

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1958)
Heft: 34

Artikel: Pommes Chips auf meiner Zungenspitze
Autor: Matt, Hans
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651385>

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: 15.01.2026

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

Pommes Chips auf meiner Zungenspitze

In Iles Brodys elegantem kulinarischem Brevier «Auf meiner Zungenspitze», dem erfolgreichen Kochbuch des Alfred-Scherz-Verlages in Bern, widmet der gastronomisch ungemein erfahrene Autor auch den Kartoffeln ein Spezialkapitel. Köstlich beschreibt er das «niedrige Knollengewächs», den «lieben jovialgesichtigen, demokratischen, schmutzigen, fruchtbaren Sohn der Mutter Erde, der ebenso zum Entzücken des Hungerleidens wie des *bon vivant* aus dem Schoß hervorgeht». Ach, wie appetitlich ist dieser Abschnitt. Begeistert ruft Iles Brody aus:

«Ein paar Kartoffeln im Tag
können der Himmel auf Erden
sein...!»

Und so wie Gottfried Keller in «Pankraz der Schmoller» appetit- anregend beschreibt, wie Pankraz die Ankenbächli im duftigen Kartoffelstock verteilt, schildert Brody das Kartoffelerlebnis seiner Jugendzeit wie folgt:

«Es gab eine Zeit in meinem Leben, in der ich mehrere Monate lang tatsächlich nichts anderes als Kartoffeln aß. Ich war völlig abgebrannt, und zwar dort, wo dieser Zustand gewöhnlich am leichtesten eintritt – in meiner eigenen Vaterstadt. In dieser Lage ist man höchst empfindsam, und so pflegte ich über die Essenszeiten zu Hause zu schlafen und begab mich nur in der Dunkelheit auf die Straße. Wohlhabenden Verwandten wich ich aus, dagegen besuchte ich fast jeden Abend eine weichherzige Tante, die ebenfalls so gut wie nichts besaß. Ich achtete sorgfältig darauf, erst nach dem Essen zu erscheinen. In ihrer gast-

freundlichen Art fragte Tante Paula dann regelmäßig: «Hast du schon gegessen, mein Kind?» Und ich erwiderte regelmäßig: «Oh ja...», aber könnte ich wohl ein paar Kartoffeln haben? Du weißt ja, wie gern ich sie habe...» Natürlich schauspielernte wir beide. Sie wußte, daß ich am Hungertuch nagte, und ich meinerseits wußte, daß sie sich kein teures Essen leisten konnte.

Meine Tante hinkte in die Küche – sie hatte ein krankes Bein –, während ich es mir im Wohnzimmer bequem machte. Sie kam alsbald mit einer Schüssel dampfender Salzkartoffeln zurück – schneeweiße, mehlig, riesengroße Kartoffeln. Gekocht und geschält (vielleicht mögen die Schalen gesund sein, aber ich mag sie nicht), so hatte ich sie am liebsten, und so servierte sie mir meine Tante bei jeder Gelegenheit. Sie stellte die Schüssel vor mich hin und ließ mich taktvoll allein, indem sie wieder an ihre Nahrung ins Schlafzimmer zurückkehrte. Hoffentlich spähte sie nie durch die Verbindungstür, denn ich aß mit ganzem Einsatz, mit jeder Faser meines Körpers. Ich stürzte mich auf die Kartoffeln und verschlang sie und schmatzte, bis meine Lebensgeister wieder erwachten. An jene Abende erinnere ich mich deutlich. Ich kann ehrlich versichern: nie lehnte ich mich auf, nie wünschte ich ein besseres oder anderes Essen...»

Ist es nicht herrlich, dieses Kartoffelerlebnis aus der Jugendzeit des heute weltberühmten Gastronomen Iles Brody, der über eine sehr seltene Sammlung von exquisiten Extrarezepten verfügt? Und können nicht auch Sie, geehrte Leserin und geschätzter Leser, ähnliche Erlebnisse und Triumphe aus ihren Jugendtagen erzählen?

Iles Brody schreibt dann in seinem «Kulinarium» weiter, daß er natürlich niemanden nur mit gewöhnlichen gekochten Kartoffeln füttern wolle. Daher bringt er anschließend die Rezepte von einigen Kartoffelgerichten, die wohlschmeckend und nahrhaft genug sind, die als «völlig

ausreichende und sogar eines Epikuräers würdige Mahlzeiten dienen».

