



Burgis.
Da steckt Liebe drin.

[illegible]

Es ist Liebe. Und zwar die ganz große.

Burgis Knödelliebe.

Man schmeckt sie in jedem unserer Knödel – von Neumarkt bis nach Hamburg, denn überall dort werden unsere Knödel gegessen. Wir sind der Knödelspezialist Burgis, ein heimatverbundenes Familienunternehmen aus der Oberpfalz. Auf den ersten Blick sind wir sehr traditionell, auf den zweiten Blick geht's bei uns immer richtig rund. Umtriebig sind wir – im wahrsten Sinne des Wortes, denn wir haben kein geringeres Ziel, als unseren Kunden mit unseren Knödeln täglich ein Sonntagsmoment zu bescheren. Dafür feilt unsere Produktentwicklung ständig an den Innovationen. Wir bleiben nie stehen, sondern rollen mit unseren Knödeln nach vorn.



Christina Dietmayr & Timo Burger (Geschäftsführung Burgis Knödeliebe)



Knödelverliebt und heimatverbunden – zwei Schlagworte, die zu Burgis passen wie die Knödel zum Schweinebraten.

Des san mia.

Bayerisch, bodenständig und mit dem Herz am rechten Fleck. Das spüren unsere Kunden, Mitarbeiter, Lieferanten und Partner und geben es uns mit vollstem Vertrauen zurück – das macht uns glücklich und stolz. Trotzdem hängen wir nicht mit dem Kopf in den Wolken, sondern stehen mit beiden Beinen fest auf dem Acker. Unsere Umwelt bringt die besonderen Rohstoffe hervor, die wir zu besten Knödeln veredeln. Das wissen wir zu schätzen und verhalten uns auch so. Es ist Liebe. Und zwar die ganz große.

Unsere Historie.

*Ehrliche Knödel vom
Familienbetrieb aus
Rohstoffen von nebenan.*

Mit der Idee, einen „halb fertigen“ Kloßteig herzustellen, sprangen schon von Anfang an die Funken über: Seitdem schlägt das Herz von Burgis für den Knödel. Hauptverantwortlich für die große Knödelliebe war Theresia Raab, Urgroßmutter der heutigen Geschäftsführung, die den rohen, tiefgekühlten „Berchinger Kloßteig“ entwickelte – damals die Revolution für das Sonntagsessen.



1929

Wolfgang Weiß konserviert Waldfrüchte, Gurken, Sellerie und Spargel und gründet gemeinsam mit seinen Söhnen die Wolfgang Weiß Waldfrucht Konserven KG in Nabburg/Oberpfalz.

1957

Eine Generation später gründet Ludwig Weiß sein eigenes Unternehmen und konserviert weiterhin Waldfrüchte. Mit der Gründung der Ludwig Weiß GmbH zieht die Familie von Nabburg nach Berching.



1963

Während des Wirtschaftswunders gibt es zunehmend weniger Menschen, die Waldbeeren und Pilze sammeln und die Familie sucht Alternativen für die Produktion. Theresia Raab, auch Raab Resl genannt, die Urgroßmutter von Christina Dietmayr und Timo Burger, hat die Idee, „halb fertigen“ Kloßteig herzustellen. Der sogenannte rohe, tiefgekühlte Berchinger Kloßteig kann im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt und zu Knödeln geformt werden. Dies ist eine deutliche Erleichterung bei der Zubereitung der Beilage, dem Kartoffelknödel.



1971

Benno Weiß und sein Schwager Heinrich Burger übernehmen die Kloßproduktion und gründen die Burgis GmbH in Burggriesbach. Der Gründungsort steht Pate für den Namen „Burgis“. In sehr einfachen Verhältnissen wird in Miele-Wäscheschleudern und Metzgeriemaschinen zum ersten Mal „Burgis roher Kloßteig – tiefgekühlt“ fabriziert. Durch die Direktbelieferung der „blauen Rolle“ an Gaststätten und Metzgereien wird der halb fertige Kloßteig zu einer festen Größe im Nürnberger Raum.

