

Knödelspieße: pikant oder deftig-süß

Hersbrucker Miniköche zu Gast in der Kartoffelakademie der Firma Burgis in Neumarkt – Nachhaltiges Konzept

NEUMARKT – Einen spannenden Nachmittag haben die Hersbrucker Miniköche auf Einladung von Timo Burger in der Kartoffelakademie der Firma Burgis in Neumarkt erlebt.

Nach einer kurzen Begrüßung erfuhren die Miniköche, wie der Familienbetrieb durch das „Großmutter-Rezept“ entstanden und sich bis heute weiterentwickelt hat, und natürlich alles rund um die anspruchsvolle Kartoffel.

Der Betrieb verwendet ausschließlich „Erdäpfel“ aus Bayern und arbeitet hauptsächlich mit Vertragslandwirten aus der näheren Region zusammen. Die geernteten Kartoffeln werden im riesigen Lager für die Produktion bereitgehalten und man kann sich vorstellen, dass das große Mengen sein müssen, denn auch im Winter werden Knödel gegessen und das Endprodukt hat eine Haltbarkeit von zirka drei Wochen – hier ist also gute Planung gefragt.

Dann wurde den kleinen Gästen aus Hersbruck erklärt, dass bei der Produktion hauptsächlich zwei Kartoffelsorten verwendet werden: Laura und Gala, beides gelblich-erdfarbene mit roter und brauner Schale, die genügend Stärkeanteile aufweisen müssen, um einen hochwertigen Teig zu erhalten. Qualitätskontrolle werde bei Burgis großgeschrieben, von der Ernte bis zum Endprodukt.



Nach der Theorie ging's für die Hersbrucker Miniköche ab in die Showküche, wo sie leckere Spieße und Klößchen zubereiteten.

Rund 120 meist langjährige Mitarbeiter sorgten für einen optimalen Ablauf.

Auch auf Nachhaltigkeit werde selbstverständlich großer Wert gelegt, indem zum Beispiel die Kartoffelabfälle an die Biogasanlage weitergegeben oder für die Schweinemast verwendet werden. An den Ackergrenzen werden spezielle Saatgutmischungen, genannt Blütenzauber, verwendet, um Blühflächen zu schaffen, die Insekten und Bienen zugutekommen.

In zwei Kurzfilmen konnten die Kinder sehen, wie Kartoffeln maschinell gepflanzt und geerntet werden, was die Miniköche sehr interessant fanden, und so stellten sie dem Fachberater und Koch Felix Deppé viele Fragen, die dieser mit Geduld und Fachwissen beantwortete.



„Hasenohren“ gefällig? Kartoffelspieße mal als süße Verführung.

Dann durften die Mädchen und Jungen in der Showküche selbst mit Hand anlegen und aus den Burgi-Knödelinos wurden pikante Spieße mit Champignons, Paprika, Zucchini gesteckt, wie auch die besondere Mischung mit Erdbeeren und Marshmallows. Unglaublich, aber die gegrillten Spieße waren sehr dekorativ, lecker und ganz leicht nachzumachen, genau wie die kleinen Reiberdatschi mit Gemüse. Auch deftig-süße Klößchen aus seidenem Teig, gefüllt mit Marshmallows und Schokostückchen, waren interessant und wohlschmeckend.

Nach einem äußerst informativen Nachmittag bedankten sich die Miniköche mit einem Eintrag ins Gästebuch der Firma Burgis und zum Schluss durfte jeder eine „Mama-Kartoffel“ mit nach Hause nehmen, um selbst einmal Kartoffeln anzubauen und zu ernten.