



PRESSEINFORMATION

Burgis und Landwirte schließen Vertrag

Drei-Jahres-Vertrag für beste, regionale Kartoffeln neu unterzeichnet

Neumarkt, 09. Februar 2021 - Der Vertrag zwischen dem Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt i.d.OPf. und 67 regionalen Landwirten gilt für die nächsten drei Jahre. Bereits am 22. Dezember 2020 trafen sich die Vorstände der Erzeugergemeinschaften Neumarkt und Stulln zur erstmals virtuellen Vertragsverhandlung mit den verantwortlichen der Firma Burgis, nun findet die Vertragsunterzeichnung statt. Der Knödelspezialist setzt weiter verstärkt auf ökologisches Handeln und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft, dabei will er seine Landwirte tatkräftig unterstützen. Die professionelle Anbauberatung ist dabei ein wichtiger Baustein. Die Landwirte in den Erzeugergemeinschaften EG Neumarkt und EG Stulln 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.

Gerne wäre die Verhandlungsrunde persönlich zusammengekommen, um sich über die aktuelle Lage und die Zukunftsaussichten auszutauschen, was jedoch in der aktuellen Zeit nicht möglich war. Man war sich trotzdem einig, dass die faire und partnerschaftliche Zusammenarbeit weitergeführt werden sollte. Die Vorstände der Erzeugergemeinschaften Neumarkt und Stulln und die Geschäftsleitung von Burgis, Christina Dietmayr und Timo Burger, zollten sich gegenseitigen Respekt und Anerkennung. Der Anbau- und Liefervertrag für die nächsten drei Jahre enthält nach wie vor Nachhaltigkeit und Biodiversität, wie der Verzicht auf bienengefährliche Insektizide und die Anlage von Blühstreifen entlang von Kartoffeläckern.



Die laufende Durchführung von Bildungsmaßnahmen ist mittlerweile fester Bestandteil der Verträge. Der Vertrag mit einer Laufzeit von drei Jahren bietet Planungssicherheit für beide Seiten und sichert die Ernte bester regionaler Kartoffeln für Burgis Knödel.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Timo Burger und Christina Dietmayr setzen seit vielen Jahren auf enge Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region.

Dateiname: Burgis_0718_0735

Bildhinweis: ©Burgis GmbH

Aufgrund der Corona-Situation kann kein aktuelles Bildmaterial zur Verfügung gestellt werden. Hierbei handelt es sich um eine Aufnahme aus dem Jahr 2018.

Das Bildmaterial steht als Download unter <https://burgis.de/presse/> zur Verfügung.

Knödelspezialist Burgis

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 90 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 120 Angestellte in Produktion und Verwaltung – darunter viele langjährige Fachkräfte. Im Jahre 2018 wurde das neue Produktions- und Verwaltungsgebäude in Neumarkt bezogen und damit der Grundstein für eine starke Zukunft gelegt. 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 67 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 neuen 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.