



PRESSEINFORMATION

Internorga 2018: Burgis Gourmetknödel erobern den Norden

Knödelspezialist Burgis serviert am Messestand neue High-Convenience-Produkte

Neumarkt, 21. Dezember 2017 – Während sich die Internorga, die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, immer weiter nähert, steht der Knödelspezialist Burgis aus Neumarkt i.d.OPf. bereits mit seinen Produkten und neuen Ideen in den Startlöchern. Für die Messe bringt das bayerische Familienunternehmen gemeinsam mit Profikoch Andreas Geitl ganz besondere Knödel mit in den Norden.

Während der Internorga bringt der Knödelspezialist Burgis aus Neumarkt fünf Tage lang Bayern nach Hamburg. Vom 09. bis 13. März 2018 präsentiert das Familienunternehmen in gemütlich-bayerischer Atmosphäre, was der Süden Deutschlands kulinarisch zu bieten hat und setzt dabei nicht nur die bewährten Knödelklassiker gekonnt in Szene. „Profikoch Andreas Geitl, Küchenchef im Wiesnzelt Winzerer Fähdnl, hat sich für die Messebesucher in Hamburg etwas ganz Besonderes einfallen lassen und serviert an unserem Messestand exklusiv Gourmetknödel mit besonderen Zutaten“, gibt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, einen Ausblick. Damit beweist der bayerische Knödelspezialist einmal mehr, wie abwechslungsreich sich Knödel zubereiten lassen und dass sich mehr aus der klassischen Beilage zum Sonntagsbraten herausholen lässt. „Bayerische Knödel sind längst nicht mehr nur etwas für das traditionsreiche bayerische Wirtshaus, das deftige Schmankerl serviert. Knödel lassen sich unabhängig von Saison und Region – also auch im Hamburger Norden - perfekt in den Speiseplan integrieren“, betont Timo Burger.

Burgis bietet dafür zahlreiche High-Convenience-Produkte – vom klassischen Sonntagsknödel über Brezn- und Spinatknödel bis hin zu den kleinen Knödelinos, die Köche je nach Tageszeit und Anlass vielfältig, herzhaft oder süß, auf den Teller bringen können. Wer sich zu neuen Rezepten inspirieren lassen will, kann dies am Messestand von Burgis (Halle B4.EG, Stand 105). Im Rahmen eines Showcookings kommen die Messebesucher gleich doppelt auf ihre Kosten und erleben die Produkte sowohl geschmacklich als auch deren einfache und zeitsparende Handhabung. „Wer die Gourmetknödel, aber auch unsere bewährten Klassiker kosten möchte, ist herzlich an unseren Messestand eingeladen“, freut sich Timo Burger.

Bildunterschrift: *Bringen echtes Wiesn-Flair in den Norden: Andreas Geitl, Küchenchef im Winzerer Fähdnl, und Burgis Geschäftsführer Timo Burger. (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.

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