



PRESSEINFORMATION

Burgis Knödelliebe – mit Bio-Produkten die Heimat schützen

Burgis ist einer der Gewinner der Initiative „30 für 30“ für Bayerische Bio-Lebensmittel

Neumarkt, 01. August 2022 – Der Knödelspezialist Burgis ist seit dem 27. Juli offiziell eines der innovativen Leuchtturmprojekte der Initiative „30 für 30“ für mehr Bio in Bayern. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sucht in sechs Etappen jeweils fünf beispielhafte Unternehmen, die mit modernen und neuen Konzepten die bio-regionale Ernährung in Bayern voranbringen.

Michaela Kaniber, die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, betont, dass „sich viele Menschen mehr Bio aus Bayern wünschen“. Dies gelinge jedoch nur gemeinsam in vertrauensvollen regionalen Partnerschaften, nicht durch staatliche Verordnung. Dabei würden die bisherigen Akteure der bayerischen Biobranche bereits Großartiges leisten und das wolle man mit der Initiative sichtbar machen, so die Staatsministerin. Die Initiative „30 für 30“ trage so zu „mehr Bio aus Bayern“ und damit zum Ziel des Programms BioRegio 2030 bei, wonach 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Bayern im Jahr 2030 ökologisch bewirtschaftet werden sollen.

Anton Kreitmeir, Leiter der alp Bayern, der die Prämierung in Vertretung für Hubert Bittlmayer, den Amtschef des Landwirtschaftsministeriums, kurzfristig auf der Biofach übernahm, sagte in seiner Laudatio: „Die Projekte, die wir heute auszeichnen, sind so besonders und so logisch zugleich. Für gesunde und regionale Bio-Lebensmittel braucht es keine abgefahrene Raketenwissenschaft. Es braucht Menschen, die machen! Menschen, wie wir sie hier heute auf der Bühne sehen.“

Der Oberpfälzer Knödelspezialist Burgis produziert seine Kartoffelknödel für den Einzelhandel und die Gastronomie seit ein paar Jahren auch in Bio-Qualität. Jetzt gehört das Unternehmen mit seinen Juradistl Bio-Knödeln und Juradistl Bio-Knödelinos zu den fünf Gewinnern der zweiten Runde, die im Rahmen der diesjährigen Biofach ausgezeichnet wurden. „Mit unserem Projekt wollen wir anderen konventionellen Lebensmittelproduzenten Mut machen, auch Bio-Produkte herzustellen“, sagt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis GmbH. Für die prämierten Knödel nutzt Burgis nur Rohwaren aus den Landkreisen Neumarkt, Schwandorf und Regensburg - im Juradistl-Projekt-Gebiet. „Wir haben uns für das Bayerische Bio-Siegel entschieden, weil regionales Bio das beste Bio ist. Es verbindet ökologischen Landbau mit dem Megatrend Regionalität. Wir fördern damit regionale Wirtschaftskreisläufe und stärken die Bayerische Bio-Landwirtschaft.“



In seinem Fazit stellt Timo Burger fest: „Ich würde jedem raten, wenn es irgendwie geht, auch Bioprodukte herzustellen. Weil es die nachhaltigsten Produkte sind, weil sie am besten schmecken und weil wir dadurch unsere schöne bayerische Heimat für die nächste Generation bewahren können.“

Bildmaterial



Bildunterschrift: Preisverleihung „30 für 30“ auf der Biofach 2022.
V.l.n.r. Timo Burger (Burgis GmbH) und Anton Kreitmeir (alp Bayern)

Dateiname: Dateiname_einfügen

Bildhinweis: ©Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, August 2022. Nutzung: Zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.



Bildunterschrift: Die Burgis Geschäftsleitung auf der Knödelliebe-Alm.
V.l.n.r. Christina Dietmayr, Timo Burger

Dateiname: Burgis GF mit LEH Produkten.JPG

Bildhinweis: ©Burgis, August 2022. Nutzung: Zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Burgis GmbH zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.



Bildunterschrift: Burgis Juradistl Bio-Kartoffelknödel.

Dateiname: 659 Bio Knoedel 450g TK.jpg

Bildhinweis: ©Burgis, August 2022. Nutzung: Zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Burgis GmbH zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.

Text- und Bildmaterial stehen als Download unter <https://burgis.de/presse/> zur Verfügung.

AROMENSPIELE · PR & KOMMUNIKATION

Pressekontakt: Burgis GmbH

Dorit Schmitt

Mahlbergstr. 33

76307 Karlsbad

info@aromenspiele.de

Telefon: +49 7202 9366330

Mobil: +49 171 8011501

„30 für 30“ – Bayerisches Bio-Siegel

Die Initiative „30 für 30“ – Bayerisches Bio-Siegel zeichnet über sechs Runden insgesamt 30 innovative Leuchtturmprojekte aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung, Gastronomie und Handel aus, welche den Weg zu 30 Prozent Ökolandbau in Bayern weisen sollen. Die Projektauswahl erfolgt durch eine fachkundige Jury.

Weitere Informationen zur Initiative „30 für 30“ – Bayerisches Bio-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finden Sie unter

www.biosiegel.bayern.de/30fuer30/

Das Burgis Erfolgsgeheimnis: Viel Knödelliebe und ehrliche Rohstoffe

Heimatverbunden und umtriebig – diese zwei Schlagworte beschreiben das bayerische Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt in der Oberpfalz perfekt. Das Unternehmen mit über 130 Mitarbeitern stellt Knödelvarianten und Kloßteig für Einzelhandel und Gastronomie her. Besonders großes Augenmerk legt der Knödelspezialist dabei auf die gezielte Auswahl der regionalen Rohstoffe, so tragen alle verwendeten Kartoffeln das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“. Um die hohe Qualität der Produkte dauerhaft zu gewährleisten, pflegt der Innovationsführer für Knödelspezialitäten schon



seit drei Jahrzehnten eine enge Partnerschaft mit zwei regionalen Erzeugergemeinschaften mit insgesamt rund 70 Landwirten. Burgis Knödel zählen zu den beliebtesten Schmankerln auf dem größten Volksfest der Welt, dem Münchner Oktoberfest.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.