebung legt in ihrem Bericht, den sie über die Industriezonenplanung im Wynenfeld veröffentlicht hat, drei Möglichkeiten zur Verwirklichung des Vorhabens dar.

Eine erste Möglichkeit besteht darin, daß die Gemeinden Buchs und Suhr das Gebiet der ersten Etappe erschließen, und die Kosten nachher ganz oder teilweise auf die Grundeigentümer abwälzen. Als zweite Möglichkeit wäre es an sich denkbar, daß die Gemeinden nach und nach alles Land kaufen, erschließen und dann in baureifem Zustande an die Industrie abgeben. Wahrscheinlich erstmals wird als dritte Möglichkeit an eine gemischtwirtschaftliche Lösung gedacht, welche sowohl die Gemeinden als auch die Grundeigentümer beteiligt und ein gemeinschaftliches, rationelles Vorgehen bei der Planung, Erschließung und der Baulandabgabe gestattet. Als Form des Gemeinschaftsunternehmens wird vor allem an eine Aktiengesellschaft gedacht.

*

Immer wieder hört man selbst aus Kreisen, die durchaus nicht für die Verstaatlichung des Bodens eintreten, daß die Gesetzgebung in Zukunft den Gemeinden das Recht einräumen muß, Land in Industriezonen zu enteignen, zu erschließen und dann den Interessenten abzugeben. Für die Besiedelung eines Gebietes und das Wohlergehen der Gemeinden kann die Niederlassung von Industrie tatsächlich einen entscheidenden Einfluß ausüben. Die Forderung nach der Enteignungsmöglichkeit von Industriearealen ist daher durchaus verständlich. Die zwei letzteren Lösungen der Regionalplanung Aarau und Umgebung zielen darauf ab, daß die privaten Grundeigentümer entweder ihr Land freiwillig der Gemeinde abgeben oder sich ebenfalls freiwillig an einem Gemeinschaftsunternehmen beteiligen. Es wird wertvoll sein, zu erfahren, ob einer dieser beiden Wege von Erfolg gekrönt sein wird.

Zweifel & Co., Zürich-Höngg einst und jetzt

Frischer Wind aus Höngg

Gesunder Unternehmergeist und kluger Weitblick haben aus der Firma Zweifel-Höngg während ihres über 60jährigen Bestehens einen Großbetrieb gemacht, von dem man weit herum im Lande spricht.

Zweifel-Höngg, das ist gültig als ein Musterbeispiel einer modernen Mosterei. Welche Betriebsamkeit bei den großen Silos, an den hydraulischen Dreibettpressen, im Abfüll- und Speditionsraum. Wenn Lastwagen um Lastwagen voll Obst anrollt, wird Tag und Nacht im Schichtbetrieb gearbeitet, um der Apfel- und Birnenernte rechtzeitig Herr werden zu können.

*

Seit der Gründung im Jahre 1898 durch die initiativen *Emil und Paul Zweifel*, beide eng mit dem Bauernstand verbunden, weht stets ein frischer Wind aus Höngg. Man ruhte nicht auf seinen Lorbeeren aus, sondern suchte neue Absatzmöglichkeiten, rationellere Obstverwertungsmethoden. Stand ursprünglich die Kelterung von Wein — natürlich Eigenbau von den berühmten Hängen des Höngger «Oelberges» — im Vordergrund, so wurde bald auch Obst in großen Mengen verarbeitet. Mit der Rückbildung des Weinbaues nahm die technische Obstverwertung einen immer größeren Umfang an.

Gute und schlechte Zeiten folgten. Die *Krisenjahre 1925 bis 1928* bereiteten dem Unternehmen große Sorgen. Damals wurde mit Mut und Schwung eine *Obstessigfabrikation* «aufgezogen», der bald ein erfreulicher Erfolg beschieden war.

*

Nach dem Zweiten Weltkrieg brachte die Firma Zweifel zwei neue, erstklassige Obstsäfte auf den Markt: *Zweifel Naturtrüeb* und *Tobiäßler*. Seither wurde stets Neues geplant, gebaut und verwirklicht. Das jüngste Kind ist die einzigartige Großanlage zur Herstellung der herrlichen Pomy-Chips.

