

BÜRGER auf der Internorga 2026

## Entlastung für Profiküchen: Neue Basics und starke Trends

**Ditzingen, 29.01.2026 | Wenn sich die internationale Foodservice-Branche vom 13. bis 17. März 2026 auf der Internorga in Hamburg trifft, stehen Innovation, Effizienz und Genuss im Profiküchenalltag im Fokus. BÜRGER nutzt die Leitmesse, um zu zeigen, wie sich aktuelle Foodtrends in verlässliche, wirtschaftlich kalkulierbare Lösungen für den Außer-Haus-Markt übersetzen lassen. Besucherinnen und Besucher finden BÜRGER in Halle A1, Stand 404.**

Im Mittelpunkt des Messeauftritts stehen die neuen BÜRGER Basics, die ab März 2026 erhältlich sind: zwei vegetarische Basisgerichte, die als sichere Grundlage für vielfältige individuelle Gerichtvarianten dienen. Schnell servierfertig, gelingsicher und ideal für Betriebe mit hohem Output und klaren Prozessen – von vorbereitungsstarken Küchen bis hin zu Konzepten mit Regeneration und standardisierten Abläufen. Die neuen Basics sind optimiert für Großküchen, besonders relevant für Schul- und Gemeinschaftsverpflegung, und vielseitig einsetzbar im gesamten Außer-Haus-Markt.

Ergänzend bringt BÜRGER weitere starke Trendthemen an den Stand: Dazu zählen die beliebten Pilz-Spezialitäten der BÜRGER Profiküche mit verbesserter Rezeptur wie Ravioli Funghi-Formaggio und Pilzmaulataschen. Zudem steht das wachsende Bio-Sortiment der BÜRGER Profiküche mit derzeit 11 Artikeln im Fokus, das in Gemeinschaftsverpflegung, Schulverpflegung und Gastronomie kontinuierlich an Bedeutung gewinnt.

### Entlastung für Küchen – ohne Kompromisse beim Genuss

„Auf der Internorga zeigen wir vor allem eines: Entlastung für Profiküchen, ohne bei Genuss und Qualität Kompromisse zu machen“, erklärt Jürgen Galle, Vertriebsleiter Food Service bei BÜRGER. „Mit den neuen BÜRGER Basics geben wir Küchen ein gelingsicheres Fundament, aus dem sich schnell viele Variationen für unterschiedliche Zielgruppen entwickeln lassen. Dazu kommen unsere Pilz-Spezialitäten mit sehr positiver Resonanz sowie ein Bio-Sortiment, das sich im Außer-Haus-Markt stark etabliert hat. So

bieten wir Lösungen für nahezu alle Einsatzbereiche – von Kita bis Care, von Gastronomie bis Gemeinschaftsverpflegung.“

## Messehighlights im Überblick

Neue BÚRGER Basics (ab März 2026 erhältlich)



### Tortellini in Tomaten-Rahmsauce

(Art.-Nr. 61481 | Gebinde 2 x 2,5 kg)

Zarte Tortellini mit feiner Gemüsefüllung aus Erbsen, Karotten und Kartoffeln, kombiniert mit einer cremigen Tomaten-Rahmsauce mit Frischkäse.



### Gnocchi in Käse-Sahnesauce

(Art.-Nr. 61480 | Gebinde 2 x 2,5 kg)

Weiche Kartoffelgnocchi in einer reichhaltigen Käse-Sahnesauce aus Sahne, Bergkäse, Emmentaler und Mozzarella, fein abgeschmeckt mit aromatischen Kräutern.

Trendthema Pilzvariationen



### Ravioli Funghi-Formaggio

(Art.-Nr. 65569 | Gebinde 2 x 2,5 kg)

Mit verbesserter Rezeptur: Zarte Pasta mit cremig-herzhafter Füllung aus aromatischen Champignons, Waldpilzen, Frischkäse und Parmesan.



### Pilzmaulataschen

(Art.-Nr. 65986 | Gebinde 3 x 1 kg)

Ebenfalls mit verbesserter Rezeptur: Jetzt mit noch intensiverem Pilzaroma – vegetarisch, aromatisch und ganzjährig einsetzbar.

Bildmaterial [zum Download](#).

#### Pressekontakt BÚRGER Profiküche:

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