

BÜRGER präsentiert auf der ANUGA 2025 innovative Neuprodukte

Ditzingen, 25.08.2025 | Die ANUGA 2025 steht ganz im Zeichen der „Ernährung der Zukunft“. Als Marktführer im Bereich Maultaschen und Gnocchi nutzt BÜRGER die Leitmesse in Köln, um seine neuesten Produktentwicklungen für den Lebensmitteleinzelhandel zu präsentieren und zeigt, wie sich klassische Teigwaren mit zeitgemäßen Ideen und nachhaltigem Anspruch weiterentwickeln.

Ein Schwerpunkt liegt auf dem weiteren Ausbau des Bio-Sortiments. Seit September ergänzen BIO Mini-Gnocchi und BIO Spätzle aus streng kontrolliertem Bioland-Anbau die erfolgreiche Range. Produziert nach den sieben Bioland-Prinzipien stehen die neuen Produkte für höchste Qualität, Regionalität und Umweltverträglichkeit. Damit reagiert BÜRGER auf die stetig wachsende Nachfrage: 97 % aller deutschen Haushalte kaufen regelmäßig Bio-Produkte.

„Wir möchten es den Menschen leichtmachen, sich im Alltag bewusst und gut zu ernähren – ohne Verzicht, aber mit Verantwortung. Unsere neuen BIO Mini-Gnocchi und BIO Spätzle sind ein weiterer Schritt in diese Richtung und verbinden nachhaltigen Genuss mit der typischen BÜRGER-Qualität“, erklärt Boris Bauer, Leiter Vertrieb & Marketing bei BÜRGER.

Weißwurstmaultaschen: Kultig, herzhaft, regional

Zur Herbstsaison bringt BÜRGER eine Limited Edition zurück ins Kühlregal: die beliebten Weißwurstmaultaschen. Von September bis November ist die Spezialität erhältlich, die schwäbische Maultasche und bayerische Weißwurst in einem Produkt vereint. Die Füllung schmeckt wie eine feine Weißwurst – mit frischer Petersilie, einer leckeren Zitronennote und dem typischen Laugengebäck, das traditionell zur Weißwurst gehört. Zusammen mit unserem Nudelteig entsteht so ein Geschmackserlebnis, das vertraut wirkt und zugleich überrascht. Die Kreation verbreitet zünftige Festzeltstimmung und sorgt für besondere Abwechslung im Sortiment.

Internationaler Genuss: THAI-Maultaschen

Maultaschen können auch ganz anders: Mit den neuen THAI-Maultaschen interpretiert BÜRGER die schwäbische Spezialität neu. Fruchtig-pikant gefüllt mit Gemüse, Mango und aromatischer Curry-Würzung, bringen sie internationale Aromen auf den Teller. Ob in Bowls, Suppen oder Pfannengerichten – die vegetarische Innovation trifft den Zeitgeist und erweitert das erfolgreiche Maultaschen-Portfolio um eine exotische Note.

Trendgemüse trifft Klassiker: Mini-Gnocchi mit Kürbis

Bereits im Frühjahr wurde das Gnocchi-Sortiment um eine weitere Variante ergänzt: die Mini-Gnocchi mit Kürbis. Mit ihrer feinen Kürbisnote lassen sie sich vielseitig einsetzen – als schnelle Mahlzeit, in Bowls oder als Beilage. Sie sind Teil einer breiten Gnocchi-Range mit sechs verschiedenen Sorten, die aktuell im Rahmen einer internationalen Kampagne mit über 424 Millionen Kontakten für Aufsehen sorgt.

Tradition trifft Innovation

Mit den vorgestellten spannenden Neuheiten unterstreicht BÜRGER die Verbindung von Tradition, Regionalität und Innovationskraft. Ob Bio-Qualität, kreative Limited Editions oder internationale Geschmackstrends – BÜRGER zeigt auf der ANUGA 2025, wie vielfältig Teigwaren sein können.

Besuchen Sie BÜRGER auf der Anuga in Köln in Halle 10.2, D051 und entdecken Sie unsere Neuprodukte am neu gestalteten Messestand. In einer einzigartigen Bar-Atmosphäre können Sie unsere Innovationen nicht nur sehen, sondern auch schmecken. Lassen Sie sich überraschen.

Zum [digitalen Pressekit](#) (Packshots, Rezepte, Foto von Boris Bauer)

Pressekontakt

Stefanie Engelfried-Ferch, stefanie.engelfried-ferch@buerger.de, 07156 3002 2019

Über BÜRGER GmbH & Co. KG

Seit mehr als 90 Jahren produziert das 1934 von Richard Bürger gegründete Unternehmen regionale und überregionale Teigwaren-Spezialitäten von höchster Qualität. Mittlerweile führt Martin Bihlmaier das Unternehmen in der dritten Generation. Heute produzieren etwa 1.200 Mitarbeiter an den beiden baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim rund 395 Tonnen Lebensmittel pro Tag. Etwa 2,8 Millionen Maultaschen verlassen täglich die Produktionsstätten. Mehr unter: www.buerger.de.