



Olga Züst aus Frauenfeld TG arbeitet für die unabhängige Firma Quali Service.

Was bin ich?

KARTOFFELKONTROLLEURIN

OLGA ZÜST, 63: «Während der Erntezeit kontrolliere ich in Frauenfeld die Kartoffeln der Bauern aus der Umgebung und bestimme ihre Lagerfähigkeit. Die Kartoffeln werden später in Bischofszell zu Fertigprodukten verarbeitet. Ich nehme von jeder Ladung zweimal zehn Kilo und messe die Grösse der Kartoffeln. Sind

sie zu klein, kann man sie nicht zu Pommes frites verarbeiten. Dann schäle ich fünf Knollen und schaue, ob sich Blauflecken oder Pilzkrankheiten finden. Danach suche ich nach Spuren von Schneckenfrass oder Drahtwürmern. Nach allen Kontrollen erstelle ich eine Mängelliste. Je weniger Mängel, desto höher der

Preis. Aus den makellosen Knollen werden Pommes frites hergestellt, aus den übrigen gibt es Rösti oder Flocken für Kartoffelstock. Streit mit einem Bauern hatte ich noch nie. Ich kann gut mit Leuten umgehen. Auch die Lust auf Kartoffeln ist mir nicht vergangen. Zu Hause koche ich oft Kartoffelgerichte.»