



PRESSEINFORMATION

Noch mehr Ökologie – Burgis und Landwirte schließen Vertrag

Drei-Jahres-Vertrag mit höherem Bonus für beste, regionale Kartoffeln heute unterzeichnet

Neumarkt, 21. Dezember 2017 – Der gestern unterschriebene Vertrag zwischen dem Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt i.d.OPf. und 80 regionalen Landwirten gilt für die nächsten drei Jahre: Der Knödelspezialist setzt hier verstärkt auf ökologisches Handeln und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft, dabei will er seine Landwirte nicht nur finanziell unterstützen, sondern auch Motivation bieten. Die Landwirte in den Erzeugergemeinschaften EG Neumarkt, EG Stulln, EG Ingolstadt und EG München sind alle Teilnehmer des Programms Geprüfte Qualität aus Bayern (GQ-Bayern) und haben sich dem gentechnikfreien Anbau verschrieben.

„Unsere Umwelt ist für Burgis eine Herzensangelegenheit und Verdienstquelle; und das soll es auch noch für die kommenden Generationen sein. Unsere Landwirte gehen mit uns gemeinsam einen Schritt weiter, als unbedingt erforderlich. Glyphosat wird im konventionellen Kartoffelanbau nicht verwendet. Wir wollen aber auch einen Verzicht des Einsatzes von Glyphosat auf Stoppelfeldern, bevor im nächsten Jahr Kartoffeln auf dem Feld angebaut werden. Burgis Kartoffelbauern sollen generell auf Glyphosat in ihren Bereichen verzichten. Dies ist nicht nur ein Verbraucherwunsch, sondern auch der Wunsch von meiner Cousine und mir. Dafür bieten wir unseren Partnern auch entsprechende Anreize, wie einen nochmalig erhöhten Qualitätsbonus, laufende Anbauberatung und die Unterstützung bei Zertifizierungsprozessen. Das ist Zusammenarbeit auf Augenhöhe und diese funktioniert – manche Landwirte bauen bereits in der zweiten Generation für Burgis Kartoffeln an“, so Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, zum neuen Vertragsabschluss.

Kaum ein Ort wäre für die Vertragsunterzeichnung passender gewesen, als die Burgis-eigene Kartoffelakademie, in der sich gestern die Vorstände der Erzeugergemeinschaften Neumarkt und Stulln mit Christina Dietmayr und Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, trafen. Der Anbau- und Lieferertrag für die nächsten drei Jahre enthält viele neue Punkte, durch deren Umsetzung nachhaltiges Landwirtschaften noch besser unterstützt wird. So werden zukünftig vorrangig bienenungefährliche Insektizide verwendet, auf den Wirkstoff Maleinsäurehydrazid wird vollständig verzichtet, um mögliche Pflanzenschutzmittelrückstände in den Knollen zu vermeiden. Außerdem wird jeder Landwirt zur Förderung der Biodiversität einen Blühstreifen an seinem Kartoffelacker anlegen.

Neben weiteren Kostenübernahmen durch Burgis und der laufenden Durchführung von Bildungsmaßnahmen wird auch der Qualitätszuschlag erhöht. Der Vertrag mit einer Laufzeit von drei Jahren



bietet Planungssicherheit für beide Seiten und sichert die Ernte bester regionaler Kartoffeln für Burgis Knödel.

Bildunterschrift: Die Zusammenarbeit von Burgis und den regionalen Landwirten sorgt für Freude (v.l.n.r.): Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, Josef Neumeyer, 1. Vorstand EG Neumarkt, Christina Dietmayr Geschäftsführung Burgis, Herbert Obermeier, 1. Vorstand EG Stulln. (Foto: Burgis GmbH)

Knödelspezialist Burgis

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt 77 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödel- und Kartoffelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 35

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: franke@kommunikationpur.com