

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers
Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen
Band: 43 (1972)
Heft: 11

Artikel: Einblick in die Tiefkühlfirma Louis Ditzler AG, Basel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806892>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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



eigenen Grossküche gekocht wird, können mit Régéthermic Stosszeiten wirksam aufgefangen und die Arbeit gleichmässig auf den ganzen Tag verteilt werden.

7. Individuelle Menuwünsche

Das Régéthermic-System erlaubt eine bisher nie gekannte Reichhaltigkeit der Menüpläne. Dank der Voraus-Produktion der Speisen können individuelle Wünsche der Konsumenten problemlos berücksichtigt werden. Dies ist vor allem bei allfällig bestehenden Diätvorschriften durch den Arzt wichtig.

Der Mahlzeitendienst für Betagte im Régéthermic-System

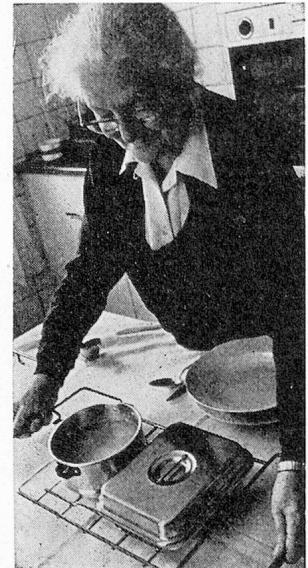
«Mahlzeitendienst» ist die Einrichtung, fertig gekochte Mahlzeiten an die Wohnungstür zu liefern.

Seit einiger Zeit wird dieses System für die Alterswohnungen in Amriswil, in Zusammenarbeit mit dem dortigen Alters- und Pflegeheim, mit Erfolg angewendet. (Verlangen Sie bitte unsere ausführliche Reportage. Terion AG, Tel. 01 65 45 70.)

Wie Sie aus den folgenden Bildern ersehen können, geschieht diese Verpflegungsart völlig problemlos und macht den Beteiligten sichtbar Spass.

Die im Alters- und Pflegeheim gekochten Mahlzeiten werden zu einzelnen Menüs portioniert. Diese Menüs werden durch einen Boten den betagten Ehepaaren gebracht.

In ihrer Küche steht der kleinste Régéthermic-Apparat «2 T». Die Teller und die Suppe werden in den Apparat eingeschoben und thermisch regeneriert. Nach 15 Minuten steht ein schmackhaftes, dampfendes Essen auf dem Tisch; direkt aus dem Régéthermic-Apparat.



Das ganze geschieht mühelos, ohne sich irgendwie die Finger zu verbrennen.

Der Régéthermic-Apparat 2 T braucht kaum gereinigt zu werden, benötigt wenig Platz und ist kinderleicht und völlig gefahrlos zu bedienen. Wirklich überzeugend. Régéthermic ist das System der Gemeinschaftsverpflegung, das in Zukunft sicher in vielen Gemeinden eingesetzt werden wird.

Terion AG, Régéthermic-Suisse
Rietstrasse 37, 8702 Zollikon
Telefon 01 65 45 70.

Einblick in die Tiefkühlfirma Louis Ditzler AG, Basel

Gross aus kleinen Anfängen

Ursprünglich im Jahre 1925 befasste sich Louis Ditzler, der heutige Seniorchef der Louis Ditzler AG, ausschliesslich mit dem Obsthandel. Innert kurzer Zeit nahm dieser Handel einen beachtlichen Umfang an. Ueber die Grenzmarken unseres Landes hinaus wurden weltweite Beziehungen angeknüpft, und grösste Mengen Früchte (Äpfel und Birnen) ausländischer Herkunft importiert. Nach dem Zweiten Weltkrieg erbaute Louis Ditzler ein Kühlhaus mit angeschlossenem Fabrikationsbetrieb, nahm die Tiefkühlung von Kirschen und anderen Früchten

auf und belieferte damit u. a. die US-Besatzungsmacht in Deutschland.

Als weiterer Zweig wurde in der Folge die Konfitüreherstellung aufgenommen. Ditzler-Konfi ist bald darauf bei jung und alt zu einem Begriff geworden.