Nun, wir wollen heute an dieser Stelle keine Rezepte verraten, das soll ein andermal wieder geschehen. Aber davon erzählen will ich, was für ein hoher Genuß Pommes-Chips auf meiner Zungenspitze für mich ich schreiben auf das Wohlbehagen, das der Genuß jener goldgelben, fein knusprig gebackenen *Pomy-Chips* aus der nach Hausfrauenart bedekten. Ja, ein Loblied möchte geführten Pommes-Chips-Küche von Zweifel & Co., in Zürich-Höngg.

Man kann diese Pomy-Chips jetzt in fast allen guten Metzgereien, in den Lebensmittelgeschäften und in den Delikatessbläden in großen und kleinen Beuteln, *wirklich frisch*, zu bescheidenem Preis kaufen. Ich liebe es, Pomy-Chips je nach meinem Bedürfnis, ganz für sich allein, ohne etwas anderes, als Zwischenverpflegung munden zu lassen. Das ist auf diese Art sehr günstig auf der Reise, auf der Wanderung, auf der Fahrt, auf dem Ausflug; aber auch bei anstrengender Schichtarbeit, im Nachtdienst und im Frühdienst. Für die *Famille* liebe ich es, die Haushaltspackung zu verwenden. Denn Pomy-Chips sind vortrefflich *warm* zum Poulet, zum Braten, zum Gemüse; sie eignen sich überhaupt für jegliche Art als Hauptgemüse oder als Beilage; je nach dem Menü für den Arbeitstag oder den Sonntag. Es gibt eigentlich fast nichts so «*Gübiges*», das so vielseitig als *fertige*, in jeder Beziehung natürliche und gesunde Speise beliebt ist, wie Pomy-Chips. Sie munden kalt oder warm gleich gut, sie sind appetitanregend und zugleich nahrhaft. Und vor allem: *sie sind immer frisch!*

Woher kommen Zweifel
Pomy-Chips?

Die Firma Zweifel & Co., die bereits seit 60 Jahren in Höngg ihre anerkannt qualitativ herrlichen Obstsäfte keltet, hat die Herstellung von Pommes-Chips vom Katzenrütener «Kleijnogghof» übernom-

men und weiter verbessert. Mit der Zubereitung von Pomy-Chips wurde im Frühjahr 1958 in Höngg begonnen. Dafür steht ein rationell eingerichteter *Neubau* zur Verfügung.

Von allem Anfang an wurde die *5-Tage-Woche* eingeführt. Dem Personal stehen moderne, in jeder Beziehung einwandfreie, baulich gediegene Räume zur Verfügung. Alle Arbeitsräume sind hell und groß; der Neubau steht inmitten der grünen Landschaft.

Selbstverständlich ist das Kartoffelflager höchst neuzeitlich eingerichtet und mit einer Spezialventilation versehen. Das gleiche gilt von der Kartoffelwaschanlage. Dem Prinzip der Sauberkeit wird von A bis Z hundertprozentig gehuldigt.

Der Herstellungs- und Zubereitungsprozeß folgt folgender Reihenfolge: Waschen – Schälen – Schnetzeln – Wässern – Ausschöpfen – Abspritzen – Ausschwingen – Backen in der Fritüre – Auskühlen – Salzen – Sortieren – Kontrollieren – Auslesen – Abwiegen – in Beutel einfüllen – Beutel in Frischhaltebehälter einlegen – Spedieren!

So verläuft der wohl überlegte, fachlich «durchtrainierte» Arbeitsprozeß, der sich bei unserer Besichtigung anlässlich der *Schweizer Woche* in Höngg vor unseren Augen so proper abspielte, daß wir richtig «gluschtig» nach den frischen, herrlich knusprigen, goldgelben Pomy-Chips wurden.

Die Kostprobe mundete köstlich. Ähnlich ging es meiner Familie, der ich «frisch von der Quelle», eine große Portion zum Mittagessen heimbrachte. Die 100 Gramm, soviel enthält ein Haushaltbeutel, wurden rübis und stübis aufgegessen!

