



## **PRESSEINFORMATION**

### **Regionale Auszeichnung für Knödelspezialist Burgis**

**Kloßteig „Fränkische Art“ von Burgis wird beim Spezialitätenwettbewerb „Unsere Originale“ prämiert**

**Neumarkt, 28. Oktober 2019 – Original, regional und traditionell lauten die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bewerbung beim 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg. Nun wird auch der Kloßteig „Fränkische Art“ von Burgis in den exklusiven Kreis der Produkte aufgenommen, die mit dem Titel „Unsere Originale“ prämiert werden. Vollkommen zu Recht findet Timo Burger, Geschäftsführer von Burgis: „Als regionales Original wird der Kloßteig ´Fränkische Art´ halb aus gekochten und zur anderen Hälfte aus rohen Kartoffeln hergestellt, so, wie es in Franken Tradition hat. Die Kartoffeln stammen aus der Metropolregion Nürnberg und sind mit dem Qualitätssiegel ´Geprüfte Qualität – Bayern´ ausgezeichnet.“**

Aus insgesamt 257 innovativen und traditionellen Produkten aus der Region Nürnberg wählte die Wettbewerbsjury zum 2. Spezialitätenwettbewerb 170 Produkte aus. Die Auserkorenen wurden am 26. Oktober 2019 auf der Verbrauchermesse Consumenta in der Nürnberger Messe mit dem Titel „Unsere Originale“ ausgezeichnet und erhalten einen Platz auf der „Kulinarischen Landkarte“ der Metropolregion. Am 2. November 2019 findet ein Thementag „Genussvielfalt aus der Juraregion – weit mehr als Fleisch und Käse“ am Stand der Metropolregion auf der Genussmeile in Halle 1 statt. Hier kann der Kloßteig „Fränkische Art“ in Augenschein genommen werden. Zudem liegen Flyer mit Coupons für jeweils eine Knödel-Portion aus, die am Burgis-Stand in Halle 4 eingelöst werden können.

„Wir sind überaus stolz, beim diesjährigen Spezialitätenwettbewerb die Auszeichnung ´Unsere Originale´ für unseren Kloßteig ´Fränkische Art´ zu erhalten“, freut sich Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, bei der Entgegennahme der Auszeichnung auf der Verbrauchermesse



Consumenta 2019. „Unser Kloßteig ermöglicht eine unkomplizierte und gelingsichere Zubereitung und schmeckt sowohl als Hauptspeise wie auch als Beilage ganz hervorragend.“

**Bildunterschrift:**

*Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, nimmt die Auszeichnung „Unsere Originale“ für den Kloßteig „Fränkische Art“ von Burgis beim 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg entgegen. (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 Knödelprodukte 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 im 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](http://www.burgis.de).

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur

Christina Krumpoch

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: [krumpoch@kommunikationpur.com](mailto:krumpoch@kommunikationpur.com)