Schon früh hatte Louis Ditzler die Ueberzeugung gewonnen, dass in der Tiefkühlkonservierung grosse Zukunftsmöglichkeiten stecken. Die Entwicklung dieses Geschäftszweiges in Amerika und Schweden deuteten darauf hin. In weiser Voraussicht, dass die Tiefkühlung auch in der Schweiz zu gros-

ser Bedeutung gelangen werde, disportierte Louis Ditzler in der neuen Liegenschaft an der Voltastrasse in Basel in grosszügiger Weise Fabrikations- und Tiefkühlagerräume. Sie bildeten die Voraussetzung für den heutigen beachtlichen Ausbau und die Vergrößerung der Tiefkühlproduktion. Anfänglich — 1963 — befasste sich die Firma nur mit der Herstellung einiger Tiefkühlprodukte. Der Spinat stand dabei an erster Stelle und bildet auch heute noch ein wichtiges Ausgangsprodukt im heutigen Tiefkühlsortiment, verlassen doch jährlich über tausend Tonnen in tiefgekühlter Form den Betrieb.

Wie sehr Louis Ditzler darauf bedacht ist, ein qualitativ einwandfreies Produkt auf den Markt zu bringen — dieses Bestreben nach Qualität ist oberste Richtlinie auch für alle andern Produkte —, geht daraus hervor, dass der frisch geerntete Spinat aus den Anbaugebieten innert weniger Stunden nach Basel transportiert und dort sogleich verarbeitet wird. Dadurch bleiben die wertvollen Vitamine weitgehend erhalten. In den Anbauverträgen — solche bestehen auch für andere Gemüse und für Früchte — verpflichten sich die Landwirte zur Verwendung nur des besten Saatgutes und zur Anwendung unbedenklicher Düngemethoden. Ausserdem wird sowohl die frische Ware als auch das Endprodukt einer strengen Kontrolle unterzogen und auf Insektizid- und Pestizidrückstände sowie bakteriologisch untersucht. Zudem werden die Arbeiterinnen, die alle saubere, von der Firma zur Verfügung gestellte Kleider und Handschuhe tragen, in Kursen über Hygiene unterrichtet. Diese Vorsichtsmassnahmen haben dazu geführt, dass in all den Jahren keine einzige Beanstandung durch die Prüfungsinstanzen erfolgte. In den letzten 10 bis 12 Jahren erfuhr das Tiefkühlsortiment der Firma Louis Ditzler AG eine sukzessive Erweiterung, namentlich durch Spezialitäten, wie Pizzas, von denen heute jährlich über eine Million Stück den Betrieb verlassen. Aber auch Lasagne verde, Quiches Lorraine, Marrons-Purée und vieles andere bereichern das Sortiment.

Abgesehen von den Spezialitäten machte sich beim Verbraucher ein immer stärkeres Verlangen nach noch mehr «convenience» (Bequemlichkeit) geltend. Die Verkürzung der Arbeitszeiten, die zunehmende Berufstätigkeit der Frau verlangten nach einer Zuberei-

tungsart in der Küche, die keinen Abfall, keine Rüstarbeit, keinen Kochverlust verursacht, sondern nur das Fertigmachen erfordert. Alle diese Vorteile treten beim tiefgekühlten Fertiggericht in potenziert Form in Erscheinung: man braucht sie nur im Beutel heiss zu machen, anzurichten und zu servieren. Fertiggerichte im Beutel werden von Kantinen besonders geschätzt, finden aber — seit es der Industrie gelungen ist, die geschmackliche Qualität bedeutend zu verbessern — auch im Privathaushalt immer mehr Liebhaber. In dieser Beziehung hat die Firma Ditzler grosse Anstrengungen unternommen. So wird bei ihr zum Beispiel nur reifes, gutgelagertes Fleisch für tiefgekühlte Fertiggerichte verwendet.

Unter diesen haben geschnetztes Pouletfleisch mit feiner Currysauce, geschnetztes Kalbfleisch, Zunge in Madèresauce usw. besonders eingeschlagen. Grossverbraucherpackungen richten sich an Hotels und Restaurants sowie an übrige kollektive Haushaltungen. Noch fehlt es aber in diesen Betrieben vielfach an geeigneten Tiefkühlgeräten.

Die Louis Ditzler AG arbeitet ausschliesslich via Grossisten unter Einhaltung der Tiefkühlkette bis zum Endverbraucher. Eine eigene, aus modernsten Camions bestehende «Tiefkühlflotte» bringt nach ausgeklügeltem Tourenplan ihre kalte Fracht in alle Gegenden der Schweiz und zu ausländischen Abnehmern.

