

Messerschälung
Notwendigkeit, Luxus

Messerschälung in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben -

Notwendigkeit oder Luxus ?

Die meisten gewerblichen Kartoffelschälbetriebe, die geschälte Kartoffeln an Catering-Betriebe liefern, kommen mit einer **modernen** Karborund-Schältechnik aus.

Die DORNOW-Rollenschälmaschinen mit der **DORNOW - Mikro-Feinschliff-Schälung** arbeiten seit Jahren in vielen Betrieben. Ebenso die Multi-Scheiben-Schälmaschinen in Karborund-Ausführung (MSS-K). Die Kartoffeln können diese Maschinen sehr **glatt** verlassen. Sie sehen sehr gut aus und werden auch von kritischen Köchen ohne Einschränkung akzeptiert.

Für viele Kartoffelschälbetriebe ist die Messerschälung keine Notwendigkeit. Aber ist sie, wenn eingesetzt, immer eine Luxus- Investition ?

Bevor man diese Frage beantwortet, muss man die Vertriebswege und die Marketing-Strategie des Kartoffelschälbetriebes, der die Messerschälung einsetzt, kennen !

Ein Schälbetrieb, dessen Wege zum Endverbraucher kurz sind, kommt im allgemeinen mit einer mittels Mikro-Feinschliff-Schälung karborund-geschälten Kartoffel aus. Freitags schälen und montags ausliefern (und verbrauchen) ist bei Verwendung geeigneter Kartoffeln möglich. In der Regel wird aber heute geschält und morgen verbraucht.

Es gibt aber auch gute Gründe, die für eine **zusätzliche** Messerschälung sprechen.

Unsere Empfehlung in diesem Fall: Vorschälen mit den oben erwähnten Maschinen, Nachschälen mit geeigneter Messerschälung.

Eine reine Messerschälung zu wählen ohne Karborund-Vorschälung ist nicht sinnvoll. Die Gründe sollen hier nicht näher erläutert werden.

Gründe für die (zusätzliche) Messerschälung:

1. Die Kartoffeln werden vakuum-verpackt und sollen gekühlt eine Woche und möglichst länger haltbar sein. Hier bewährt sich eine gute Messerschälung, denn die Oberfläche der geschälten Kartoffel ist - unter dem Mikroskop gesehen - glatter. Hierdurch hält sich die Ware in der Regel länger. Voraussetzung ist jedoch, dass

1/4 (602042)

Q28 D4

die Messer scharf und in Ordnung sind und eine geeignete Rohware geschält wird.

2. Die geschälten Kartoffeln werden mit Schutzgas verpackt. Hier gilt das unter 1. Gesagte.
3. Die Messerschälung kann auch als psychologisches Verkaufsargument benutzt werden: "Wir liefern geschälte Kartoffeln - mit Messern geschält - wie es die Hausfrau zu Hause macht !"
4. Die zusätzliche Messerschälung ist hilfreich, wenn neue, noch nicht ausgereifte Kartoffeln geschält werden müssen, weil es noch keine ausgereifte Ware gibt. Es kommt dann nach dem Kochen nicht so leicht zu unangenehmen Verhärtungen auf den Kartoffeln...- In manchen Jahren bedingt durch bestimmte Wetterlagen können Betriebe, die keine Messerschälung haben, für eine Übergangszeit Probleme bekommen.
5. Messerschälung kommt auch in Betracht für "Anfänger", die sich von Konkurrenten "abheben" wollen, um so auf dem Markt Fuß zu fassen (siehe 3.).

Wie sollte die (zusätzliche) Messerschälung aussehen ?

DORNOW bietet zwei Systeme an:

1. **Die kontinuierlich arbeitende "Multi-Messerscheiben-Schälmaschine (MMS)".** **Konstruktion:** Anordnung vieler kleiner Messerschälscheiben auf einer horizontalen Fläche mit einer sich über diese Fläche bewegenden Fördereinrichtung.

In drei Größen lieferbar. Besonders geeignet **zur schonenden Messer-Nachschälung** von bereits mit Karborund vorgeschälten Kartoffeln.

Die Karborund-Vorschälung kann auch in der o.g. Maschine vorgenommen werden, wenn man z.B. in der ersten Hälfte der Maschine anstatt Messer-Scheiben Karborund-beschichtete Scheiben einsetzt.

Vorteile: Kontinuierliches Durchlaufsystem, welches **schonend** arbeitet! Die sehr schonende Schälweise hat in der Regel eine längere Haltbarkeit des geschälten Produktes zur Folge.

2. Die "SBS" - M - Messerschälanlage, in Stufen und vollautomatisch arbeitend.

Einige Plus-Punkte der Anlage:

- äußerst preiswert
- **einfache Technik**
- starke Konstruktion
- hohe Leistungen
- **geringe Wartung**
- bewährte Technik
- **kontrollierte Schälung**
- **gleichmäßige Schälung**
- geringer Abfall
- wie von Hand geschält
- **kein Abfallwasser**
- platzsparend

Die Leistungen der "SBS" - M - Messerschälanlagen liegen je nach Anzahl der zusammengeführten Schälereinheiten zwischen ca. 500 bis ca. 1.000 kg/h (bei Eingabe von sauber vorgeschälten Kartoffeln).

Die DORNOW - "SBS" - M - Messerschälanlagen sind aus bewährten Schälereinheiten sinnvoll zusammengesetzte Anlagen. Da sie einfach und effektiv konstruiert sind, sind sie preiswert.

Zur Ausgangsfrage zurück: Messerschälung - Notwendigkeit oder Luxus?

Aus den oben genannten Gründen ist ersichtlich, dass eine (zusätzliche) Messerschälung nützlich sein kann. Sie bietet mehr Möglichkeiten, eröffnet ein größeres Verkaufsbereich. Vor allem bietet sie eine verhältnismäßig große Sicherheit nach der neuen Ernte, wenn ausgereifte Kartoffeln noch nicht auf dem Markt sind.

Von Fall zu Fall wird sorgfältig zu überlegen sein, ob eine zusätzliche Messerschälung investiert wird oder nicht. Im Zweifelsfalle sollte sie nachrüstbar sein.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

**Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder
vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:**

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer
neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de