



## **PRESSEINFORMATION**

### **Mehr Gastfreundschaft durch Knödelliebe**

**Burgis präsentiert Neuprodukt auf der Leitfachmesse Alles für den Gast Herbst 2017**

**Neumarkt, 11. September 2017 – Zwischen dem 11. und dem 15. November 2017 geht es mit Burgis auf der Alles für den Gast im Messezentrum Salzburg wieder rund. Auf der Branchen-Leitfachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum gibt es in Halle 7 am Stand 402 Knödel, soweit das Auge reicht. Der Knödelspezialist aus Neumarkt i.d.OPf. präsentiert ein neues Schmankerl – den vorgeformten, küchenfertigen Käseknödel. Der Knödel auf Brezenbasis wird mit würzigem Bergkäse veredelt und besticht durch seinen herzhaften Geschmack. Vielseitig einsetzbar kommt er nicht nur als Fleischbeilage groß raus, sondern ist auch bei vegetarischen Gerichten ein Highlight in der Tellermitte. Frisch vor Ort im Show-Cooking zubereitet, können der Käseknödel und weitere Spezialitäten am Burgis-Stand probiert werden.**

„Ob Aussteller oder Fachbesucher, sie haben auf der Alles für den Gast Herbst eines gemeinsam: Gastfreundschaft hat für sie oberste Priorität. Wir befinden uns also unter lauter Gleichgesinnten, deren Urteil uns am Herzen liegt. Da Salzburg auch eine Heimat des Knödels ist, freuen wir uns jedes Jahr wieder, hier ein neues Produkt vorstellen zu können. Dieses Mal warten wir mit Spannung auf das Feedback zu unserem neuen Käseknödel“, so Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Vorfeld der Messe.

Die Burgis-Knödelfamilie wächst und wächst; das neueste Mitglied für den Bereich Gastronomie ist der vorgeformte, küchenfertige Käseknödel. Wie alle Burgis-Produkte sorgt der Knödel auf der Basis bayerischer Brezen, veredelt mit würzigem Bergkäse, durch Gelingsicherheit und Vielseitigkeit für Arbeitserleichterung im Alltag. Dabei macht sich der Käseknödel genauso gut als abwechslungsreiche Fleischbeilage wie als Highlight in der Tellermitte mit frischem Gartensalat oder knackigem Gemüse. Da Knödelliebe bekanntlich durch den Magen geht, werden am Burgis-Stand in Halle 7 am Stand 402 verschiedenste Schmankerl beim Show-Cooking frisch zubereitet. Alle Genießer sind hier herzlich dazu eingeladen, sich in gemütlich-bayerischer Atmosphäre durch das bunte Knödelsortiment von Burgis zu probieren.

**Bildunterschrift:** Der neue Burgis Käseknödel wird mit frischem Gartensalat zum Highlight der Tellermitte.  
(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)