

BÜRGER Profiküche auf der „Alles für den Gast“

Neuer Markenauftritt und vegetarische Neuheiten im Fokus

Ditzingen, 13.10.2025 | Die „Alles für den Gast“ in Salzburg feiert in diesem Jahr ihr 55-jähriges Bestehen – und BÜRGER Profiküche ist erneut dabei. Für den Marktführer im Bereich gekühlte Teigwaren ist die Messe ein zentraler Treffpunkt der österreichischen Gastronomie und eine wichtige Plattform für den Ausbau des Foodservice-Geschäfts in Österreich und Süddeutschland.

Nach dem erfolgreichen Start des Design-Relaunch Anfang Oktober präsentiert sich BÜRGER Profiküche mit modernisiertem Markenauftritt: frischer, klarer, moderner. Der neue Look – geprägt durch den markanten Blauton, reduzierte Icons und eine zeitgemäße Bildsprache – zieht sich ab sofort durch alle Verpackungen und Kommunikationsmittel. Die Umstellung erfolgt sukzessive und ressourcenschonend, indem bestehende Verpackungsfolien in der Übergangsphase zunächst aufgebraucht werden.

Vegetarische Vielfalt für die moderne Profiküche

Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen in diesem Jahr mehrere vegetarische Neuheiten, die perfekt auf die Anforderungen der modernen Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie abgestimmt sind. Besucherinnen und Besucher können sich auf folgende Produkte freuen:

- Gnocchi-Pfanne Curry Garden: Mini-Gnocchi mit Brokkoli, Paprika, Karotten und Edamame in einer milden Currysauce – bunt, modern und vielseitig.
- Ravioli Funghi-Formaggio mit verbesserter Rezeptur: Zarte Pasta mit cremig-herzhafter Füllung aus aromatischen Champignons, Waldpilzen, Frischkäse und Parmesan.
- Pilzmaultaschen mit verbesserter Rezeptur: Jetzt mit noch intensiverem Pilzaroma – vegetarisch, aromatisch und das ganze Jahr einsetzbar.

„Die ‚Alles für den Gast‘ bietet uns die perfekte Gelegenheit, unsere Produkte einem breiten Fachpublikum in Österreich zu präsentieren und neue Partner zu gewinnen.



Gerade weil Bio und fleischlose Alternativen in Österreich einen hohen Stellenwert haben, passt unser aktuelles Sortiment sehr gut zu den Erwartungen der Besucherinnen und Besucher“, sagt Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food Service bei BÜRGER.

BÜRGER Profiküche präsentiert sich vom 8. bis 11. November auf der „Alles für den Gast“ in Halle 10, Stand 447 (Messezentrum Salzburg). Besucher erwartet dort das gesamte Leistungsportfolio für Profis – von Klassikern wie Maultaschen, Knödeln und Spätzle bis zu modernen vegetarischen Lösungen.

Bildmaterial und Pressemitteilung zum Download finden Sie [hier](#).

Pressekontakt BÜRGER Profiküche:

Stefanie Engelfried-Ferch +49 7156 3002-2019, Stefanie.engelfried-ferch@buerger.de

Über BÜRGER Profiküche: Qualität ohne Kompromisse

Alle Produkte der BÜRGER Profiküche werden ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Farbstoffe hergestellt – ein klares Bekenntnis zu Qualität, Sicherheit und Genuss. Verarbeitet werden hochwertige Zutaten, schonend produziert nach modernen Standards. Mehr unter: www.buerger-profikueche.de

Die Profiküche ist Teil der BÜRGER GmbH & Co. KG, die mit rund 1.200 Mitarbeitenden an zwei Standorten in Baden-Württemberg täglich rund 2,8 Millionen Maultaschen und zahlreiche weitere Teigwaren produziert. BÜRGER ist Marktführer im Segment gekühlte Teigwaren und Gnocchi und steht seit über 90 Jahren für regionale Verwurzelung, Innovationskraft und Verlässlichkeit.