



## Offizielle Stellungnahme von Burgis: Knappe Kartoffelernte als Herausforderung

*Vorausschauende Planung und Vertragslandwirte sichern regionale Versorgung*

(ddp direct) Neumarkt, 01. Oktober 2013 ? Das diesjährige Wetter in Bayern hat die Erntesituation der Kartoffeln stark beeinflusst. Was sich schon Mitte des Jahres abzeichnete, kann nun mit konkreten Zahlen belegt werden. Die Firma Burgis, kartoffelverarbeitendes Unternehmen aus Neumarkt in der Oberpfalz, bestätigt einen Ernteausfall bei seinen Vertragslandwirten von 45 Prozent. Trotz des schlechtesten Ernteergebnisses in der über 40-jährigen Geschichte des Familienunternehmens kann durch vorausschauende Planung und Rohwarenmanagement die Produktion von qualitativ unverändert hohen Kartoffelprodukten weiterlaufen. Ausgezeichnet mit dem Gütesiegel ?Geprüfte Qualität ? Bayern?, verarbeitet Burgis ausschließlich Kartoffeln von regionalen Landwirten, mit denen seit über 25 Jahren eine faire Partnerschaft besteht.

Bereits im Juli zeichnete sich ab, was jetzt Realität ist ? der zu lang andauernde Winter, das Hochwasser und anschließend trockene Hitze setzten den Kartoffeln zu. Deutschlandweit liegt die Kartoffelernte weit hinter den Erwartungen zurück ? Bayern hat es am härtesten getroffen. ?45 Prozent weniger Kartoffeln, als zu Jahresbeginn mit unseren Erzeugergemeinschaften vereinbart, stehen uns für die Produktion von Kartoffelspezialitäten wie Kloßteig oder geformte Knödel zur Verfügung?, bringt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, die Erntesituation auf den Punkt. Das Familienunternehmen arbeitet seit Jahren eng mit den regionalen Erzeugergemeinschaften Neumarkt und Stulln zusammen. Zum Jahresbeginn wurden Vereinbarungen über 11.500 Tonnen Kartoffeln pro Erzeugergemeinschaft geschlossen, die aufgrund der Wetterlage nicht eingehalten werden können.

?Gerade in wettertechnisch schwierigen Jahren ist es umso wichtiger, einen guten Kontakt zu den Landwirten zu haben und sich über die verbleibenden Möglichkeiten auszutauschen. Bereits im Juli haben wir die derzeitige Situation prognostiziert und mit unseren Landwirten vereinbart, dass sie Mindermengen bis zum 15. August bei uns melden. So können wir die kommende Saison und die Produktionswochen wirtschaftlich sinnvoll planen. Wir betreiben seit vielen Jahren ein intensives Rohstoffmanagement und arbeiten mit unseren Landwirten teilweise in der zweiten Generation, also über 25 Jahre, vertrauensvoll zusammen ? das begründet unsere Stellung als Kartoffelspezialist. Jahrelange Erfahrung und das entsprechende Know-how ermöglichen uns, mit viel Respekt, aber ohne Panik in das letzte Jahresquartal zu gehen?, so Burger, der das Familienunternehmen in der dritten Generation zusammen mit seiner Cousine Christina Dietmayr leitet.

?Die Kartoffel ist ein Naturprodukt und von den Launen des Wetters abhängig ? schon im Vorjahr mussten wir Ernteeinbußen hinnehmen. Trotzdem werden wir auch in Zukunft keine Ware aus dem Ausland verarbeiten. Die Firma Burgis steht seit über 40 Jahren für feinste Kartoffelspezialitäten aus der Heimat. Seit 2012 tragen unsere Produkte das Gütesiegel ?Geprüfte Qualität ? Bayern? des Bayerischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten?, erläutert Burger die Firmenphilosophie und ergänzt: ?Natürlich wirkt sich die knappe Ernte und die damit verbundene knappe Rohwarensituation auch auf die Preisgestaltung im Lebensmitteleinzelhandel aus. Es ist davon auszugehen, dass die Preise weiter steigen werden. Wir und auch unsere Landwirte hoffen auf Verständnis bei den Verbrauchern, da sie wie gewohnt regionale Kartoffelprodukte bester Qualität erwerben können.?

