



Zweifel Chips

Eine muntere Schar von 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmern reiste nach Spreitenbach um die Produktion der Zweifel Chips zu bestaunen. Unsere zwei Führerinnen kleideten uns mit eleganten weissen Mänteln ein und setzten uns ein Häubchen auf. Als wir allen Schmuck abgezogen hatten und die Hosentaschen geleert waren, mussten wir alle unsere Hände gründlich waschen. Der Rundgang begann im Keller bei den Kartoffeln, welche von über 250 Schweizer Bauern angeliefert werden. Zuerst werden die Kartoffeln ohne Wasser gereinigt, dann mit Wasser. Weiter geht es in eine Schleuder, in welcher die Kartoffeln geschält werden. In einer Trommel mit scharfen Messern werden dann die Kartoffelscheiben geschnitten (die Messer müssen alle 2 Stunden gewechselt werden). Im reinen Rapsöl werden die Chips kurz und schonend frittiert und anschliessend werden die „unschönen Chips“ maschinell bei einer Geschwindigkeit von 60 kmh aussortiert. Dies zu sehen war wirklich eindrücklich. Nach diesem Prozess durften wir die frittierten aber noch ungesalzene warmen Chips probieren. Mmmmmmm. Nach dem Würzen mit Schweizer-Salz und/oder anderen Gewürzen werden die Chips grammgenau in die Beutel verpackt und mit Datum und Herkunft der Kartoffeln bedruckt. Von der Kartoffel bis zum fertigen Chips dauert es gerade Mal nur 30 Minuten. Die letzte Station unseres spannenden Rundganges war der Showraum, in welchem die Geschichte der Firma gezeigt wurde und wir alle Chips-Sorten testen durften. Mit einer Tasche voller Chips machten wir uns auf den Nachhauseweg und waren uns alle einig, dass dies zweifellos eine spannende Führung war.

