

# Kartoffeln aus Gebhardshain sind beliebt im ganzen Land

Bereits seit Jahren werden Gebhardshainer Kartoffeln mit beachtlichem Erfolg an Krankenhäuser, Großkantinen und Betriebe in der ganzen Region Siegerland ausgeliefert, und zwar in sauber geschältem und kochfertigem Zustand. Fester Bestandteil im Hof Hoffmann in Gebhardshain ist nämlich ein Kartoffelschälbetrieb.

„An so einen Aufwärtstrend hätte ich anfangs nicht geglaubt“, erinnert sich heute Inhaber Gerd Hoffmann, der im großen Stil und dennoch nach bewährtem Brauch Kartoffelanbau betreibt. Dank durchdachter Lagerhaltung ohne chemische Hilfen sind die begehrten Erdknollen - als Rohware oder als Schälkartoffeln - ganzjährig in Spitzenqualität vorrätig.

Bereits seit 17 Jahren sind auf Hof Hoffmann moderne Kartoffelschälmaschinen aus Edelstahl im Einsatz. Hier wandern die fest kochenden „Erdäpfel“ vom Vorratsbehälter durch Rollen, Schäl-schnecken und Wasserbad auf den Verlesetisch. Nach dem Zuschneiden geht es direkt über die elektronische Waage zum Portionieren in Folienbeutel, Vakuumgerät und Kühlraum, so dass die Großkun-



den vom Prädikat „frisch aus Gebhardshain“ überzeugt sein dürfen. Insgesamt sind auf dem

Hof neun Teilzeitkräfte beschäftigt, sechs davon im Kartoffelschälbetrieb.