

# Küchenarbeit

## TIEFGEKÜHLTES «HAUSGEMACHT»

◆ **Findus** Lasagne am Laufmeter und pro Minute 208 Chäsplätzli. Bei der Nestlé-Tochter gehts zu und her wie daheim – nur schneller. ———. FRANZ BAMERT

**S**chliesst man die Augen, riechts fast wie daheim. Nach Ghacktem, nach Bolognese, nach, mhhh, Lasagne und Chäsplätzli. Doch hebt man die Augendeckel, ist man nicht an Mutters Küchentisch, sondern in der chromblitzenden Halle von Findus in Rorschach am Bodensee. Hier ist alles nicht zwei, sondern hundert Nummern grösser als in der heimischen Küche. «So um die 200 Kilo Teig werden pro Charge Chäsplätzli angerührt», erklärt Elmar Hug, der Leiter der Entwicklungsabteilung bei Findus. Und bei Findus hat die Lasagne noch nie ge-

wiehart und auch sonst ist in keinem Produkt je Pferdefleisch aufgetaucht. «Damit das so bleibt, nehmen wir von jeder Fleischlieferung DNA-Proben und lassen diese in einem unabhängigen Labor prüfen», sagt Hug.

### Der Mensch ist exakter

Ab jetzt verlieren sich die Ähnlichkeiten mit daheim: Aus der einen Maschine quellen Endlos-Teigbänder für die Lasagne, die andere produziert pro Minute 208 Teigplätzli. «Jedes ist 35 Gramm schwer, die Füllung wiegt 25 Gramm.» Eigentlich sollte man meinen, dass Arbeitsvorgänge wie das Auflegen

von Teigblättern bei der Lasagne oder das Verpacken von Chäsplätzli maschinell geschehen: «Haben wir probiert, geht nicht», sagt Hug. Das bringe keine Maschine exakt genug hin. So legen flinke Frauen – meistens sind es Frauen – die Pastablätter millimetergenau auf die Bolognese; so verpacken geschickte Angestellte die Plätzli derart in den Schachteln, dass sie dabei nicht zerquetscht werden.

### Und ab in die Kälte

Aber das ist der Geschichte jetzt schon vorgegriffen. Ob Lasagne, ob Plätzli – beide werden unmittelbar nach der

Produktion schockgefroren. Beim Plätzli dauert es von der Geburt bis zur Schockstarre im 30 Grad kalten Raum keine zwei Minuten. Nach weiteren 40 Minuten ist der Gefrierprozess abgeschlossen.

Fotos: Yannick Andrea



Die Plätzli werden von Hand abgepackt. Eine Maschine könnte sie zerquetschen.

## STECKBRIEF: DIE FIRMA FINDUS, RORSCHACH

1886 in Rorschach gegründet, gehört Findus auch heute noch zu den bedeutendsten Unternehmen der Bodensee-Region. Der Name Findus ist eine Abkürzung für Fruit Industries – Früchteindustrie. 1942 kommen die ersten Tiefkühlprodukte der Rorschacher

auf den Markt. 30 Jahre später lanciert Findus die allerersten Lasagne- und Cannelloni-Gerichte und weckt nördlich der Alpen den Appetit auf italienische Gerichte. Die Firma beschäftigt heute 400 Mitarbeitende und ist seit 1971 Teil der Nestlé Suisse S.A.