

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Frauenblatt : Organ für Fraueninteressen und Frauenkultur**

Band (Jahr): **40 [i.e. 43] (1961)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Obstsäfte und hauchdünne, knusperige Pommes-Chips aus Zürich-Höngg

Frischer Wind aus Höngg

Gesunder Unternehmerrgeist und kluger Weitblick haben aus der Firma Zweifel, Höngg, während ihres 60jährigen Bestehens einen Grossbetrieb gemacht, von dem man weitherum im Lande spricht.

Zweifel, Höngg, das Musterbeispiel einer modernen Mosterei! Welche Betriebsamkeit bei den grossen Silos, an den hydraulischen Dreihettpresen, im Abfüll- und Speditiousraum. Wenn jeweiligen Lastwagen um Lastwagen voller Obst anrollt, wird Tag und Nacht im Schichtbetrieb gearbeitet, um der Apfel- und Birnenernte Herr zu werden.

Seit der Gründung im Jahre 1898 durch die Initiativen Herren 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 Oelbergs — im Vordergrund, so wurde doch schon bald auch Obst in grossen Mengen verarbeitet. Mit der Rückbildung des Weinbaus nahm die technische Obstverwertung immer grösseren Umfang an.

Gute und schlechte Zeiten folgten. Die Krisenjahre 1925 bis 1928 bereiteten dem Unternehmen keine geringen Sorgen. Damals wurde jedoch mit Mut und Schwung eine Obstessigfabrikation aufgezogen, der bald ein grosser Erfolg beschieden war.

Nach dem zweiten Weltkrieg brachte die Firma Zweifel zwei neue, erstklassige Obstsäfte auf den Markt: Zweifel Naturtrübe und Toblässler. 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» gewaltig zu vergrössern und zu rationalisieren.

Ausruhen und Stillstand — zwei Wörter, die man bei Zweifel, Höngg, nicht kennt.

Kartoffeln werden immer salonfähiger

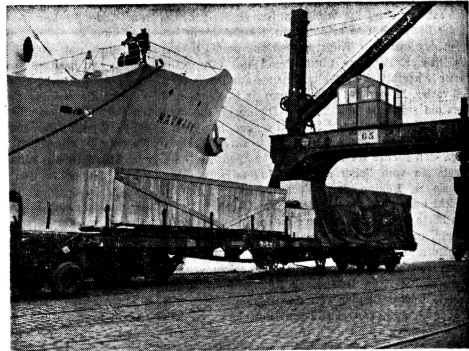
Sie hat viele gute Eigenschaften, die Kartoffel. Sie ist nahrhaft, geschmacklich neutral und verhältnismässig billig. Fast täglich und in allen Haushaltungen finden wir sie auf dem Mittag- oder Abendtisch. Sie lässt sich willig zu allen nur erdenklichen Gerichten verarbeiten und setzt der Hausfrauenphantasie praktisch keine Grenzen. Die Zeiten, da Kartoffel einfach 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 währschaftlichen Berner Rösti nicht anfreunden konnte, waren hochehrfret, als sich beispielsweise die etwas besser verdaulichen Pommes frites einbürgerten. Noch leichter und knusperiger sind die hauchdünnen Pommes-Chips, deren Herstellung der Hausfrau aber et-

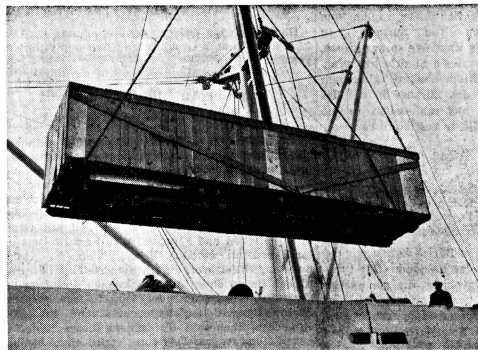
welche Mühe bereitet. Auch mit den besten Küchengeräten lassen sich nicht so ohne weiteres durchsichtige Kartoffelscheiben schneiden.

Die Nahrungsmittelindustrie hat unsere lieben Frauen und Jungesellen dieser Mühe entbunden. 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 selbstver-

Sorgfältig wird der Weitertransport der 20 Tonnen schweren «Ferry» nach Zürich vorbereitet. Schnappschuss aus dem Hafen von Antwerpen.



Wie ein Spielzeug hievt der mächtige Kran die 20 Tonnen schwere «Ferry» in Antwerpen über Bord.



