



## **PRESSEINFORMATION**

### **Alles für den Gast 2018: Knödel überraschend anders**

**Knödelspezialist Burgis und Andreas Geitl präsentieren ausgefallene Knödelkreationen**

**Neumarkt, 25. September 2018 – Von Bayern verschlägt es Burgis im November nach Österreich, denn vom 10. bis 14. November findet die Alles für den Gast Herbst im Messezentrum Salzburg statt. Am Messestand vom Knödelspezialist aus Neumarkt in der Oberpfalz wird auch Profikoch Andreas Geitl zu Gast sein, der vor Ort zeigt, wie kreativ Knödel zubereitet werden können.**

Das bayerische Familienunternehmen Burgis ist vom 10. bis 14. November 2018 vor Ort im Messezentrum Salzburg, wo die Herbstausgabe der Alles für den Gast, der Leitfachmesse für Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum, stattfindet. In gemütlich-bayerischer Atmosphäre zeigt der Knödelspezialist am Gemeinschaftsstand Bayern, was der Süden Deutschlands kulinarisch zu bieten hat. Dabei setzt Burgis nicht nur die bewährten Knödelklassiker gekonnt in Szene; sondern kreiert zusammen mit Profikoch Andreas Geitl auch verschiedene spannende Knödelgerichte und zeigt so auf, wie abwechslungsreich sich Knödel zubereiten lassen. „Bayerische Knödel sind längst nicht mehr nur die Beilage zum Sonntagsbraten, Knödel rücken mehr und mehr in den Mittelpunkt des Tellers; wir zeigen Gastronomen gerne, welche Möglichkeiten unsere Knödelspezialitäten bieten“, betont Timo Burger.

Vom klassischen Kartoffelknödel über Brezen- und Spinatknödel bis hin zu den kleinen Knödelinos hat Burgis zahlreiche High-Convenience-Produkte im Sortiment, die Köche je nach Anlass mal herzhaft, mal süß auf den Teller bringen können. Wer sich rund um Knödelgerichte inspirieren lassen will, kann dies am Messestand von Burgis (Halle 7, Stand 402A). Die Messebesucher können am Burgis-Stand die Produkte geschmacklich auf die Probe stellen und sich auch von deren einfacher und zeitsparender Zubereitung überzeugen. „Wer unsere Knödelspezialitäten kosten möchte, ist herzlich an unseren Messestand eingeladen“, freut sich Timo Burger, für den die Alles für den Gast eine der wichtigsten Messen im Jahr darstellt: „Nach Salzburg kommen nicht nur österreichische Gastronomen, sondern auch viele aus dem süddeutschen Raum. Wir nehmen die Alles für den Gast zum Anlass, neue Kunden für uns und unsere Knödelspezialitäten zu gewinnen, aber auch um die Beziehungen mit unseren Bestandskunden zu festigen.“

**Bildunterschrift:** Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, freut sich auf die Alles für den Gast.

*Burgis ist mit seinen High-Convenience-Knödelprodukten vom 10. bis 14. November 2018 auf der Alles für den Gast in Salzburg vor Ort. (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 Knödelprodukten 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 unvergleichbaren 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 Knödelspezialitäten 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 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

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