



PRESSEINFORMATION

Intergastra 2018: Knödel wie vom Profi

Wiesnküchenchef Andreas Geitl präsentiert mit Burgis den küchenfertigen Käseknödel

Neumarkt, 20. Dezember 2017 – Das Messejahr 2018 startet gleich mit einem Highlight: Vom 03. bis zum 07. Februar findet in Stuttgart die Intergastra statt. Auf der vergrößerten Ausstellungsfläche in Halle 1, Stand 1E11.4, ist auch Burgis wieder bayerisch präsent. Hier gibt es in gemütlicher Oktoberfest-Atmosphäre frisch gekochte Knödelschmankerl für jedermann. Um das perfekt abzurunden, mischt auch der „Winzerer Fährndl“-Küchenchef, TV-Koch und Erfinder des Käseknödels Andreas Geitl beim Show-Cooking mit.

Knödelzeit ist jederzeit. Wenn man weiß, wie, lassen sich die runden Kartoffelspezialitäten ganzjährig in den Speiseplan integrieren. Passende Produkte in verschiedenen Größen, Anregungen und Rezeptideen für das ganze Jahr liefert Burgis im Rahmen seines Messeauftritts auf der Intergastra 2018 in Stuttgart. „Knödel sind viel mehr als eine traditionelle Beilage zu Sonntagsbraten. Immer häufiger erobern sie die Tellermitte und verdrängen so die Klassiker Nudeln oder Reis“, weiß Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, und ergänzt: „Dabei gilt es aber, sich mit den verschiedenen Knödelspezialitäten und ihren Einsatzmöglichkeiten auseinanderzusetzen, um ein gelungenes Gericht auf den Teller zu bringen. Einer, der das verstanden hat, ist Andreas Geitl, der uns auch in der Entwicklung neuer Produkte unterstützt.“

Die Verbundenheit zur Regionalität und zugleich kulinarisches Neuland zu betreten, liegen Andreas Geitl ebenso am Herzen wie Burgis. Kein Wunder also, dass zwischen dem Fernsehkoch und Küchenchef des Wiesnzelts Winzerer Fährndl und dem bayerischen Knödelspezialisten eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe besteht, woraus nach dem Holledauer Knödel jetzt auch der schmackhafte Käseknödel entstand. Diesen und weitere Knödelspezialitäten des Familienunternehmens präsentiert Burgis auf der Intergastra unter anderem im Rahmen eines Show-Cookings (Halle 1, Stand 1E11.4). Am Montag, den 05.02.2018, ist dort auch Andreas Geitl vor Ort und gibt gerne den einen oder anderen Profi-Tipp. Fachbesucher erhalten so nicht nur einen Einblick in die einfache und zeitsparende Handhabung der Knödelspezialitäten, sondern können so gleich noch die eine oder andere Rezeptidee für die eigene Profiküche aufschnappen.

Bildunterschrift: Macht sich gut auf der Tellermitte – der neue küchenfertige Käseknödel von Burgis (Fotos: Burgis GmbH)



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 „Gepürfte 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