

Der Weg der Kartoffel Ohne Umwege vom Erzeuger auf den Teller bei L & D



Das ist Juniorchef Bernd Reinarz: Seit über zwei Jahrzehnten werden in dem landwirtschaftlichen Betrieb von Vater Helmut Speisekartoffeln gepflanzt, geerntet, geschält und in gleich bleibender Qualität an Kunden ausgeliefert. Die Ernennung von Seniorchef Helmut Reinarz zum „Sachverständigen für Kartoffeln“ im Jahr 1999 garantiert außergewöhnliche Kompetenz.

Unsere Heimat bringt eine leckere Vielfalt hervor - z. B. regionale Erd- und Hülsenfrüchte oder knackig-frische Salate der Saison. Deshalb bringen wir für Sie artgerecht und Ressourcen schonend erzeugte Produkte auf den Teller – natürlich frisch zubereitet und nachhaltig lecker! Die Kartoffeln für unsere Betriebsrestaurants im Rheinland z. B. kommen von unserem langjährigen Lieferanten Reinarz aus Linnich in der Jülicher Börde – diese Landschaft liegt im Rheinland (NRW) am Nordrand der Eifel. Auch alle anderen L & D Betriebe werden natürlich von regionalen Lieferanten versorgt.



Auf den sanft geschwungenen Feldern in der Jülicher Börde werden Kartoffeln vom Landwirtschaftsbetrieb Reinarz angebaut.



Nach den Eisheiligen werden die frostempfindlichen, vorgekeimten Kartoffelknollen in sog. Bunkerreihen in den fruchtbaren Lößboden eingepflanzt. Zur Qualitätssicherung verwendet Reinarz ausschließlich zertifiziertes Pflanzgut aus kontrolliertem Anbau. Das Sortenangebot richtet sich stets nach einem guten Geschmack, einer appetitlichen Gelbfleischigkeit sowie einer guten Kocheigenschaft der Kartoffel.



Mit dem optimalen Einsatz von modernen Maschinen und der langjährigen Erfahrung erzielt der Betrieb höchste Qualität.



Boden und Wachstum werden regelmäßig kontrolliert und gedüngt, da Kartoffeln hohe Anforderungen an den Boden und seine Nährstoffe haben.



Geerntet werden die Kartoffeln heute nicht mehr per Hand, sondern mit modernen Erntemaschinen – und anschließend bis zum Direktvertrieb auf dem Hof fachgerecht sortiert und eingelagert bzw. direkt bei Reinarz weiter verarbeitet.



Weltweit gibt es ca. 4.000 bis 5.000 Kartoffelsorten – Reinarz baut vor allem die Sorten Annabelle, Marabel und Belana an.



Zur Weiterverarbeitung werden die Kartoffeln nochmals genau begutachtet.



Zum Schälen kommen die Knollen zunächst in eine riesige Kartoffelschälmaschine, die sie von Erde und Schale befreit. Dann werden die geschälten Kartoffeln gründlich gespült.



Anschließend kontrollieren Mitarbeiter manuell, ob Schalenreste oder braune Stellen vorhanden sind – nur komplett „saubere“ Kartoffeln landen auf dem Förderband, ...



... mit dem sie zu einer weiteren Maschine transportiert werden, die jede Knolle halbiert, damit alle ungefähr gleich groß sind und denselben Garzeitpunkt haben.

Unser Aktionsposter



- 1 Danach erreichen die kochfertigen Kartoffeln die Packstation, wo sie in Plastikbeutel verpackt ...
- 2 ... und vakuiert werden – so bleiben sie bis zur Zubereitung in den Küchen von L & D ganz ohne Zusatzstoffe frisch.
- 3 Fertig zum Verladen und Transportieren – die frisch geernteten Kartoffeln von Reinarz!



L & D und Reinarz wünschen Ihnen guten Appetit mit unseren nachhaltig-leckeren Aktionsgerichten!