

# „pommes de terres“ in aller Munde

Französische Austauschschüler besichtigten Kartoffelverarbeitung bei Schnefrost

**Löningen (rb)** – Was sich alles aus den gewöhnlichen „pommes de terre“ produzieren lässt, haben 24 französische Schüler jetzt in Löningen erfahren. Die Jugendlichen waren Teilnehmer eines Schüleraustausches mit der St.-Ludgeri-Realschule.

Obwohl die Firma Schnefrost normalerweise keine Besichtigungen anbietet, machte Firmenchef Ernst-Rainer Schnetkamp für die jungen Franzosen eine Ausnahme. Produktionsleiter Heiner Stindt führte durch die riesigen Hallen. Seine Zahlen beeindruckten: So verarbeitet Schnefrost pro Tag bis zu 600 Tonnen Kartoffeln und produziert 36000 Reibekuchen – pro Stunde. Etwa 170 verschiedene Produkte bieten die Löninger auf dem europäischen Markt an. Dabei gehört Frankreich zu den größten Abnehmerländern. Die Austauschschüler aus dem Land der feinen Küche ließen sich zum Abschluss Pommes frites und Kroketten schmecken.



„**Délicieux**“, sehr lecker, fanden die jungen Franzosen die Kroketten aus Löninger Produktion.  
Foto: rb