



PRESSEINFORMATION

Eine Million Burgis Knödel für die Wiesn 2018

Das Neumarkter Familienunternehmen ist als Lieferant des größten Volksfestes fest etabliert

Neumarkt, 17. Mai 2018 – Der Knödelspezialist Burgis gehört schon seit sechs Jahren zu den Lieferanten des größten deutschen Volksfestes, dem Münchner Oktoberfest. Als solcher ist das Familienunternehmen fest etabliert und knackt innerhalb der 16 Festtage in diesem Jahr erstmalig die 1-Million-Knödel-Marke. Derzeit ist Burgis mit seinen Knödeln in zwei Dritteln der Wiesnzelte vertreten.

Die 185. Wiesn, die vom 22. September bis 07. Oktober 2018 stattfindet, ist ein Meilenstein für Burgis, den Knödelspezialisten aus Neumarkt in der Oberpfalz. Denn das bayerische Familienunternehmen liefert in diesem Jahr erstmalig eine siebenstellige Anzahl an Knödeln auf das größte Volksfest Deutschlands: Waren es im vergangenen Jahr noch nicht ganz eine Million Knödel, werden auf dem Oktoberfest 2018 nun eine Million Burgis Knödel serviert. Das bedeutet: Pro Tag bereiten die Küchenleiter in den Wiesnzelten dann rund 62.500 Kartoffel-, Semmel-, Brezen- und Spinatknödel zu, die zusammen mit Schweinsbraten, Haxe oder als vegetarische Variante mit Rahmschwammerln auf den Teller kommen. „Eine Million Wiesnknödel – das ist auch für uns eine große Hausnummer, die wir erst einmal bewältigen müssen. Auch wenn es für uns zum Alltag gehört, Knödel in großen Mengen zu produzieren, so ist es dennoch eine besondere Herausforderung, da wir die Wiesnknödel an die individuellen Wünsche der Küchenchefs anpassen. Jeder bekommt also in Geschmack und Gewicht ‚maßgeschneiderte‘ Knödel von uns“, erklärt Timo Burger.

2018 ist Burgis in zwei Dritteln der Oktoberfestzelte mit seinen Knödelspezialitäten vertreten, darunter z.B. Käfer und Augustiner. Dass die Burgis Knödel auf dem Oktoberfest gerne und viel zum Einsatz kommen, hat gleich mehrere Gründe. Zum einen stehen die Heimatverbundenheit und das Engagement für die Regionalität besonders im Fokus. „Die Küchenleiter der Wiesnzelte wissen bei uns einfach ganz genau, woher die Knödel, aber auch die Rohstoffe für diese stammen. Transparenz und hohe Ansprüche an die Qualität, denen wir u.a. mit dem Siegel ‚Geprüfte Qualität – Bayern‘ Rechnung tragen, sind wesentliche Faktoren, die dafür sorgen, dass Köche unsere Knödelspezialitäten gerne verarbeiten und ihren Gästen mit gutem Gewissen servieren“, weiß Timo Burger. Darüber hinaus ist die räumliche Nähe von Neumarkt zur Münchner Theresienwiese entscheidend – kurze Transportwege ermöglichen es, die CO₂-Emissionen für den Transport gering zu halten. „Insbesondere bei einem solch großen Volksfest ist dies nicht zu unterschätzen und trägt dazu bei, die Nachhaltigkeit zu fördern. Solch soziale und ökologische Vorzüge sind auch für die Wiesnwirte selbst von Vorteil, da sie sich jedes Jahr neu für das Oktoberfest bewerben müssen“, weiß der Geschäftsführer von Burgis.



In puncto Nachhaltigkeit setzt Burgis daher noch einen drauf: Bereits vor sechs Jahren führte das Familienunternehmen die verpackungsfreie Lieferung der Knödelspezialitäten ein. Statt wie in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sonst üblich werden die Burgis Knödel also nicht zu 16 Stück in Großverpackungen geliefert, sondern auf Lochblechen im Hordenwagen. Um die Knödel bis zur Zubereitung entsprechend vor äußeren Einflüssen zu schützen, sind die Hordenwagen mit Klarsichtfolie umwickelt. Diese Art der Lieferung ist einerseits umweltfreundlich, da weniger Verpackungsmüll anfällt, andererseits aber auch einfacher im Handling, da die Lochbleche vom Küchenteam lediglich aus dem Hordenwagen entnommen und in den Konvektomaten geschoben werden müssen. Deftig-bayerischen sowie zugleich umweltschonend zubereiteten Schmankerln mit Burgis Knödelspezialitäten steht dann also nichts mehr im Wege.

Bildunterschrift: *Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, auf dem Münchner Oktoberfest.*

Eine Million Knödelspezialitäten von Burgis werden 2018 erstmalig auf der Wiesn serviert.

Deftig-bayerisch: Der Burgis Oktoberfestknödel mit Brotwürfelfüllung schmeckt nicht nur zum Schweinsbraten. (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 über 70 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 Knödelspezialitäten 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