



## **PRESSEINFORMATION**

### **Die fabelhafte Welt des Knödels auf der Anuga 2017**

**Knödelspezialist Burgis präsentiert die vielfältigen Alleskönner am Wiesn-Stand**

**Neumarkt, 28. August 2017 – Von 07. bis 11. November 2017 öffnet die Anuga in Köln ihre Tore, und der Knödelspezialist Burgis ist auch wieder mit dabei. Mit im Gepäck auf der weltweit größten und wichtigsten Fachmesse für Lebensmittel und Getränke sind unter anderem die neuen Burgis Käseknödel und die Semmel-Knödelinos. In Halle 10.2 am Stand C053 können sich die Messebesucher durch die bunte Welt des Knödels kosten: Ob groß oder klein, ob aus Kartoffeln oder Semmeln, ob mit Käse oder Spinat, ob als Beilage, vegetarisch oder vegan – hier ist für jeden etwas dabei. Das Neumarkter Familienunternehmen lädt herzlich an seinen Stand im original Bayernlook, um das eine oder andere knödelige Schmankerl zu verkosten.**

„Ein Knödelgericht ist voll an Möglichkeiten. Schon beim Knödel an sich sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, das beginnt beim Hauptrohstoff und endet bei den verwendeten Gewürzen zur Feinabstimmung. Wenn man dann auch noch die unzähligen Präsentationsmöglichkeiten hinzunimmt, ob als klassische Fleischbeilage oder als knuspriges Salatopping, entstehen auf einmal zahllose unterschiedliche Gerichte. Das begeistert die Leute, und wir freuen uns, dass unsere Knödelfamilie stetig wächst. Die Anuga ist wie jedes Jahr wieder eine tolle Möglichkeit, unsere Produkte der Fachwelt zu präsentieren“, so Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Vorfeld der Messe.

Der Knödel steht für bayerische Gemütlichkeit, Familienzeit und Festtage – innere Werte, die gut ankommen. Aber auch sein Erscheinungsbild und die Vielfältigkeit überzeugen bewusste Genießer. Auf der Anuga werden bei dem Knödelspezialisten Burgis am Stand beim Live-Cooking verschiedenste Knödelschmankerl frisch zubereitet. Zwischen Maibaum und blau-weißem Wiesn-Look ist jeder herzlich in Halle 10.2 am Stand C053 dazu eingeladen, den persönlichen Knödelfavoriten zu entdecken. Neu mit an Bord sind die Semmel-Knödelinos und der Käseknödel. Die Miniausgabe des bayerischen Klassikers ist beispielsweise mit einer schmackhaften Pilz-Rahm-Soße eine vollwertige Mahlzeit für Groß und Klein. Die beliebten Klassiker Spinat-, Brezen- und Kartoffelknödel dürfen natürlich auch nicht fehlen und überraschen durch ausgefallene Darbietungen beim Show-Cooking.

**Bildunterschrift:** *Burgis Semmel-Knödelinos mit schmackhafter Pilz-Rahm-Soße*

*Burgis Käseknödel mit frischem Gartensalat (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 77 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 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)