

«Chips sind die schönste Form der Kartoffel»

Christoph Zweifel, der Sohn des Firmengründers, amtiert seit einem Jahr als CEO im Familienunternehmen. Werte wie Vertrauen und Respekt werden grossgeschrieben, und auf die Zusammenarbeit mit den Bauern ist man stolz.

INTERVIEW: MONIKA GERLACH
«Schweizer Bauer»: Sind Sie ein Kartoffel-Gourmet?

Christoph Zweifel: Die Kartoffel ist in meiner Küche immer wieder ein wichtiger Bestandteil, aber ich habe nicht alles gerne.

Was mögen Sie denn nicht?

Ich bin kein Röschtifan. Auf sie könnte ich am ehesten verzichten. Aber vielleicht muss ich mal ein ideales Röschtirezept finden. Sonst mag ich aber alle Formen. Pommes frites finde ich auch nicht sehr spannend, dann schon lieber Chips. Das ist die schönste Form.

Es gibt mittlerweile viele Geschmacksvariationen bei Ihren Chips.

Es ist wichtig, dass man das Sortiment immer bespielt und neue Varianten ausprobiert. Mein Vater hat früher stets gesagt, dass es immer mal Flops gibt, aber, dass man sich deswegen nicht runterkriegen lassen darf, denn irgendwann ist eine wieder ein riesiger Hit. Zum Beispiel war es bei «Salt & Vinegar» so: Zu Beginn waren wir kritisch, und nun ist es die Nummer vier unserer bestverkauften Chips. Das hat uns alle sehr überrascht. Die Entwicklung von neuen Chipssorten, Geschmacksvarianten oder anderen Artikeln ist (Zeit-)intensiv. Dafür brauchen wir kreative Köpfe und Ideen. Zentral ist dabei auch einer unserer sechs Unternehmenswerte: Pioniergeist. Das ist unser Anspruch als Marktführer.

Werden die Chips auch in Zukunft aus Kartoffeln sein?

Wir haben auch Chips aus anderen Rohstoffen im Sortiment,



Christoph Zweifel hat Freude daran, hochwertige Chips zu produzieren. (Bilder: Monika Gerlach)

z. B. aus Kichererbsen, Bohnen oder auf Vollkornbasis. Das ist ein Trend. Aber der Fokus liegt auf den klassischen Kartoffelchips, das hat letztendlich einen degustativen Grund. Wir haben jedoch auch schon andere Knollen angeschaut, im asiatischen Raum gibt es sehr viele davon, aber es ist sicher so, dass es kein Umschwenken geben wird.

Wie läuft die Zusammenarbeit mit den Schweizer Kartoffelproduzenten?

Das können wir wirklich mit Stolz sagen: Wir arbeiten mit rund 250 Schweizer Bauern zum Teil schon seit den An-

fangszeiten zusammen. Wir haben intern eine Person, die sich um den Kontakt zu den Bauern kümmert. Wir nennen ihn den Kartoffelpapst. Er kennt die Bauern mit Namen und pflegt eine sehr persönliche Beziehung auf Augenhöhe. Auch in der Entwicklung sind die Bauern begeistert, mit uns neue Versuche zu machen. Der Innovationsgeist ist auch bei den Bauern vorhanden. Die Bauern, die für uns produzieren, sind auf jeder Verpackung drauf, das macht uns und die Bauern stolz.

Produzieren die hiesigen Landwirtinnen und Landwirte

eine gute Qualität?

Die Kartoffel ist ein landwirtschaftliches Produkt. Wenn es zu trocken oder zu nass ist, haben wir Schwierigkeiten in der Ernte. Das Wetter können die Bauern ja leider nicht beeinflussen. Bei der letzten Ernte hat alles gestimmt. Wir hatten sehr hohe Mengen in einer wunderbaren Qualität. Jetzt ist es noch schwierig zu sagen, wie die nächste Ernte wird. Eine gute Qualität ist natürlich für einen effizienten Verarbeitungsprozess wünschenswert. Der Ausschuss geht zwar in die Biogasanlage oder in die Futtermittelindustrie, aber man verbraucht selbstverständlich Energie.

Stichwort Energie. Der Produktionsprozess braucht sehr viel Energie. Stellen sie diese eigens her – Stichwort Nachhaltigkeit?

Nachhaltigkeit ist für uns generell ein sehr wichtiges Thema. Zum Beispiel haben wir auf dem Firmendach eine Solaranlage, und wir haben eine Wasseraufbereitungsanlage, mit der wir 85% des Brauchwassers wieder verwenden können. Aktuell haben wir eine laufende Studie mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Die Frage lautet: Wie können wir es schaffen, in Zukunft ein CO₂-neutrales Werk zu werden. Sehr spannend.