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/e8zzyq>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

[http://www.themenportal.](http://www.themenportal.de/essen-trinken/Kartoffelernte-Regionalitaet-Gepruefte-Qualitaet-Bayern-Bayerischen-Ministeriums-fuer-Ernaehrung-Landwirtschaft-und-Forsten-Landwirte-Kartoffelspezialitaeten-Knoedel-Ernte-Wetter)

[de/essen-trinken/Kartoffelernte-Regionalitaet-Gepruefte-Qualitaet-Bayern-Bayerischen-Ministeriums-fuer-Ernaehrung-Landwirtschaft-und-Forsten-Landwirte-Kartoffelspezialitaeten-Knoedel-Ernte-Wetter](http://www.themenportal.de/essen-trinken/Kartoffelernte-Regionalitaet-Gepruefte-Qualitaet-Bayern-Bayerischen-Ministeriums-fuer-Ernaehrung-Landwirtschaft-und-Forsten-Landwirte-Kartoffelspezialitaeten-Knoedel-Ernte-Wetter)

## Pressekontakt

zweiblick // kommunikation

Frau Verena Kohlhasse  
Morassistr. 26  
80469 München

[kohlhasse@zweiblick.com](mailto:kohlhasse@zweiblick.com)

## Firmenkontakt

zweiblick // kommunikation

Frau Verena Kohlhasse  
Morassistr. 26  
80469 München

[zweiblick.com](http://zweiblick.com)  
[kohlhasse@zweiblick.com](mailto:kohlhasse@zweiblick.com)

Benno Weiß, dessen Familie schon vor dem zweiten Weltkrieg einen Betrieb für die Konservierung von Waldfrüchten besaß, und sein Schwager Heinrich Burger gründeten 1971 Burgis Feinkost in Burggriesbach. Aus Begeisterung für das Kloßteigrezept ihrer Oma und um die Tradition der Lebensmittelherstellung fortzuführen, begannen sie dort mit der Produktion von Knödeln. Knapp 15 Jahre später wurde das Familienunternehmen, das heute von Timo Burger und seiner Cousine Christina Dietmayr geführt wird, zum heutigen Standort Neumarkt i. d. OPf. verlegt. Um den kontrollierten Vertragsanbau der Rohware zu sichern, wurde 1989 in Mühlhausen/Sulz ein modernes Kartoffellager erbaut und zwei Kartoffelerzeuger-Gemeinschaften gegründet, denen aktuell insgesamt 75 Landwirte angehören. Denn strengste Regeln zum Kartoffelanbau und deren Einhaltung sowie die schonende Verarbeitung sind bis heute die Grundlage für die Spitzenqualität der Burgis Kartoffelspezialitäten. Der neue IFS-Standard sowie das Gütesiegel Geprüfte Qualität Bayern unterstreichen die Leistungsfähigkeit der Burgis GmbH. Derzeit beschäftigt das Unternehmen über 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung. Hergestellt wird heute eine Vielzahl von Frische- und Tiefkühlprodukten, die dem Verbraucherwunsch nach ausgewogenen Lebensmitteln, die sicher gelingen, entsprechen. Am POS sind nicht nur bayerische Knödelspezialitäten, sondern auch Eierspätzle, Schupfnudeln, Brat- sowie

Salzkartoffeln, Semmelknödelteig, Gnocchi und tiefgekühlte Kartoffelknödel in gefüllter und ungefüllter Form zu finden.

Weitere Informationen zu den Kartoffelspezialitäten von Burgis finden Sie unter [www.burgis.de](http://www.burgis.de).