



Um Kartoffelchips herzustellen braucht man vor allem eins: jede Menge Kartoffeln.

Hier kommen sie gerade an. Frisch vom Feld werden sie mit Lastern zur Kartoffelchipsfabrik gebracht.

Über ein Förderband werden die Kartoffeln in die Fabrik transportiert. Sie landen in der obersten Etage dieser Rüttelmaschine.

Hier werden sie ordentlich durchgeschüttelt. Weil die Kartoffeln über ein grobes Gitter laufen, fallen alle kleinen Kartoffeln nach unten durch. Nur die größten bleiben in der oberen Etage der Rüttelmaschine liegen. Und nur diese großen Kartoffeln werden auch zu Chips verarbeitet.





Die großen Kartoffeln wandern zunächst in ein Wasserbad. Da wird die ganze Erde abgewaschen, deswegen sieht das Wasser so schmutzig aus.

Nach der Vorwäsche kommt die Hauptwäsche:
In dieser riesigen Waschtrommel werden die Kartoffeln so richtig
sauber gemacht.





Die Kartoffeln werden geschält. Das machen keine Messer, sondern mehrere Walzen. Auf diesen Walzen ist so eine Art Schmirgelpapier. Wenn die Walzen sich nun drehen, werden die Kartoffeln ziemlich heftig durcheinander gewirbelt und schaben über das Schmirgelpapier.

Dadurch wird die Schale dünner und dünner, und die Kartoffeln werden geschält - oder besser : abgeschmirgelt.

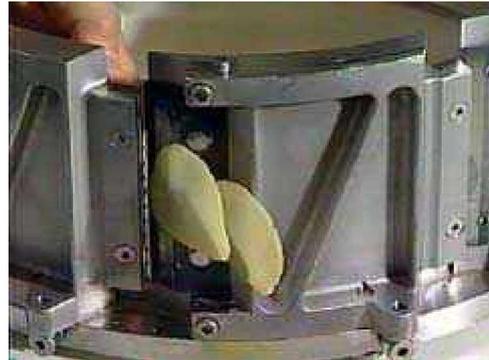


Die vorsortierten, gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden dann von diesen Frauen begutachtet. Wenn eine Kartoffel zu groß ist oder irgendeine schlechte Stelle hat, wird sie hier aussortiert.



In dieser merkwürdigen Maschine werden die Kartoffeln in hauchdünne Scheiben geschnitten. Dafür laufen sie an sehr scharfen Messern vorbei.

Auf diesem Bild siehst du, wie es in dieser Maschine aussieht.



Danach werden die Scheiben kontrolliert: Hier wird geprüft, ob die Kartoffelscheiben auch wirklich nicht zu dick oder zu dünn sind.