

Pommes frites aus dem Weinland

ANDELFINGEN Jede Woche liefert Heinz Höneisen über eine Tonne Kartoffeln an die Slow-Fast-Food-Kette «Jack&Jo». Dass ihn das vor einige Herausforderungen stellt, hätte der Landwirt anfangs nicht gedacht.

CINDY ZIEGLER

In Winterthur und Zürich beim Bahnhof steht je eines: ein Restaurant von «Jack&Jo-Slow Fast Food». Dass eines ihrer wichtigsten Produkte jede Woche tonnenweise aus dem Weinland angeliefert wird, wissen wohl die wenigsten. Neben ausgefallenen Burgern sind es besonders die Handcut Fries, die von den Restaurantgästen gut und gerne schnabuliert werden. Die Kartoffeln dafür stammen alle vom Biohof der Andelfinger Heinz und Martin Höneisen. Seit rund zwei Jahren, «seit es Jack&Jo gibt», ist er ihr Lieferant. «Eine Herausforderung», wie er sagt.

Angefangen habe dazumal alles wegen einem Berater vom Bauernverband. Diesen hatte Heinz Höneisen auf dem Hof, eigentlich für Schätzungen. Als gleichzeitig Einkäufer von «Jack&Jo» beim Verband nach einem geeigneten Lieferanten fragten, ergab das eine das andere – «Einen reinen Zufall» nennt es Heinz Höneisen.

Angefangen ohne Plan

Er habe damals einfach zugesagt, ohne viel Ahnung davon zu haben, welche Sorte Kartoffeln sich am besten für Pom-

mes frites eignen oder was sie für Anforderungen stellen. Was ihn anfänglich einfach dünkte, stellte den Landwirt später, als er sich schon verpflichtet hatte, vor einige Probleme. Die Pommes von «Jack&Jo» sind nicht vorbehandelt, also nicht tiefgekühlt und vorgeschnitten. Dementsprechend dürfen die Kartoffeln nicht zu stark keimen. «Genau das ist die Schwierigkeit», erklärt Heinz Höneisen. Da er nur in Bioqualität produziert, darf er die Pflanzen auf dem Feld weder mit Hormonen bespritzen, noch vor oder während der Lagerung mit Chlorpropham behandeln. Bei konventionellem Kartoffelanbau soll beides das Wiederaustreiben verhindern. Heinz Höneisen benutzt dafür nur Kümmelöl. Dieses verteilt er durch die Lüftung im ganzen Lager. Weil er das gesamte Jahr über frische Kartoffeln liefern soll, stellen vor allem die ersten warmen Monate, Mai und Juni, eine grosse Herausforderung dar. «Kartoffeln sind sehr temperaturempfindlich», beschreibt Heinz Höneisen das Problem: Sie dürfen weder zu warm noch zu kalt haben. Zudem seien Biokartoffeln eigentlich nicht so lange haltbar: Ausser eben, man schneidet sie und packt sie in den Tiefkühler. Für die «Jack&Jo»-Pommes produziert er die Sorte Agria. Eine robuste Sorte, deren Inneres goldgelb ist. Wenn Agria nicht mehr vorrätig ist, muss der Landwirt auf eine andere Sorte ausweichen.

Einsatz am Sonntagmorgen

«Jack&Jo» war auch schon nicht zufrieden mit den Kartoffeln, beispielsweise passte ihnen die Form nicht. Heinz



Heinz Höneisen bringt seine Kartoffeln selber zum Restaurant in Zürich. Bild: ciz

Höneisen meinte daraufhin, dass sie sich ruhig einen anderen Produzenten suchen können. Dies taten sie auch, kamen aber trotzdem immer wieder zu ihm zurück. Auf Anfrage erklärt die Restaurantkette, dass die Kartoffeln von Heinz Höneisen eben eine gleichbleibende Qualität in Bezug auf den Stärkegehalt aufweisen.

Das Ausliefern übernimmt Heinz Höneisen persönlich. Mit einem älteren Ford Transit bringt er jede Woche eine

gute Tonne Kartoffeln in die Restaurants nach Winterthur und Zürich. Je nach Nachfrage muss er gar zweimal fahren. «Manchmal werde ich am Samstagabend angerufen, weil die Restaurants keine Härköpfel mehr haben.» Dann fahre er halt auch sonntags nochmal. Besonders nach Zürich ist der Transport nicht ganz einfach. Nach unzähligen Ampeln mit kurzen Grünwellen muss der Landwirt in die stark frequentierte Europaallee einfahren –

ohne Zufahrtskarte gebe es ab und an Diskussionen mit den Securitas. Auch beim Restaurant selber gestaltet sich das Ausladen schwierig: Die Kartoffeln müssen mit einem Handwagen über mehrere kleine Schwellen und in einem engen Lift in das Kellerlager gebracht werden. Ein paar Mal schnaubt Heinz Höneisen beim Hieven: «200 Kilo über die Schwellen zu bringen, das schafft nicht jeder.» Dass er trotz aller Mühseligkeiten gerne Lieferant für «Jack&Jo» ist, hat einen einfachen Grund: Er konnte mit den Einkäufern einen fixen Preis vereinbaren. Somit erhält der Landwirt immer gleich viel Geld für seine Kartoffeln, egal wie die Saison verlief. Ausserdem decke der Preis sowohl Lagerung als auch Transportweg.

Als Produzent ehrlich sein

Einmal in der Woche, nach der Auslieferung, isst Heinz Höneisen seine Kartoffeln im Restaurant. «Ich will ja wissen, wie die Qualität meiner Produkte ist», begründet er dies. Für seinen Geschmack dürften die Pommes noch dünner und länger frittiert sein. Als Produzent müsse man aber auch mit sich selbst ehrlich sein. Er habe auch schon Kartoffeln gehabt, mit deren Qualität er nicht zufrieden war. Im Grossen und Ganzen ist Heinz Höneisen aber überzeugt, dass er sehr gute Kartoffeln produziert. Im «Jack&Jo» isst er auch ohne Prüfgedanke gern. «Jedes Jahr feiere ich meinen Geburtstag in Winterthur oder in Zürich.» Das Ambiente sei ansprechend, und vor allem «die Jungmannschaft» schätze das kulinarische Angebot.