



## **PRESSEINFORMATION**

### **60 Tonnen Knödel Liebe wird zur Nächstenliebe**

**Der Knödelspezialist Burgis spendet 25.000 Euro für Hilfsbedürftige.**

**Neumarkt, 06. April 2020 – Christina Dietmayr und Timo Burger, Geschäftsführung von Burgis Knödel Liebe, überreichen den Erlös der Spendenaktion vom Burgis Knödel-Drive-in an Diakon Detlef Edelmann. Über 400 Hilfsbedürftige werden rechtzeitig zum Osterfest durch das Diakonische Werk Nürnberger Land/Neumarkt versorgt.**

Eine Woche zuvor verteilte der Knödelspezialist an zwei Tagen seinen Kloßteig und geformte Knödel mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“, die ursprünglich für die Gastronomie gedacht waren. Die Neumarkter und Abholer aus der Region machten bei ihren Wochenendeinkäufen einen Stopp auf dem Werksgelände und nahmen die 1a-Ware im Knödel-Drive-in gegen Spenden mit.

Diakon Detlef Edelmann, Vorstand Diakonisches Werk, ist sehr glücklich: „ Wir sind im Gegensatz zu vielen Tafeln in Deutschland in der glücklichen Lage, weiterhin Lebensmittel, unter Berücksichtigung der neuen infektionshygienischen Anforderungen, verteilen zu können. Die Bedürftigen, darunter 180 Kinder und bis zu 80 Obdachlose, haben eine gute Aussicht auf Ostersonntag mit Osterbraten und Knödel. Auch langersehnte Anschaffungen, wie ein Kühlfahrzeug, sind nun in greifbarer Nähe.“ Zudem schult die Diakonie neue Ehrenamtliche, da viele der bisherigen Helfer\*Innen älter als 60 Jahre sind und der Risikogruppe angehören. Neu ist auch ein Lieferservice für alleinstehende Bedürftige, die ihre Wohnung nicht verlassen können. Die Mehrkosten für die hauptamtliche Begleitung des Leb-mit-Ladens werden ebenfalls aus der Spende mitfinanziert.

Timo Burger abschließend zur Spendenaktion: „Herzlichen Dank an alle, die mitgeholfen und gespendet haben. Unser Slogan Knödel Liebe hat für mich jetzt eine neue Bedeutung, Knödel Liebe sorgt für Nächstenliebe. Nun kann Ostern auch für die sozial Schwächeren kommen.“ Raffinierte Rezepttipps, was man mit Knödelteig für Ostern alles machen kann, haben die Knödelspezialisten auf ihre Rezeptseite unter [burgis.de](http://burgis.de) gestellt.



## Bildmaterial



**Bildunterschrift:** : **Christina Dietmayr** und **Timo Burger**, Geschäftsführung Burgis Knödel liebe, überreichen 25.000 Euro, den Erlös des Knödel-Drive-in, an Diakon **Detlef Edelmann**, Vorstand der Diakonie Nürnberger Land/Neumarkt und **Björn Bracher**, Bereichsleitung soziale Dienste, Diakonisches Werk.

**V.l.n.r.** Björn Bracher, Diakonisches Werk, Detlef Edelmann, Diakonie Nürnberger Land/Neumarkt, Christina Dietmayr und Timo Burger, Burgis Knödel liebe.

**Dateiname:** Burgis\_Scheckübergabe\_Diakonie

**Bildhinweis:** ©Susanne Weigl, April 2020. Nutzung: Abdruck bis AUGUST 2020 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Burgis GmbH zu verwenden. Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten.

Text- und Bildmaterial stehen als Download unter <https://burgis.de/presse/> zur Verfügung.

---

## Das Burgis Erfolgsgeheimnis: Viel Knödel liebe und ehrliche Rohstoffe

Heimatverbunden und umtriebig – diese zwei Schlagworte beschreiben das bayerische Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt in der Oberpfalz perfekt. Das Unternehmen mit über 130 Mitarbeitern stellt Knödelvarianten und Kloßteig für Einzelhandel und Gastronomie her. Besonders großes Augenmerk legt der Knödelspezialist dabei auf die gezielte Auswahl der regionalen Rohstoffe, so tragen alle verwendeten Kartoffeln das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“. Um die hohe Qualität der Produkte dauerhaft zu gewährleisten, pflegt der Innovationsführer für Knödelspezialitäten schon seit zwei Jahrzehnten eine enge Partnerschaft mit zwei regionalen Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten. Burgis Knödel zählen zu den beliebtesten Schmankerln auf dem größten Volksfest der Welt, dem Münchner Oktoberfest.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter [www.burgis.de](http://www.burgis.de).