



## **PRESSEINFORMATION**

### **Knödelleliebe auf der BioFach 2018 entfacht**

**Burgis punktet mit regional und bio**

**Neumarkt, 26. Februar 2018 – Der Nürnberger Standort der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel ist ein klarer Heimvorteil für das Familienunternehmen Burgis aus der Oberpfalz. Der Knödelhersteller aus Neumarkt i.d.OPf. überzeugte mit seinen regionalen Bio-Kartoffelknödeln und -knödelinos für GV und Gastronomie. Ausgezeichnet mit dem Bayerischen Bio-Siegel erfüllen die Burgis-Produkte die Ansprüche der Fachbesucher – Regionalität in Bio-Qualität ist weiterhin auf dem Vormarsch.**

„Als langjähriges Familienunternehmen legen wir großen Wert auf Regionalität und beziehen alle unsere Kartoffeln aus der nahen Umgebung, die Bio-Kartoffeln werden beispielsweise im Kloster Plankstetten angebaut. Für uns ist es daher eine Ehre, auf der BioFach am Bayernstand unsere Knödel zu präsentieren. Als klaren Trend konnten wir auf der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel feststellen, dass es gerne ein bisschen mehr sein darf als ‚nur bio‘. Regionalität ist auch in der Bio-Branche ein Thema, das kontinuierlich an Bedeutung gewinnt. Unsere Bio-Kartoffelknödel mit 75 Gramm und die Miniausgabe davon – die Bio-Kartoffelknödelinos mit 25 Gramm –, ausgezeichnet mit dem Bayerischen Bio-Siegel, befriedigen alle diese Bedürfnisse. Die unterschiedlichen Größen bieten zusätzlich auch Spielraum für zahlreiche Einsatzmöglichkeiten in GV und Gastronomie“, so Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Anschluss an die BioFach 2018.

**Bildunterschrift:** Timo Burger, Geschäftsführung Burgis (Fotos: Burgis GmbH)

#### **Knödelspezialist Burgis**

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 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 Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung – darunter viele langjährige Fachkräfte. 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 über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbar 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 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](http://www.burgis.de).

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 35

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: [franke@kommunikationpur.com](mailto:franke@kommunikationpur.com)