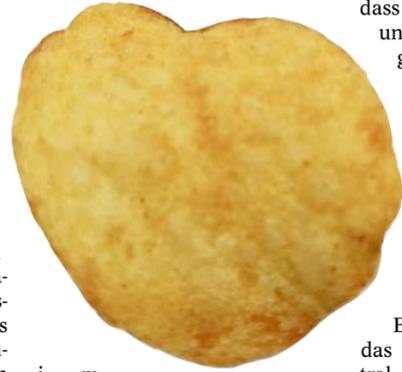
Was für Eigenschaften muss die perfekte Zweifel-Chips-Kartoffel mitbringen?

Schwierig ist ein zu tiefer Stärkegehalt, denn dann enthält die Kartoffel entsprechend mehr Wasser, welches verdampft werden muss. Die Farbe ist ein weiteres Kriterium wie auch die Unversehrtheit. Das wichtigste Kriterium ist die Kalibrierung, die im Idealfall zwischen 42 und 75 mm liegen sollte. Dieses Jahr haben wir aber auch grosse Kartoffeln verwendet, als wir Fritten-Kartoffeln verarbeitet haben, welche wegen der Corona-Pandemie in den Fast-Food-Ketten

und in der Gastronomie nicht zu Pommes frites verarbeitet werden konnten. Doch für die grossen Kartoffeln braucht es einen zusätzlichen Prozessschritt. Die Kartoffeln wurden von einer Maschine halbiert, und die Chips sahen teilweise seltsam aus, mit einem geraden Schnitt. Aber so konnten wir den Food Waste zumindest teilweise abwenden und mussten selber nicht importieren.

Was ist die grösste Herausforderung bei der Verarbeitung?

Die Eingangskontrolle ist wichtig. Je nach Stärkegehalt muss der Frittierparameter



angepasst werden. Hinsichtlich der Qualität handelt es sich um einen sehr schwankenden Rohstoff – am Ende muss jedoch ein standardisiertes Produkt herauskommen, welches qualitativ immer gleich gut ist. Da steckt viel Wissen drin, das ist die hohe Kunst.

Zweifel ist ein Familienunternehmen und verkörpert Werte, die in der freien Marktwirtschaft wahrscheinlich schwierig in Form von Geld abzugelten sind. Gibt es dort ein Spannungsfeld?

Der Preis ist für uns, wenn es um den Rohstoff geht, kein Kriterium. Auch die Umstellung von Sonnenblumenöl auf Schweizer Rapsöl ist für uns nie eine Preisfrage gewesen. Der Hauptgrund war, mehr Rohstoffe aus der Schweiz im Sinn von «Swissness» in die Packung zu bringen. In den

Naturchips haben wir im Idealfall 100% Schweiz in der Packung. Die Umstellung war ein mutiger Schritt. Auch mein Vater war damals sehr mutig, als er vom Erdnussöl auf Sonnenblumenöl umgestellt hat. Wir sind Pioniere, und Nachhaltigkeit war schon immer sehr wichtig. Wir wollen der Natur so gut wie möglich Sorge tragen. Von den 400 Mitarbeitenden arbeiten rund 150 im Werk in Spreitenbach. Zu erwähnen ist auch, dass über 27% unserer Belegschaft 20 Dienstjahre und mehr aufweist. Das macht uns stolz. Ich sage immer: Wir sind ein Familienunternehmen, und wir möchten, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie in einer grossen Familie fühlen, wo Werte wie Vertrauen und Respekt zählen.

Sie sehen Sie die Zukunft von Ihrem Unternehmen in der Schweiz, und mit den Schweizer Kartoffelproduzentinnen und -produzenten?

Ein Zukunftsprojekt ist es, das Werk allenfalls CO₂-neutral umzugestalten. Auch das Thema Verpackung steht auf der Agenda. Dort beteiligen wir uns an vorderster Front in der Forschung zu einer nachhaltigen Verpackung. Beim Thema Qualität fragen wir uns immer, ob wir es nicht noch besser können. Da gibt es verschiedene Entwicklungen. Ausserdem werden wir weiter in den Standort Spreitenbach investieren. Wir haben Freude daran, hochwertige Chips zu produzieren, und dazu brauchen wir die besten Kartoffeln, welche uns unsere Bauern liefern können. Wenn das Unternehmen weiterhin wächst, so wie es in den letzten Jahren der Fall war, dann schauen wir in eine sehr gute Zukunft und benötigen immer grössere Mengen. Im langjährigen Schnitt verarbeiten wir bis zu 95% Kartoffeln aus der Schweiz. Im Idealfall möchten wir 100% Schweizer Kartoffeln verarbeiten. ●

Den Namen noch nie gesehen



Philip Günter aus Thörigen BE ist Zweifel-Chips-Produzent.