Als Vertreterin einer expansiven Industrie pflegt die Firma eine intensive Forschung. So bemüht sie sich ständig um die Einführung neuer Produkte. Dabei sind lange Versuche notwendig: Tests der Rohprodukte, Tests über deren Verhalten im Tiefkühlprozess und Tests zwecks Feststellung von ge-

schmacklichen Qualitätsveränderungen und Studium der Möglichkeit ihrer Behebung. Dies zeigt, dass der Erfolg nicht vom Himmel fällt.

Bei der Betriebsbesichtigung

stach die in allen Räumen herrschende peinliche Sauberkeit hervor. Wir sahen den Werdegang der Blattspinat-Tiefkühlkonserve: von der gründlichen Waschung des Spinats, dem nachfolgenden Blanchieren, dem Abtropfen auf einem drahtgeflechtartigen Fließband, dem Sortieren durch fleissige Hände, bis zum Abfüllen in die Verpackungen, die nach automatischem Verschliessen auf Paletten geschoben werden. Diese werden bei einer Temperatur von — 40 Grad Celsius in den Tiefkühlraum geschoben.

Bei der Besichtigung wohnten wir in der modernen Grossküche der Zubereitung geschnetzten Geflügelfleisches an einer Currysauce bei, in einem andern Fabrikationsraum stach eine Grossvakuum-Kochanlage aus blitzblankem Chromstahl in die Augen, die der Konfitürenherstellung dient, ein neben den Tiefkühlprodukten wichtiger Fabrikationszweig. In den Untergeschossen — sie reichen 18 m tief unter die Oberfläche — erhielten wir eine Vorstellung vom Umfang der gewaltigen Lager und Tiefkühlräume, in denen, von modernsten Maschinen erzeugt, sibirische Kälte herrscht. Zurück bleibt der Eindruck, dass die Firma Louis Ditzler AG, die über eine Tiefkühlagerkapazität von zirka 12 000 Tonnen verfügt, sehr leistungsfähig ist und sich dank dem weitsichtigen Seniorchef, seinen beiden Söhnen und einem Team junger Kaderleute zu einem dynamischen Unternehmen mit beachtlichem Marktanteil auch im Tiefkühlgeschäft entwickelt hat. P.

Schluss von Seite 502

Informationen

Entgiftung von Abwässern

Immer wieder wird von umfangreichen Fischvergiftungen durch Cyanid- resp. Blausäureverbindungen berichtet, die von galvanischen und anderen Unternehmen rücksichtslos in unsere Gewässer geleitet werden. Dabei könnten diese Verbindungen nach einem in der organischen Chemie schon seit wenigstens zwei Generationen bekannten Verfahren ohne grosse zusätzliche Kosten entgiftet werden. Cyanidverbindungen sind Verbindungen mit der Cyangruppe (CN-Gruppe). Durch Erhitzen dieser Verbindungen unter erhöhtem Druck in wässriger Lösung auf eine Temperatur von 200 Grad werden alle Cyanverbindungen in wenigen Minuten «hydrolisiert», das heisst unter Aufnahme von Wasser einerseits in Ammoniak und andererseits in Ameisensäure gespalten. Es muss daher von galvanischen und anderen Betrieben gesetzlich verlangt werden, dass sie entsprechende Anlagen einrichten, welche die entsprechende Entgiftung ihrer Abwässer ermöglichen.

Das Meer als Kehrriecher

Auf eine neue Form der Verseuchung der Meere weist ein Vertreter des Niederländischen Instituts für Volksgesundheit hin. An diesem Institut wurde der Inhalt von 80 Tonnen untersucht, die Fischer in der Nordsee in ihren Netzen gefunden hatten. Die meisten dieser Tonnen enthielten giftige Stoffe, andere reine Mineralöle. Man schätzt, dass bisher viele Zehntausende von Fässern in die Nordsee versenkt wurden. Wenn diese Tonnen einmal durch Korrosion zerstört werden, ergiesst sich ihr Inhalt ins Meer, wodurch unter anderem auch an den Fischbeständen unermesslicher Schaden angerichtet werden könnte.

Gewaltiges Oellager bei Rotterdam

In der Maasebene westlich von Rotterdam soll das grösste Erdöllager der Welt gebaut werden. Auf dem Gelände, das erst vor wenigen Jahren aus der Nordsee gewonnen wurde, wollen vier internationale Oelkonzerne bis 1980 Oeltanks mit einem Fassungsvermögen von 110 Millionen Tonnen errichten. Ein grosser Teil des Oels soll durch Pipelines nach der Bundesrepublik und nach Belgien zur Weiterverarbeitung geleitet werden.