Der Facharbeiter, der an der Schnetzelmachine (eigene Konstruktion) die Scheiben zubereitet, besorgt diese Spezialarbeit bereits seit acht Jahren; er wurde vom «Kleijnogghof» übernommen. Auch die zwei «Hausfrauen», die die gewässerten und ausgeschwungenen Kartoffelscheiben in der Arachideöl-

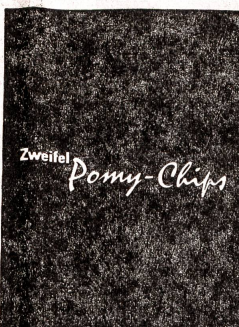
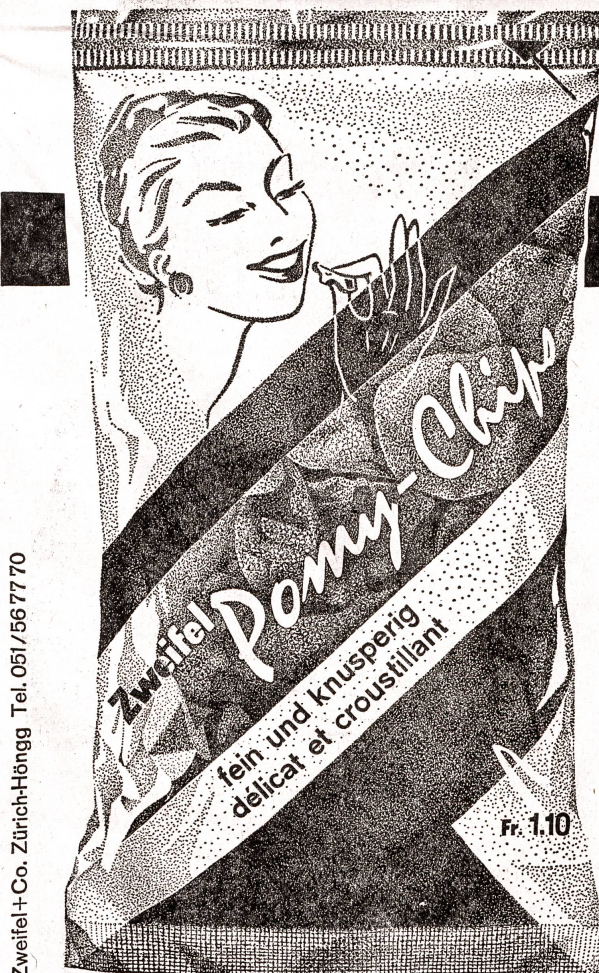
Fritüre backen und in Pommes-Chips «verwandeln», verfügen über lange Erfahrung. Die ganze Herstellung geschieht unter ständiger Qualitätskontrolle und exakter Dosierung beim Backen und Salzen. Sehr streng ist auch die Auslese, so daß nur einwandfreie Chips in die Beutel und zu den Konsumenten kommen. Abgesehen vom Schnetzeln ist alles «Hausfrauenarbeit».

Das «Geheimnis» der stets frischen Knusprigkeit liegt im Prinzip, daß überhaupt nicht auf Vorrat produziert wird. Die Mengen werden so dosiert, daß die Pommes-Chips-Großküche der Firma Zweifel & Co. stets nur frische, knusprige Pomy-Chips an die Konsumenten, bzw. in die Läden liefert.

Der Transport vom Herstellungsort in die Läden erfolgt in extra für diesen Zweck hergestellten, äußerst zweckmäßigen *Frischhalte-Behälter*. Die ideale Betriebsgemeinschaft mit der Mosterei Zweifel & Co. verschafft die Möglichkeit der Ausnützung des *Transportparkes*, der jederzeit zur Verfügung steht. Der Transport- und Liefersdienst ist für die «Frischqualität» von großer Bedeutung. Dank des modernen Transportdienstes können stets frischgebackene Chips in die Verkaufsstellen geliefert werden.

Beim Besuch während der Schweizer Woche freuten wir uns über den guten betriebswirtschaftlichen Zusammenhang für die Herstellung der Pomy-Chips. Vom modernen, hellen, luftigen, mit allen nötigen neuzeitlichen Installationen versehenen Betriebsgebäude bis zum «patenten» Liefersdienst, fehlt es an nichts. Wir haben uns auch im Degustations- und Vorführraum und in den *modernen Personalräumen* (Garderobe mit Duschen) umgesehen. Dieser neue Betrieb ist auch vom Gesamtstandpunkt der großzügigen Entwicklung der Stadt und des Kantons Zürich aus von großer Wichtigkeit und Bedeutung. Wir wollen auch diese Seite hervorheben.

Hans Matt



Ideal als Zwischenverpflegung oder zum Pic-Nic.

Warm zum Sonntagsbraten, zu Poulet, Schnitzel, usw.

Verlangen Sie ausdrücklich Zweifel-Pomy-Chips

die feinen, knusprigen Pommes-chips, erhältlich in allen guten Metzgereien, Lebensmittel- und Delikatessgeschäften. Im Portionenbeutel Fr. —.35 In der 100 g-Haushaltpackung Fr. 1.10