Ein wesensfremder Zweig? Nein! Die gesunde Verwertung der Kartoffel ist ein Anliegen unseres Bauernstandes, dem sich die ideenreiche Zweifel-Familie mit Elan gewidmet hat. Auch dieses Wagnis trug seine Früchte. Die rapid steigende Nachfrage nach den knusperigen Pomy-Chips machte es schon in den wenigen Jahren seit der Eröffnung dieses Fabrikationszweiges notwendig, die «Pomy-Chips-Küche» bedeutend zu vergrößern und zu rationalisieren.

Die guten Kartoffeln werden salonfähiger

Sie hat viele guten Eigenschaften, die Kartoffel. Sie ist nahrhaft, geschmacklich neutral und verhältnismäßig billig. Fast täglich und in allen Haushaltungen finden wir sie auf dem Mittags- oder Abendtisch. Sie läßt sich willig zu allen nur erdenklichen Menüs verarbeiten und setzt der Hausfrauenphantasie praktisch keine Grenzen. Die Zeiten, da Kartoffeln «bloß» Kartoffeln waren, sind vorbei.

*

Im Laufe der Jahre wurden die Zubereitungsarten immer mehr verfeinert und noch vielgestaltiger. Neue Lehren über vernünftige Ernährung machten aus der alltäglichen, etwas gewöhnlichen Kartoffel ein «salonfähiges» Nahrungsmittel. Leute, deren Magen sich mit einer währschaften Berner Rösti nicht anfreunden konnte, waren hocherfreut, als sich beispielsweise die etwas besser verdaulichen Pommes frites einbürgerten. Noch leichter und knusperiger sind die hauchdünnen Pommes-Chips, deren Herstellung der Hausfrau aber etwelche Mühe bereitet. Auch mit den besten Küchengeräten lassen sich nicht so ohne weiteres durchsichtige Kartoffelscheiben schneiden.

Die Nahrungsmittelindustrie hat unsere lieben Frauen und Junggesellen dieser Mühe enthoben. Heute werden fixfertige Chips im Handel angeboten, fein säuberlich in appetitlichen Cellophanbeuteln verpackt. Sie erfreuen sich immer größeren Zuspruchs. Waren Chips noch vor wenigen Jahren auch auf der gutbürgerlichen Tafel selten anzutreffen, so gehören sie heute schon zur selbstverständlichen Garnitur einer kalten Platte, von Poulets oder Cocktail-Parties. Und wer würde den goldgelben, delikaten Scheibchen nicht gerne zusprechen! Selbst ein König darf Chips von Hand essen ... wahrlich eine hoffähige Speise.

*

Die fortschrittliche Nahrungsindustrie ermöglicht es heute jedem Junggesellen, mit «selbstgemachten» Pommes-Chips aufzuwarten — er muß sie nur schnell heiß machen im Backofen, ohne Oel und andere Beigaben. Nachdem sich Kartoffel-Chips in Amerika schon längst alle Haushaltungen erobert haben, erobern sie nun auch die Schweiz. Es gibt eben Leckerbissen, die selbst mit größter Sorgfalt und Liebe auf dem eigenen Herd nicht besser gemacht werden können.

Frisch, frischer, am frischesten

Vor etwa zehn Jahren wurde im «Kleinjogghof» in Katzenrüti von Hans Meier erstmals der Versuch unternommen, auch in der Schweiz Pommes-Chips in größeren Mengen herzustellen und als Fertigprodukt auf den Markt zu bringen. Es zeigte sich bald, daß die Idee von breiten Kreisen mit Begeisterung aufgenommen wurde. 1956 ging dieser Betrieb an die Firma Zweifel & Co. in Höngg über. In neuen, freundlichen Fabrikräumen in unmittelbarer Nähe der mehr als 60jährigen Mosterei ging man daran, Herstellung und Verpackung zu rationalisieren. Das Motto hieß: «Zweifel-Pomy-Chips sind immer frisch!» Ein besonderer Kontrolldienst wurde ins Leben gerufen. Dieser Frischservice für Chips war etwas ganz Neues und fand überall großen Anklang.

