

Die Geschichte vom Reibekuchenfeig

Eine abenteuerliche Reise vom Acker auf den Teller

Hier seht ihr eine Kartoffel – die Punkte auf ihrer Schale heißen „Augen“, aus denen später die Keime wachsen.

Der „Kartoffelleger“ pflanzt die Kartoffeln an: er gräbt ein Loch, steckt die Kartoffel hinein und bedeckt sie gut mit Erde.

Die Erntemaschine holt die Kartoffeln aus der Erde.

Wenn die Kartoffelpflanze welk geworden ist, sind die neuen Kartoffeln bereit zur Ernte!

Nach 4 Wochen bilden sich Keime, von denen einer als Pflanze an die Oberfläche wächst.

Dann werden sie mit einem großen Anhänger abgeholt und zu Henglein gebracht.

Die Kartoffeln müssen eine Prüfung bestehen: nur die Besten werden weiterverarbeitet.

Dann werden die Kartoffeln der Größe nach sortiert.

In einem Dampfbad wird die Schale entfernt.

Laserstrahlen prüfen, ob an den Kartoffeln noch „Augen“ oder Schalen sind.

Die Kartoffeln werden zu Brei gerieben, der in einen großen Kübel kommt.

Hier werden verschiedene Gewürze dazu gemischt.

Damit man weiß, was in den Eimern ist, werden Etiketten aufgeklebt.

Die LKWs von Henglein fahren die Reibekuchen-Eimer zu verschiedenen Supermärkten, wo man sie kaufen kann.

www.henglein.de