2010

Generationenwechsel bei Burgis: Die Kinder der Burgis-GmbH-Gründer übernehmen die Verantwortung ihrer Väter – Christina Dietmayr für den kaufmännischen Bereich, Personal, Produktion und Technik und Timo Burger, verantwortlich für Vertrieb, Marketing und Logistik. Burgis-Markenaufbau, Sortimentsstraffung, Umstellung auf externe Logistik und Aufbau einer starken Vertriebsmannschaft werden konsequent umgesetzt.



2011

Mit einer Investition von über drei Millionen Euro werden Burgis-Innovationen wie die frischen, geformten Knödel vorangetrieben. Burgis wird nationaler durch den aktiven Aufbau des Gastrogeschäfts. Großverbraucher und die Gastronomie werden bundesweit über den Fachhandel beliefert und durch Burgis-Fachberater, allesamt ausschließlich Köche, betreut.



2012

Das Thema Regionalität ist nun in den Köpfen der Verbraucher. Sie fragen bewusst nach heimischen Produkten. Burgis lässt sich mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ Brief und Siegel für Kartoffelspezialitäten der Spitzenklasse geben. Als erstes Kartoffel verarbeitendes Unternehmen erhält es die Auszeichnung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Die Entscheidung, ganzjährig ausschließlich bayerische Kartoffeln zu verwenden, fällt den heimatverbundenen Inhabern leicht.



2013

Erstmals werden Bierzelte auf dem Münchner Oktoberfest mit Burgis-Knödeln und Kloßteig versorgt. Mittlerweile ist Burgis, durch die verpackungslose Belieferung, ein wichtiger Partner der Wiesenwirte geworden und beliefert zwei Drittel der Wiesenzelte. Als Familienunternehmen kommt Burgis den Wünschen der Kunden nach und produziert auch nach den Geheimrezepturen der Wiesenwirte.



1978

Burgis wächst: Im Rahmen einer Zwangsversteigerung kann ein kartoffelverarbeitender Betrieb in Allersberg (Mittelfranken) übernommen werden. Erstmals wird der frische „Burgis Kloßteig fix & fertig“ produziert. Zu dieser Zeit entstehen die ersten Supermärkte und werden mit Burgis-Produkten durch den eigenen Fuhrpark beliefert.



1986

Turnen und Knödeln heißt es am neuen Standort von Burgis im Herzen von Neumarkt. Das neue Zuhause ist der „Paladin“-Milchhof. Da das Gebäude viel zu groß für die Produktion ist, entsteht auf der vermieteten Fläche das erste große Fitnessstudio von Neumarkt.

1987

Regionale Kartoffeln für regionale Knödel – die benachbarten Landwirte schlossen sich in der Erzeugergemeinschaft Neumarkt zusammen. Das traditionelle Wissen rund um die Kartoffeln kommt beim regionalen Anbau bestens zum Einsatz.



1988

Viel Knödelteig braucht viele Kartoffeln und die brauchen Platz: Um eine Halle mit besten Bedingungen zur Langzeitlagerung schaffen zu können, wird ein Grundstück in Mühlhausen/Sulz gekauft.

1989

Da in der Oberpfalz der Ursprung des deutschen Kartoffelanbaus ist, liegt die Gründung der „Stullner Erzeugergemeinschaft für Qualitätskartoffeln“ bei Schwandorf auf der Hand. Im gleichen Jahr wurde in Mühlhausen/Sulz die erste Burgis-Lagerhalle gebaut.



Ab 2000

Nachdem 1995 die zweite Lagerhalle gebaut wurde, halten schnelle Veränderungen auf den deutschen Märkten den Neumarkter Familienbetrieb in Atem. Discounter dominieren die Preise, und durch den Werbeslogan „Geiz ist geil“ setzt ein stetiger Preiskampf in der Lebensmittelbranche ein. Burgis lässt sich nicht beirren, verändert sich stetig und passt das Sortiment dem Markt an.

2014

Knödelliebe für ganz Deutschland: Burgis forciert den Ausbau einer deutschlandweit flächendeckenden Vertriebsmannschaft im Foodservice und LEH. Auch die Produktpalette wächst stetig, neben den klassischen Kartoffelknödeln bietet Burgis Knödelspezialitäten wie Spinatknödel, Käseknödel oder Rote-Beete-Knödel. Bald darauf sind Burgis Knödel in allen nennenswerten Handelsunternehmen in ganz Deutschland erhältlich und erfreuen sich auch im Gastro-Bereich großer Beliebtheit.



