



Es muss exakt sein: Darum werden die Lasagneblätter von Hand in die Schalen gelegt.

sen. Kriegen dabei die Vitamine nicht kalte Füsse und machen sich zusammen mit den Mineralstoffen davon? «Nein», sagt Hug. «Durch den Gefriervorgang wird die zerstörerische Tätigkeit von Mikroben und Enzymen gestoppt, der Abbau von Vitaminen und Nährstoffen ruht.» Aber was ist mit dem Energieverbrauch? «Der ist ganz klar da», sagt Hug. «Aber wenn wir hier professionell in Grossmengen einfrieren, brauchen wir sicher weniger Strom, als wenn dieselbe Menge in Tausenden von Privathaushalten zubereitet und eingefroren wird.» Bleibt noch die Frage, wie diese Findus-Produkte schmecken. Die Frage ist de-

likat, will man es doch mit der besten aller Frauen, also der eigenen, nicht verderben. Denn sie ist auch die beste Köchin der Welt. Aber man muss es sagen: die Lasagne, die Chäsplätzli schmecken. Fast wie hausgemacht. ●

SPOTS

- Findus produziert 3000 Tonnen Lasagne. Ein Drittel davon wird exportiert – nach Italien!
- Bei Plätzli und Lasagne stammen Fleisch und Gemüse immer aus der Schweiz.
- Findus-Gerichte enthalten keine Geschmacksverstärker, E-Stoffe oder Farbstoffe.
- Findus-Plätzli gibts seit über 60 Jahren.



Die Lasagnefüllung gelangt maschinell in die Schale.

“Wir nehmen von jeder Fleischlieferung DNA-Proben.”

Elmar Hug,
Leiter Entwicklungsabteilung Findus