



## PRESSEINFORMATION

### BioFach 2018: Burgis setzt auf Regionalität

Das bayerische Familienunternehmen aus Neumarkt i.d.OPf. hat seine Bio-Knödel im Gepäck

Neumarkt, 21. Dezember 2017 – Wenn sich die Bio-Branche vom 14. bis 17. Februar 2018 auf der BioFach in Nürnberg trifft, geht es auch am Messestand von Burgis rund. Im Rahmen eines Show-Cookings präsentiert das bayerische Familienunternehmen den Fachbesuchern, wie facettenreich sich der große Bio-Knödel und die kleinen Bio-Knödelinos zubereiten lassen. Ob als Tellermitte oder als Beilage – die Burgis-Bio-Knödel können mit gutem Gewissen serviert werden.

„Mit unseren original bayerischen Knödeln in Bio-Qualität demonstrieren wir einmal mehr unser Bewusstsein für hochwertige Rohstoffe und die Bedürfnisse der Branche, indem wir aufzeigen, wie gut Regionalität und bio miteinander einhergehen. Unsere Präsenz auf der BioFach ist für uns daher auch im kommenden Jahr ein wichtiges Anliegen, das wir dazu nutzen wollen, intensiv mit Köchen und Küchenleitern in den Dialog zu treten, um noch besser auf deren Wünsche eingehen zu können“, erklärt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, mit Hinblick auf die Messe. Vom 14. bis 17. Februar 2018 präsentiert Burgis in Nürnberg die Bio-Knödelinos à 25 Gramm und die Bio-Kartoffelknödel mit einem Stückgewicht von je 75 Gramm, die den verschiedenen Ansprüchen in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie gerecht werden. Mit den tiefgekühlten, bereits küchenfertigen Bio-Kartoffelspezialitäten kommt das bayerische Familienunternehmen dem Wunsch vieler Köche und Küchenleiter nach, die sich hochwertige und in der Praxis bewährte High-Convenience-Produkte wünschen, die sie ihren Kunden mit gutem Gewissen servieren können. Die Bio-Knödel von Burgis punkten dabei gleich doppelt: Wie für Burgis-Produkte üblich, stammen nämlich auch diese Knödelspezialitäten aus regionalem Anbau. Ausgezeichnet mit dem bayerischen Bio-Siegel stehen sie zudem für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus biologischen Rohstoffen.

Fachbesucher, die sich selbst ein Bild von den Bio-Knödeln machen wollen, können dies am Messestand von Burgis (Halle 6, Stand 357C) tun. In bayerischem Ambiente empfängt der Knödelspezialist die Besucher und informiert über die Produkte, die auch im Rahmen des Show-Cookings zum Einsatz kommen. Praxisnah erhalten die Messebesucher so einen Einblick, wie vielfältig sich die Bio-Kartoffelspezialitäten von Burgis einsetzen lassen.

*Bildunterschrift: Mit knackigem Wintergemüse sind die Burgis-Bio-Knödelinos ein voller Genuss für Groß und Klein. (Foto: 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)