2016

Endes des Jahres entschließt sich die Geschäftsführung zur konsequenten Positionierung als Knödelspezialist und besinnt sich damit auf das innovative Ursprungsprodukt. Knödel stehen im Fokus des Sortimentes und das Erscheinungsbild der Marke Burgis wird überarbeitet. Die Innovationsführerschaft von Burgis wird nun auch im neu gestalteten Logo sichtbar. Der Leitspruch „Knödelliebe“ wird von allen Mitarbeitern gelebt und spricht für sich.



2018

Nach rund einem Jahr Bauzeit zieht Burgis in das neue Büro- und Produktionsgebäude im Neumarkter Gewerbegebiet Stauf Süd II. Durch die mit dem Neubau verbundenen Modernisierungsmaßnahmen kann Burgis den stetig steigenden Anforderungen der Lebensmittelbranche gerecht werden und auch künftig ein konzernunabhängiges Familienunternehmen bleiben.



2020

Die Knödelliebe-Alm steht: hier werden in alpenländischem Flair interne Tagungen und Veranstaltungen abgehalten. Im Nebengebäude der Knödelliebe-Alm eröffnet Burgis den Knödel-Retter Werksverkauf. Darin werden Produkte angeboten, die zwar noch problemlos verzehrt werden können, aber aufgrund eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr vom Einzelhandel abgenommen werden.



Burgis 2.0: Das neue Büro- und Produktionsgebäude

Wir bleiben unserer Heimat treu.

Das ist so sicher wie die Gans mit Knödeln an Weihnachten. Jedoch wollen wir auch zukunftsfähig und unabhängig bleiben. Die Lösung: Ein Neubau mit allen technischen Raffinessen für beste Knödel an einem perfekten Standort in Neumarkt. So können wir weiterhin den stetig steigenden Anforderungen der Lebensmittelsicherheit und Nachverfolgbarkeit entsprechen. Als Innovationsführer für Knödelspezialitäten ist das für uns ein absolutes Muss. Durch die Erweiterung der Produktion entstehen neue Arbeitsplätze, und die Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten wird ausgebaut. Neudeutsch sagt man dazu wohl Win-Win-Situation. Langweilig wird's bei uns also auch in Zukunft nicht.



Timo Burger und Christina Dietmayr vor dem Rohbau des neuen Firmengebäudes.

2017

Im März wird der Spatenstich für unser neues Büro- und Produktionsgebäude gesetzt. Die mit dem Neubau verbundenen Modernisierungsmaßnahmen ermöglichen, dass wir auch in Zukunft ein konzernunabhängiges Familienunternehmen bleiben und den stetig steigenden Anforderungen der Lebensmittelherstellung gerecht werden können.

Nur 5 Monate später steht der Rohbau. Der Bau schreitet rasch voran: Im Dezember ist auch die Decke auf dem Gebäude und die Fassade weitgehend fertig gestellt. Die Estrich- und Trockenbauarbeiten in den Büroräumen sind abgeschlossen, in der Produktion wurden bereits die Fliesen verlegt. Im gesamten Gebäude wird parallel die Lüftungsanlage installiert.

2018

Im April wird die neue Produktionshalle mit einem großen Mitarbeiterfest eingeweiht. Einen Monat später bezieht die gesamte Verwaltung das neue Firmengebäude. Die neuen Produktionsanlagen werden im Sommer in Betrieb genommen.

Alle 130 Mitarbeiter ziehen in das neue Werk um, davon 50 in neue, helle Büroräume. In den Bereichen Produktion und Vertrieb sind zusätzliche Arbeitsplätze entstanden.



Daten & Fakten

Ort: Neues Gewerbegebiet in Neumarkt (Stauf-Süd II), gegenüber der Alois-Senefelder-Str.; Kartoffelweg 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf.

Grundstücksgröße: 40.000 qm

Investitionsvolumen: 35 Millionen Euro

Dauer der Bauphase: 1,5 Jahre

Baufirma: FS Fuchs Systembau GmbH, Berching

Architekt: Hans-Jürgen Distler, Neumarkt i.d.OPf.

