

Artikel vom 22.05.2017

FU Burgthann besichtigt Kartoffelakademie Burgis

Rund um die tolle Knolle



Die FU Burgthann mit ihrer Vorsitzenden Monika Nette (li.) bei Burgis in Neumarkt.

BURGTANN – Gesunde Ernährung ist auch ein Thema in der Frauen Union Burgthann. Unter dem Motto „Rund um die tolle Knolle“ hatte die FU ihre Mitglieder zu einem Besuch der Kartoffelakademie Burgis eingeladen.

Die dortigen Räumlichkeiten sind ganz der Kartoffel und den Menschen, die dort mit ihr arbeiten, gewidmet. Vor dem Betrieb wurden die Damen von einem schneidigen Radfahrer – dem Geschäftsführer Timo Burger - begrüßt. FU-Vorstandsmitglied Siglinde Schrammel – selbst Kartoffel-Lieferantin seit 25 Jahren aus Mimberg hatte den Termin vereinbart und Kreisbäuerin Marion Fischer war sehr gerne der Einladung gefolgt.

Zuerst gab es eine ausführliche Einführung über die Entstehung des heute noch mittelständischen Unternehmens mit ca. 120 Mitarbeitern, während der Saison wird sogar in zwei Schichten gearbeitet. Der Frauenanteil beträgt etwa 50 Prozent. Die Kartoffeln sind sortenrein, handverlesen und gentechnisch unverändert und stammen aus integrierten Burgis-Vertragsanbau aus nächster Umgebung von Neumarkt. Nur etwa 10 Prozent kommen aus dem restlichen Bayern. Eine strenge Qualitätssicherung garantiert die Rückverfolgung vom Endprodukt bis zum Acker – wo die Kartoffeln mit Frauen-Namen wie Siglinde, Laura, Gala, Rita oder Soraya herkommen. Eine bahnbrechende Erfindung war in den Sechzigerjahren der erste „halbfertige Kloßteig“, bestehend

aus rohen Kartoffeln, der zuhause noch mit gekochten Kartoffeln ergänzt wurde. Heute gibt es eine Riesenauswahl an fertigen Kartoffelprodukten wie Knödelteig, Grill- und Pfannenkartoffeln, Bauernkartoffeln, sowie Knödelinos, Mini-Knödel und Oktoberfestknödel, die im gesamten Bundesgebiet an viele namhafte Unternehmen des Lebensmittel-Einzelhandel sowie des Großverbraucher-Fachhandels geliefert werden.

Natürlich durften die Damen auch zusehen, wie in der offenen Edelstahlküche verschiedene Gerichte für die FU „gezaubert“ wurden und es auf einmal ein komplettes Mittagessen mit Kartoffelknödeln, Käseknödeln und Spinatknödeln natürlich mit Beilagen zum Verkosten gab. Dermaßen gestärkt durften die Damen noch einen Film über den Anbau von der Bodenbeschaffenheit über Saatkartoffeln – bis zum fertigen Produkt sehen. Die Maxime der Kartoffel-Akademie lautet: „tagen und präsentieren“ - „erfahren und wissen“ – „kochen und genießen“.

Auf diese Art geschult bedankte sich die FU-Vorsitzende Monika Nette bei Herrn Burger mit einem kleinen Präsent – einem Eintrag ins Gästebuch und einer kleinen Spende für die Dose der Diakonie Neumarkt/Pyraubaum, die von der Firma Burgis beliefert und unterstützt wird. Zum Abschied bekam jede Dame noch einen Beutel mit verschiedenen Knödel/Kartoffel-Produkten mit dem Logo „Burgis weil's guad is!“ mit auf den Heimweg.