Auf der Verpackung von Zweifel Chips gibt es in der oberen rechten Ecke einen Aufdruck. Hier wird der Produzent bzw. die Produzentin erwähnt, dessen Kartoffeln in dieser Tüte sind. Einer von den über 250 Produzierenden ist Philip Günter aus Thörigen BE. Er selbst hat noch nie eine Packung mit dem Aufdruck seines Namens im Regal gefunden. Vor zwei Jahren hat Günter auf den Anbau von Chips-Kartoffeln umgestellt, nachdem er zuvor Pommes-frites-Sorten anbaute. Diese waren in seiner Gegend nicht mehr gefragt, und die Fenaco fragte bei ihm nach, ob er nicht auf die Chips-Sorte

Verdi wechseln wolle. Er probierte es. Es ist eine sehr anspruchsvolle Sorte. Im letzten Jahr hatte er einen durch Blattläuse übertragenen Virus auf dem Feld. «Aber kein Coronavirus», sagt er am Telefon mit hörbarem Lächeln. Dieses Jahr seien die Blattläuse auf seinem 1,5 ha grossen Feld kein Problem. Er konnte die Kartoffeln recht früh, Mitte April, setzen und aktuell sehen die Stauden gut aus. Bis jetzt ist auch die Krautfäule kein Problem. Er kann auf eine gute Ernte hoffen und eine Abnahmegarantie gibt ihm zusätzlich Sicherheit. Die Verdi-Kartoffeln sind lange im Boden, erst im Oktober ist Erntezeit. Im Nach-

bardorf Herzogenbuchsee BE ist die nächste Landi, dort kann Philip Günter seine Kartoffeln lose abgeben. Über den Winter schaut die Genossenschaft zur Ware und erst spät, im Mai, Juni und Juli werden die Kartoffeln zu Chips verarbeitet. Vor drei Jahren hat die Landi eine Reise ins Zweifel-Chips-Werk organisiert. Dort konnten die Kartoffelproduzenten den weiteren Weg ihrer Knollen hautnah miterleben. Nun geht eine Packung Zweifel Chips aus der Redaktion «Schweizer Bauer» mit dem Aufdruck «Kartoffelproduzent: Philip Günter» auf die Reise nach Thörigen. mge ●

Von der Knolle bis zum Chips

In 30 Minuten ist die Kartoffel im Hauptwerk der Pomy-Chips AG in Chips umgewandelt. Modernste Technik wird eingesetzt.

Nachdem die von der Schweizer Agrargenossenschaft Fenaco bezogenen Kartoffeln in Holzpaloxen bei Zweifel in Spreitenbach AG angeliefert worden sind, wird eine Eingangskontrolle vorgenommen. Wichtig für die anschliessende Chipsproduktion ist die Messung des Stärkegehaltes. Damit die Chips knusprig werden, müssen die Kartoffeln einen genügend hohen Stärkegehalt (15 bis 19%) sowie die richtige Grösse (42 und 70 mm) aufweisen.

Lagerung bei grünem Licht

Von der Rampe geht es in den Keller, welcher grün beleuchtet ist. Das Licht verhindert die Grünbildung der Kartoffeln und die Entstehung von Giftstoffen. Im Keller lagern die Knollen zwei bis drei Tage, bevor sie weiterverarbeitet werden. In einem ersten Schritt werden die Kartoffeln in einem Zyklon, einer trichterförmigen Maschine, von Steinen,

Keimsprossen und Fremdstoffen separiert, anschliessend gewaschen und im Anschluss in einer rauen «Röhre» geschält und nochmals gewaschen.

Hauchdünne Scheiben

In speziellen Schneidetrommeln werden die Knollen in hauchdünne Scheiben geschnitten. Die Messer werden nach zwei Stunden ausgetauscht, geschärft und wiederbenutzt. Die Schnittfläche muss möglichst glatt sein, damit nicht zu viel Stärke austritt, was einen negativen Einfluss auf die Qualität hätte.

Die Kartoffelscheiben werden nochmals gebadet und mit einem Luftstrom getrocknet, bevor es in die Fritteuse geht. In heissem Schweizer Rapsöl wird durch den Frittierprozess den Kartoffelscheiben das Wasser entzogen.

Im Optisorter werden die zu dunklen Chips von den anderen getrennt und in einem Ausschussbehälter aufgefangen. Etwa ein Prozent der Chips werden auf diese Weise aussortiert, egal ob es sich um bio- oder konventionelle Ware handelt. Die noch warmen Chips werden in die nächste Halle befördert, wo sie gewürzt und abgepackt werden. mge ●



Die Kartoffeln werden in Paloxen angeliefert.



Die geschnittenen Kartoffeln werden gewaschen.



Der Optisorter selektiert die zu dunklen Chips.