Schwerpunkt: Produktion Knödel & Kloßteig in vielen Variationen für Gastronomie und Einzelhandel

Produktionsstart: August 2018

Produktionslinien: Vier Produktionslinien für Kloßteig und geformte Knödel

Technische Neuerungen:

- Ausbau des Automatisierungsgrads der Rohstoffzufuhr
- Moderne Kartoffelschälanlage mit weniger Schälabfall und besserer Energieeffizienz
- Ressourcensparende Koch- und Kühltechniken
- Neue Techniken in der Verpackung
- KfW-Effizienzhaus 55
- PV-Anlage
- Steigerung der Sicherheit und Qualität der Produkte durch einen optimierten Produktionsfluss

Neuerungen für Mitarbeiter:

gemeinsamer Pausenraum für Produktion und Verwaltung in wohnlicher Atmosphäre

Rohstofflieferanten:

Der seit 30 Jahren bestehende Vertragsanbau mit den zwei regionalen Erzeugergemeinschaften wird weiter ausgebaut.



Biodiversität

Wir schützen, was wichtig ist.

Der Erhalt der Artenvielfalt und Schutz unserer Umwelt liegt uns sehr am Herzen. Die Bepflanzung unserer Außenanlagen enthält vielfältige Pflanzenarten, die speziell auf die Bedürfnisse von Bienen und anderen Insekten abgestimmt sind:

- **47 Bäume** (hochstämmige Bienennährgehölze) wie Spitz-Ahorn, Schwedische Mehlbeere, Prächtige Mehlbeere und Vogel-Kirsche
- **680m² Pflanzflächen**, unter anderem bepflanzte mit Staudenmischungen wie Heimische Blütensteppe, Veitshöchheimer Blütenzauber und Heimischer Blütenaum sowie einigen Gräsern
- **6.000m² Blümmischung** Burgis Bienenliebe
- **11.000m² Fettwiese/Frischwiese** mit 30% Blumen- und 70% Gräseranteil
- **100m² Dachbegrünung** auf der Knödelliebe-Alm mit verschiedenen Sedum-Arten

Seit Frühjahr 2020 wird unser Werksgelände durch vier Juradistl Bienenvölker bereichert.



Die treuesten Bauern haben die besten Kartoffeln.

Ein besonderer Knödel braucht großartige Kartoffeln.



Beste Bauernkartoffeln statt Industrieware.

Die Kartoffel ist für uns keine gewöhnliche Feldfrucht, sondern ein arbeitsaufwändiges Gemüse, das besonders viel Aufmerksamkeit und Sachverstand benötigt. So setzen wir ausschließlich auf regionale, sortenreine Kartoffeln. Nur hochwertige Speisekartoffeln statt Massen-Industrie-Kartoffeln.

Fairness für Laura, Gala & Rita.

Neben der Frühkartoffel „Rita“ werden vor allem die Sorten „Gala“ und „Laura“ für unsere Knödelspezialitäten verwendet. Uns ist bewusst, dass wir auf Dauer nur dann die regionale Spitzenqualität dieser Rohstoffe gewährleisten können, wenn wir unsere Landwirte fair bezahlen und behandeln. Und das tun wir seit Jahrzehnten.

Alle reden von Regionalität. Wir leben sie seit über 30 Jahren.

Das Unternehmen Burgis vertraut seit über einem Vierteljahrhundert auf das Fingerspitzengefühl und das Know-how von Landwirten aus der Region. Die 80 bäuerlichen Familienbetriebe sind in den Erzeugergemeinschaften Neumarkt (seit 1987) und Stulln (seit 1990) vertraglich zusammengeschlossen und beliefern uns mit handverlesenen Bauernkartoffeln bester Qualität – viele sogar schon in der zweiten Generation.

Bayern setzt Maßstäbe. Burgis setzt sie um.

*Geprüfte Qualität aus Bayern, auf
die man sich verlassen kann.*



**„Die Kartoffel ist unser
wichtigster Rohstoff, und
nur mit bester Qualität
können wir feinste Knödel-
spezialitäten produzieren.“**

BienenLIEBE.