Die automatisch geschälten Kartoffeln werden vor dem Waschen und Schneiden sorgfältig geprüft. Nur die besten sind gut genug.



ständlichen Garnitur einer kalten Platte, eines Poulets oder einer kleinen Cocktail-Party. Und wer würde den goldgelben, delikaten Scheibchen nicht gerne zusprechen! Selbst ein König darf Chips von Hand essen... wahrlich eine hoffähige Speise.

Die fortschrittliche Nahrungsmittelindustrie ermöglicht es heute jedem Jungesellen, mit «selbstgemachten» Pommes-Chips aufzuwarten — er muss sie nur schnell heissmachen im Backofen, ohne Öl und andere Beigaben. Nachdem sich Kartoffel-Chips in Amerika schon längst alle Haushaltungen erobert haben, treten sie nun auch in der Schweiz ihren Siegeszug an. Es gibt eben Leckerbissen, die selbst mit grösster Sorgfalt und Liebe auf dem eigenen Herd nicht besser gemacht werden können.

Frisch, frischer, am frischesten...

Wer kennt sie nicht, die knusperigen Pomy-Chips von Zweifel in den roten Cellophanbeuteln! Rasch haben sie sich die Herzen der Erwachsenen und Kinder erobert.

Vor etwa 10 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 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 Frisch-Service 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 Frituranlage bereits nicht mehr aus, obwohl täglich 24 Stunden gebacken wurde. Als Leiter der Pomy-Chips-Fabrikation sah sich Herr H. H. Zweifel jun. nach neuen Fabrikationsmethoden um.

Aus Amerika, dem Ursprungsland der Kartoffel-Chips, kam nun dieser Tage ein metallisches Ungeheuer angefahren — eine 20 Meter lange und ebensoviele Tonnen schwere Grossanlage. «Ferry» — so heisst der freundliche Drache — verschlingt bis zu 15 000 kg Kartoffeln im Tag und schleudert sie dann als goldgelb gebackene, knusperige Pomy-Chips aus seinem Feuerschlund. Seine neue Heimat ist ein blitzsauberer, weissegekachelter Saal mit et-

nem fröhlichen Mosaikboden und einer goldig glänzenden Metalldecke. Wer da nicht «gluschtig» wird, wenn er die sauber gewaschenen Kartoffelscheiben sieht, die im fließenden Ölbad 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 schmunzenden Uniform und den rotgelb-weissen Lieferwagen der Zweifel-Karawanen sind in Stadt und Land bereits zum vertrauten Blick geworden.

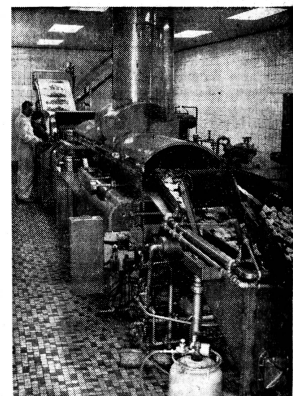
Zweifel-Pomy-Chips — immer frisch! Das wird auch künftig das Motto bleiben.

Die Saratoga-Story

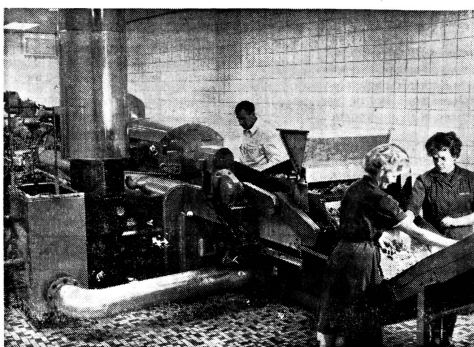
Wissen Sie, dass die ersten Kartoffel-Chips vor mehr als hundert Jahren rein zufällig «erfunden» wurden?

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 in Begriffe, Pfannkuchen in heisses Öl zu geben. Aus Unachtsamkeit liess sie eine feingeschnittene Kartoffelscheibe in dieses Öl 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.



Nach dem Waschen werden die Kartoffeln in einem «Schnetzer» in feine Scheiben geschnitten. Nach dem Durchgang durch eine rotierende Waschtrommel gelangen die rohen Chips in ein heisses, fließendes Ölbad, an dessen Ende sie als knusperige Pomy-Chips ihren Weg in die Abpackerei finden.



Sorgfältige Prüfung der fertig gebackenen Pomy-Chips. Es wird besonders Wert gelegt auf gleichmässige Qualität. Zu bleiche oder zu braune Chips werden aussortiert. Nach der Kontrolle wandern die Pomy-Chips auf drei Förderbändern in den ersten Stock zur automatischen Abfüllanlage — zum Verschliessautomaten.