Qualität und prompte Lieferung verhalfen den Pomy-Chips zu einem durchschlagenden Erfolg. Kaum zwei Jahre später reichte die moderne Fritureanlage bereits nicht mehr aus, obwohl täglich 24 Stunden gebacken wurde. Als versierter Leiter der Pomy-Chips-Fabrikation sah sich *H. H. Zweifel jun.* nach neuen Fabrikationsmethoden um.

*

Aus Amerika, dem Ursprungsland der Kartoffelchips, kam ein metallisches Ungeheuer angefahren — eine 20 Meter lange und ebenso viele Tonnen schwere Großanlage. *«Ferry»*, so heißt der freundliche Drache, verschlingt bis zu 16 000 Kilogramm Kartoffeln im Tag und schleudert sie dann als goldgelb gebackene, knusperige Pomy-Chips aus seinem Feuerschlund. Seine neue Heimat ist ein blitzsauberer, weißgekachelter Saal mit einem fröhlichen Mosaikboden und einer goldig glänzenden Metalldecke. Wer da nicht «gluschtig» wird, wenn er die sauber gewaschenen Kartoffelscheiben sieht, die im fließenden Oelbad langsam ihr knusperiges Aussehen erhalten und schließlich als fertige Pomy-Chips auf einem Förderband zum Abfüllautomaten getragen werden!

Trotz Großproduktion werden die geschälten Kartoffeln noch durch kritische Augen einzeln geprüft und auch die fertig gebackenen Pomy-Chips vor dem Abpacken nochmals einer genauen Kontrolle unterzogen.

Wo man hinschaut ... blitzende Sauberkeit! Wenn die Pomy-Chips die Fabrik verlassen, sind sie kaum einen Tag alt. *Auf Vorrat wird nie gearbeitet.* Das bedingt natürlich einen vorzüglich eingespielten Frisch-Service. Die freundlichen Chauffeure mit ihrer schmucken Uniform und den gelb-rot-weißen Lieferwagen der Zweifel-Karawane sind in Stadt und Land bereits zum vertrauten Anblick geworden.

Zweifel-Pomy-Chips — immer frisch. Das wird auch künftig das Motto bleiben, besonders jetzt, wo die *Familienpackung* präsentiert wird.

Die Saratoga-Story

Wissen Sie, daß die ersten Kartoffel-Chips vor mehr als hundert Jahren rein zufällig «erfunden» wurden?

Als im Jahre 1853 Tante Kate, eine Indianerköchin, in einem der populärsten Restaurants in Saratoga (USA) wie immer Kellen und Töpfe schwang, da wurden die Chips geboren. Wie die meisten Köchinnen arbeitete sie gleichzeitig an drei verschiedenen Suppen und Saucen und war eben im Begriffe, Pfannkuchen in heißes Oel zu geben. Aus Unachtsamkeit ließ sie eine feingeschnittene Kartoffelscheibe in dieses Oel fallen, als eben der Hausherr, Georges Crum, die Küche betrat. Er fischte die nun braungebackene Kartoffelscheibe aus der Pfanne und kostete sie. Sie schmeckte ihm so ausgezeichnet, daß er seine Köchin beauftragte, noch mehr davon herzustellen.

Die «Saratoga-Chips», wie sie noch lange genannt wurden, erlangten bald Berühmtheit. Wenn heute die knusperigen Pomy-Chips auf den Tisch kommen, dann verdanken Sie das also der Indianerköchin Kate.

HILSA

11.- 20. Mai 1962

1. Fachausstellung der Heizungs- und Sanitärtechnik "HILSA"

Heizung
Isolation
Klima
Lüftung
Sanitär
Automatik

Oeffnungszeiten:
Montag bis Samstag 10.00 — 19.00 Uhr
Sonntag 10.30 — 19.00 Uhr

Eintrittspreise:
Erwachsene Fr. 2.20 Schüler, Jugendliche Lehrlinge Fr. 1.10

Grosser Parkplatz

Ausstellungsgelände beim Hallenstadion Zürich

HILSA

11.- 20. Mai 1962