Mit den von unseren Burgis Landwirten
gesäten Blühstreifen sichern wir über die ge-
samte Vegetationsperiode hinweg blühende
Pflanzen und somit Nahrung für Bienen.

Unsere Blühmischung „Burgis Bienenliebe“
enthält vielfältige Pflanzenarten und ist so-
mit speziell auf die Bedürfnisse von Bienen
und anderen Insekten abgestimmt.

Gegenseitiges Vertrauen zahlt sich aus. In barer Münze.

Im Laufe der Jahrzehnte ist ein großes gegenseitiges Vertrauensverhältnis
zwischen unseren Landwirten und Burgis entstanden. Dieses große Ver-
trauen spiegelt sich auch in einem neuen Vertrag wider, der erstmalig eine
dreijährige Laufzeit umfasst. Die Vereinbarungen beinhalten neben einer
Vergütung zu 50 % Festpreis und 50 % Tagespreis auch Qualitätszuschlä-
ge. Jede Partie wird von unabhängigen Bonitierern bewertet. Mängel wie
Schorf, Beschädigungen, Hohlherzigkeit, grüne Stellen usw. werden fest-
gestellt und klassifiziert. 90 % aller angelieferten Kartoffeln werden in der
höchsten Qualitätsstufe angeliefert und mit dem höchsten Bonus belohnt.

Für Burgis beginnt die Qualität am Acker.

Nur aus besten Rohstoffen lassen sich großartige Produkte herstellen.
Daher überlassen wir beim Anbau unserer Kartoffeln nichts dem Zufall
und haben alle wichtigen Dinge vertraglich mit den Landwirten geregelt.
Dies gilt von der Düngung über den Pflanzenschutz bis zur Einhaltung
der Fruchtfolge, um auf Monokulturen zu verzichten. Außerdem steht
Burgis den Landwirten das ganze Jahr über in Form von gemeinsamen
Feldbesichtigungen und organisierten Schulungen zur Seite. Neben
landwirtschaftlich relevanten Themen ist uns auch die ökologische
Intensivierung ein zentrales Anliegen – beispielsweise, wenn es um die
Förderung der Biodiversität durch sogenannte Blühstreifen geht.



Die Knödel liebe-Alm.

Akademie und Werksverkauf.

Bayerischer geht's nicht: die Knödel liebe-Alm bringt rustikalen, alpenländischen Flair zu Burgis. Die Alm ersetzt unsere ehemalige Kartoffel-Akademie und stellt die Themen Wissen und Genuss in den Mittelpunkt. Sie bietet Raum für interne Tagungen und Veranstaltungen und dient als Eventlocation für Veranstaltungen zur Kundenbindung. In der professionell eingerichteten Küche finden Kochevents statt.



Kein Knödel für die Tonne: Der Knödel-Retter Werksverkauf.

Lebensmittelverschwendung ist ein Thema, das auch uns umtreibt. Deshalb haben wir im Nebengebäude der Knödel liebe-Alm den Burgis Knödel-Retter Werksverkauf ins Leben gerufen: Hier bieten wir Burgis Produkte an, die qualitativ einwandfrei sind, aber aufgrund eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr vom Einzelhandel abgenommen werden.

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 8:00 – 20:00 Uhr
(Sonntag und an Feiertagen geschlossen.)

Adresse: Burgis Knödel liebe,
Kartoffelweg 1, 92318 Neumarkt

Mehr Infos unter:

www.burgis.de/knoedel-retter-werksverkauf

Lust auf kreative Knödel-Rezepte?

Viele leckere Rezept-Ideen gibt's auf dem
Burgis **YouTube** -Kanal:





Unser Qualitäts- versprechen.

„Einzigartige Produktqualität
hat bei Burgis Familientradition.
Aus Liebe zum Knödel verwenden
wir ausschließlich hochwertige
und regionale Rohstoffe, die wir mit
besonderer Sorgfalt verarbeiten.“

Christina Dietmayr

Geschäftsführung der Burgis Knödelliebe

Timo Burger



Knödelliche.



Burgis GmbH

Kartoffelweg 1

92318 Neumarkt

Telefon: +49 (0) 9181 4744-0

E-Mail: info@burgis.de

www.burgis.de

Folge uns:

