



Jetzt für Kasnudl-Fans: Crowdfunding zum Erhalt des kulinarischen Erbes

Die Kärntner Kasnudel ist ein Klassiker der österreichischen Regionalküche und wird offiziell als „Kulinarisches Erbe Österreich“ gewürdigt. Mit kreativen Variationen und mehr als 30 verschiedenen Füllungen hat es die Kasnudl GmbH geschafft, Tradition und Innovation zu verbinden und auch den modernen und zukünftigen Ernährungsbedürfnissen nachzukommen. Um weiter wachsen zu können, eröffnet die Kasnudl GmbH eine neue Manufaktur in der Wiener Seestadt und startet Mitte Oktober eine Crowdfunding-Kampagne, bei der jede*r mitmachen kann. Unter <https://1000x1000.at/kasnudl-stadtkueche> können Genießer*innen das junge Team dabei unterstützen, das kulinarische Erbe auch langfristig zu erhalten.

Über den Webshop www.kasnudl.com beliefert die Kasnudl GmbH schon seit einigen Jahren Genießer*innen in Österreich und Deutschland mit handgemachten Teigtaschen, die – Stück für Stück – mit viel Liebe und Sorgfalt mit regionalen Zutaten gefüllt werden. Bisher wurde die Kasnudl von einem Partnerunternehmen in Kärnten hergestellt. Da dort jedoch aufgrund der immer größer werdenden Beliebtheit die Küchenkapazitäten an ihre Grenzen stießen, hat sich das Team rund um Geschäftsführer Andreas Schrittmesser auf die Suche nach einem neuen Produktionsstandort gemacht. Ihre neue Heimat findet die Kasnudl nun ab Anfang November in Wien: Mit der Stadtküche, der neuen eigenen Produktionsstätte in der Seestadt Aspern, stellt die Kasnudl GmbH die unabhängige Belieferung der Kund*innen sicher und schafft gleichzeitig das Fundament für weiteres wirtschaftliches Unternehmenswachstum. „Ein Großteil unserer Bestellungen wird in und rund um Wien zugestellt, daher war die Entscheidung naheliegend, direkt vor Ort in der Wiener Seestadt unsere neue Stadtküche aufzubauen“, erklärt Andreas Schrittmesser. Unterstützt wird das Projekt von vielen Seiten, wie von der Wien 3420 Aspern Development AG, der Wirtschaftsagentur Wien und dem Austria Wirtschaftsservice.

Nachhaltigkeit & Ressourcenschonung im Fokus

Im Zuge der Übersiedlung von Kärnten nach Wien gibt es bei der Kasnudl GmbH einige Neuerungen, dabei steht die Kombination des Ursprünglichen mit dem Neuen und Digitalen im Fokus. Oberstes Ziel ist, künftig alle Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau zu beziehen und das regionale Zuliefernetzwerk weiter zu stärken und auszubauen. Kooperationen mit gleichgesinnten Betrieben wie Hut&Stiel, Adamah und der DYK-Mühle dürfen schon verraten werden. Gemeinsam mit den Kasnudl-Fans soll zukünftig auch das Produktangebot noch vielfältiger werden. Um dies zu erreichen, werden durch den neuen Standort Arbeitsplätze geschaffen und auf ein möglichst inklusives Arbeitsumfeld Wert gelegt. So schafft die Kasnudl GmbH mit diesem Projekt auch Mehrwerte für die Region. Neben der Schaffung von Arbeitsplätzen wird auch das Handwerk in Österreich erhalten, ressourcenschonend gearbeitet und durch die Nähe zu den Kund*innen die Wertschöpfung der Region gesteigert. Sicher ist auch, dass die Bezirke 1-9 in Zusammenarbeit mit Wien Works mit dem Lastenfahrrad beliefert werden. Das ist einerseits gut fürs Klima und leistet, durch die Kooperation mit Wien Works, auch eine Unterstützung für Menschen mit Benachteiligungen am Arbeitsmarkt. Denn: Essen verbindet und so auch die Kasnudl.

Warum Crowdfunding?

Um die Stadtküche und die damit verbundenen Ziele wie geplant umzusetzen, startet die Kasnudl GmbH Mitte Oktober eine Crowdfunding-Kampagne, bei der Kasnudl-Liebhaber*innen ihren Teil dazu beitragen können, das Projekt zu einem Rundumerfolg zu machen. Durch die Unterstützung soll die finanzielle Basis zur Entwicklung von weiteren Kasnudl-Variationen, aber auch von neuen Spezialitäten und Produkten geschaffen werden. Andreas Schrittmesser: „Wir verfügen über eine starke Community, die als Botschafter nach Außen fungiert und Teil des Projekts ist. Mit der Crowdfunding-Kampagne wollen wir daher nicht nur die Wiener Stadtküche einer neuen Zielgruppe bekannt machen, sondern auch unsere



bestehende Community mit einbeziehen. Wenn die Kampagne erfolgreich ist, gibt es für alle Fans der Kasnudl im kommenden Jahr sogar noch mehr gute Neuigkeiten.“

Unterstützen und profitieren!

Auf 1000x1000.at/kasnudl-stadtkueche können Supporter*innen aus sechs unterschiedlichen Crowdfunding-Paketen wählen und durch den Kauf das junge Team dabei unterstützen, das kulinarische Erbe der Kasnudl zu erhalten. Der Erlös fließt zur Gänze direkt in das Projekt der Wiener Stadtküche. Je nach Größe bzw. Preis umfassen die Pakete verschiedene tolle Benefits und Rabatte.

Sechs individuelle Pakete für jedes Budget:

- 1) **Hallo Kasnudl Stadtküche, Kosten: 200 € (Wert: 395 €):**
Neben einem Wertgutschein zum selbst Einlösen oder Verschenken können Unterstützer*innen mit diesem Paket inkl. Begleitperson an einem exklusiven Event für Supporter*innen im Frühjahr 2022 teilnehmen. Zudem bekommen sie einen Baumwoll-Seesack im Kasnudl Stadtküche Design und 25€ Offline Rabatt im Verkaufsraum der Kasnudl Stadtküche (gültig bis 31.12.2022). Die Gutscheine werden noch vor Weihnachten verschickt und eignen sich daher auch ideal als Geschenk für die Feiertage.
- 2) **Hallo Kasnudl Stadtküche Plus, Kosten: 350 € (Wert: 610 €):**
Zusätzlich zu den Benefits des „Hallo Kasnudl Stadtküche“ Pakets bekommen Unterstützer*innen mit diesem Paket ein Kennenlernpaket mit drei Packungen Kasnudl à 10 Stück, einem Bambusdämpfer und einem Bio Olivenöl des sozial wirtschaftenden Unternehmens NOAN.
- 3) **Hallo Kasnudl Stadtküche – Abo, Kosten: 500 € (Wert: 879 €):**
Mit diesem Paket erhalten Supporter*innen neben den Inhalten des „Hallo Kasnudl Stadtküche“ Pakets über eine Laufzeit von zwei Jahren vier Mal jährlich je vier Packungen Kasnudl à 10 Stück, einen Bambusdämpfer, zwei NOAN Bio Olivenöle sowie vier exklusive Spezialsorten, die eigens für das Paket entwickelt werden.
- 4) **Limitiert: Hallo Kasnudl Stadtküche – Wunschkonzert, Kosten: 1.000 € (Wert: 1.681 €):**
Beim Wunschkonzert können sich die Unterstützer*innen kulinarisch austoben und eine individuelle Kasnudl-Sorte kreieren, die auf Wunsch sogar als Limited Edition im Online-Shop erhältlich sein wird. 30 Packungen der selbst kreierten Sorte für die eigene Verwendung sind im Paket inkludiert. Zudem gibt es einen großen Bambusdämpfer, drei NOAN Bio-Olivenöle, Zugang zum Exklusivevent für Unterstützer*innen, einen Baumwoll-Seesack sowie 25 € Offline Rabatt im Verkaufsraum der Stadtküche (gültig bis 31.12.2022).
- 5) **Limitiert: Hallo Kasnudl Stadtküche – Workshop, Kosten: 1.250 € (Wert: 2.400 €):**
Dieses Paket lädt zu einem Kasnudl Workshop für bis zu acht Personen ein. Pro Person gibt es min. drei Packungen Kasnudl inkl. Kühltasche zum Mitnehmen. Ein Kasnudl-Tasting sowie die freie Getränkebegleitung sind inkludiert. 10 % Onlinerabatt für alle Workshop Teilnehmer*innen (gültig bis 31.12.2022).
- 6) **Limitiert: Hallo Kasnudl Stadtküche – Workshop Plus, Kosten: 2.500 € (Wert: 4.800 €):**
Für größere Gruppen von bis zu 16 Personen eignet sich das Paket „Hallo Kasnudl Stadtküche – Workshop Plus“. Wie beim normalen Workshop bekommen alle Teilnehmer*innen min. drei Packungen zum Mitnehmen, eine Kühltasche für den Transport und 10 % Onlinerabatt für alle Workshop Teilnehmer*innen (gültig bis 31.12.2022). Ein Tasting und die freie Getränkebegleitung sind auch hier inkludiert.

Mehr Informationen zur Crowdfunding-Kampagne gibt es hier: <https://youtu.be/I-sQU9JhSFA>



Über die Kasnudl GmbH: Handwerksprodukt mit Tradition

Die Kasnudel ist ein Traditionsprodukt, in dem viel Liebe, Hingabe und vor allem Handwerk stecken. Sie ist der ideale Genuss für jede Gelegenheit und eignet sich sowohl für das schnelle Mittagessen als auch für das große Familiendinner. Gegründet wurde die Kasnudl GmbH (vormals Fabrik Hirn GmbH) 2014 als Kreativunternehmen für die Durchführung von Veranstaltungen und die Umsetzung von unterschiedlichen Onlineangeboten. Seit 2018 liegt der Hauptfokus der Kasnudl GmbH auf dem Onlinevertrieb von frischen Lebensmitteln. Die Zahl der Stammkund*innen wächst seitdem stetig. Auf www.kasnudl.com können Kund*innen mittlerweile aus über 30 verschiedenen Füllungen und Varianten wählen. Damit die Sortenvielfalt laufend wachsen kann, werden bei der Kasnudl GmbH in Teamarbeit kontinuierlich neue Rezepturen entwickelt. Der Fokus liegt dabei vor allem auf der Umstellung des kompletten Sortiments auf Bio-Qualität. Produziert wird ausschließlich auf Bestellung, sodass Überproduktionen und Lebensmittelabfälle vermieden werden. Aber nicht nur der Herstellungsprozess ist so ressourcenschonend und nachhaltig wie möglich, auch die Zustellung wurde optimiert. Verpackt in kompostierbaren Kartons und geschützt von weichen Hanfmatten machen sich die vielfältigen Kasnudl-Sorten gut gekühlt auf die Reise. Die mitgelieferten Kühlakkus auf Wasserbasis können problemlos entsorgt oder wiederverwendet werden. Innerhalb von Wien wird die Kasnudl außerdem per Lastenrad zugestellt.

Rückfragehinweis:

Massgeschneidert Kommunikationsbüro GmbH
Valeska Murawski, BA
Tel: +43 660 2319409
Mail: murawski@massgeschneidert.at

Kasnudl GmbH
Andreas Schritteser
Geschäftsführung
Mail: andreas@kasnudl.com

Sarah Pivoda
Social Media & Kommunikation Kasnudl GmbH
Mail: sarah@kasnudl.com