



## **PRESSEINFORMATION**

### **Messe motto: Gastfreundschaft mit Knödeliebe**

**Burgis-Neuprodukt Käseknödel überzeugte Gastronomen und Hoteliers auf der Salzburger Gast 2017**

**Neumarkt, 15. November 2017 – Gut 45.000 Fachbesucher haben sich vom 11. bis 15. November 2017 auf dem Salzburger Messegelände bei der führenden Gastronomie- und Hotelliermesse Österreichs nach Innovationen und neuen Trends umgeschaut.**

**Knödelspezialist Burgis aus Neumarkt i.d.OPf. punktete beim Fachpublikum mit dem neuesten Schmankerl – dem vorgeformten, küchenfertigen Käseknödel, hergestellt auf Brezenbasis und mit würzigem Bergkäse veredelt. Der Knödel wurde frisch vor Ort am Stand zubereitet; das Burgis-Team hat die vielfältigen Einsatz- und Anwendungsmöglichkeiten von Käseknödel & Co. vorgestellt und laufend Kostproben gereicht.**

„Der Messebeginn war ein wenig verhaltener als gewohnt, aber ab Sonntag ist der Strom der Fachbesucher nicht abgerissen. Wir konnten in erster Linie Gastronomen aus Bayern bei uns am Stand begrüßen, da wir zusammen mit anderen Unternehmen in Halle 7 unter der Schirmherrschaft des Ministeriums bayerische Produkte präsentiert haben und damit natürlich ein Fixpunkt im Messebesuch des Fachpublikums aus Bayern waren. Wir haben an allen Tagen unterschiedliche Schmankerl zubereitet, um die Vielseitigkeit unserer Knödel zu zeigen. Die Gespräche waren sehr gut, und das Interesse, auch aus Österreich, war groß. Natürlich kann man erst in einigen Wochen, wenn wir die Messe nachbereitet haben, eine finale Bilanz ziehen. Eine erste Tendenz lautet jedoch: ein sehr erfolgreicher Messeauftritt, geprägt durch Kundenpflege und Neukundengespräche“, fasst Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, im Nachgang seine Eindrücke und Erfahrungen der Messetage zusammen.

Das neueste Mitglied der Knödelfamilie, ein herzhafter Käseknödel auf Basis von bayerischen Brezen, verfeinert mit würzigem Bergkäse, überzeugte das Fachpublikum. Am Burgis-Stand wurde der Knödel in verschiedenen Varianten frisch zubereitet und zum Probieren angeboten. Die Knödelliebhaber waren begeistert von dem Geschmack und der Vielseitigkeit des küchenfertigen neuesten Burgis-Schmankerl. Der vorgeformte Käseknödel verschafft in der Gastronomie zum einen Arbeitserleichterung, zum anderen bietet er verschiedenste Einsatzmöglichkeiten; so macht er sich hervorragend als klassische Fleischbeilage, aber auch in der Tellermitte mit beispielsweise knackigem Wintergemüse. Das gemütlich-bayerische Standkonzept schaffte die richtige Wohlfühlatmosphäre für den Genuss der Burgis-Knödel.



**Bildunterschrift:** *Allerlei vom Knödel live auf der Gast 2017*

*Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, und Petra Müller, Vertriebsleiterin Foodservice & Export, stärken sich auch gerne mit einem frisch zubereiteten Käseknödel für den Messetag. (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)