



PRESSEINFORMATION

Anuga 2017: Knödel liebe international

Burgis zieht positives Resümee nach der weltgrößten Food-Messe

Neumarkt, 12. Oktober 2017 – Knödelspezialist Burgis aus der Oberpfalz ist sehr zufrieden mit der Messepräsenz auf der Anuga 2017. Das internationale Fachpublikum war überaus interessiert an dem vielfältigen Knödelangebot des Familienunternehmens – im Fokus der Aufmerksamkeit stand, als Grundpfeiler bayerischer Gemütlichkeit, der klassische Kartoffelknödel. Außerdem traf der Knödel im Allgemeinen als zentrale Mitte des Tellers den richtigen Nerv der Fachbesucher; Optionen und Alternativen für eine vegetarische Ernährung sind nach wie vor stark gefragt. Es konnten viele neue Kontakte geknüpft werden, und eine erneute Messeteilnahme 2019 ist geplant.

„Die Anuga 2017 war ein Messeerlebnis der Extraklasse, hier trifft man auf Geschäftsführer, Entscheider und Einkäufer aus der ganzen Welt. Wir konnten viele neue Kontakte knüpfen; alle Gespräche waren sehr hochwertig, und wir freuen uns darauf, was sich daraus ergeben wird. Wir konnten feststellen, dass unser Konzept der ehrlichen Knödelprodukte aus regionalen Rohstoffen aufgeht – auch unsere Leidenschaft für das Oktoberfest als Aufhänger zu nutzen, bewahrheitete sich wieder“, so Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, im Nachgang der Anuga 2017.

Immer wieder kam in den Fachgesprächen auch das Thema fleischlose Ernährung auf, und die Interessenten sahen im Knödel, besonders auch in der Minivariante den Knödelinos, großes Potenzial dafür. Ob als Salatbeilage oder als süße Variante – für eine vollwertige, vegetarische Mahlzeit sind hier zahlreiche Möglichkeiten gegeben.

Am Messestand wurden vom Profikoch die verschiedensten Burgis-Knödel für jeden Besucher frisch zubereitet: Ob Spinatknödel mit geschmolzener Butter und Parmesan, Brezenknödel mit schmackhafter Pilzrahmsoße oder der neue Käseknödel – in der Knödelkuchl war für jeden etwas dabei. Vor allem jedoch erfreute sich der klassische Kartoffelknödel großer Beliebtheit und bewies sich als Alltime-Klassiker.

„Viele der internationalen Besucher kamen mit dem konkreten Wunsch nach Kartoffelknödeln zu uns an den Stand. Wer weiß, vielleicht rollt nun von der Anuga 2017 in Köln der Knödel in die weite Welt hinaus“, beendet Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, sein Fazit.

Bildunterschrift: *Die bunte Welt der Knödel auf der Anuga 2017*

Ein Mann – viele Knödel: Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, präsentierte eine Auswahl aus dem aktuellen Produktsortiment auf der Anuga 2017. (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 Knödelprodukte 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.

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