



Kasnudl Stadtküche – Die Kasnudl kommt nach Wien

Nachhaltige Stadtentwicklung trifft auf ein traditionelles wie innovatives Handwerksprodukt: die Kasnudl. Mit der Stadtküche, der neuen Manufaktur in der Seestadt Aspern, eröffnet die Kasnudl GmbH einen neuen Kulinarik-Hotspot in Wien. Gleichzeitig schafft das Unternehmen mit einer Crowdfunding-Kampagne die Basis für weiteres wirtschaftliches Wachstum.

Schon seit einigen Jahren beliefert die Kasnudl GmbH Genießer*innen in Österreich und Deutschland mit handgemachten Teigtaschen, die – Stück für Stück – mit viel Liebe und Sorgfalt mit regionalen Zutaten gefüllt werden. Über den Webshop www.kasnudl.com kann aus über 30 verschiedenen Variationen gewählt werden, die nahezu allen Vorlieben und Ernährungsbedürfnissen gerecht werden: aus Weizen- oder Dinkelteig, pikant oder süß, mit Fleisch, vegetarisch, vegan und damit auch laktosefrei.

Kasnudl goes Seestadt

Hergestellt wurden die Spezialitäten bisher von einem Partnerunternehmen in Kärnten, wo die Kasnudel ihren Ursprung hat. Da der dortige Betrieb aber aufgrund der immer größer werdenden Beliebtheit, immer wieder an seine Grenzen gestoßen ist, hat sich das Team rund um Geschäftsführer Andreas Schrittmesser auf die Suche nach einem eigenen Produktionsstandort gemacht. Ihre neue Heimat findet die Kasnudl nun ab Anfang November in Wien: Mit der Stadtküche, der neuen eigenen Manufaktur in der Seestadt Aspern, stellt die Kasnudl GmbH künftig die unabhängige Belieferung der Kund*innen sicher und schafft die Basis 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 Geschäftsführer Andreas Schrittmesser die Standortwahl. Unterstützt wird das Projekt von vielen Seiten, wie von der Wien 3420 Aspern Development AG, der Wirtschaftsagentur Wien und dem Austria Wirtschaftsservice.

Tradition trifft Innovation

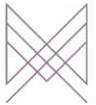
Im Zuge der Übersiedlung von Kärnten nach Wien wird es einige Neuerungen geben. So wird die Produktion zu 100 % auf biologische Rohstoffe umgestellt und das Netzwerk an regionalen Lieferant*innen weiter ausgebaut. Damit trifft die Kasnudl GmbH genau den Nerv der Zeit: Denn die Nachfrage nach nachhaltig produzierten und regionalen Bio-Lebensmitteln steigt weiterhin stark. Gleichzeitig sinkt die verfügbare Zeit frisch zu kochen. Da alle Kasnudl bereits vorgekocht sind, müssen sie für den Genuss zu Hause nur noch kurz erwärmt werden. Zusammen mit den Kasnudl-Fans soll zukünftig auch das Angebot an Füllungen und Varianten noch vielfältiger werden. „Ein schonender Umgang mit unseren Ressourcen, die Menschen hinter den Rohstoffen und das Feedback unserer Kund*innen stehen für uns an oberster Stelle“, so Schrittmesser.

Ein besonderes Anliegen ist dem Geschäftsführer außerdem, jungen Menschen die Welt der Nahrungsmittel näher zu bringen. Um dies zu erreichen, werden durch den neuen Standort neue Arbeitsplätze geschaffen und auf ein möglichst inklusives Arbeitsumfeld Wert gelegt. Dadurch schafft die Kasnudl GmbH mit dem Projekt auch Mehrwerte und Wertschöpfung für die Region.

Einblicke in das Handwerk

Für die Kund*innen bietet die neue Kasnudl Stadtküche ein besonderes Highlight: Sie können einen Blick hinter die Kulissen der Manufaktur werfen und bei der Entstehung der Kasnudl Live dabei sein. Andreas Schrittmesser: „Wir möchten einen Ort schaffen, wo nicht nur ehrliche Produkte aus regionalen Zutaten produziert werden, sondern wo genussorientierte Menschen sich auch selbst von der Qualität überzeugen und Einblicke in unser Handwerk erhalten können.“

Produziert wird ausschließlich auf Bestellung, sodass Überproduktionen und Lebensmittelabfälle vermieden werden. Wer mag, kann seine frisch zubereiteten Kasnudl gleich direkt in Aspern – in einer



rund um die Uhr zugänglichen, gekühlten Pick-up-Station – abholen. Ansonsten erfolgt die Zustellung meist innerhalb von zwei bis drei Werktagen: Die Kasnudl machen sich in kompostierbaren Kartons auf den Weg, geschützt von weichen Hanfmatten, die einen optimalen Produktschutz garantieren und als umweltfreundliches Verpackungsmaterial eine echte Innovation in Österreich darstellen. Auch die mitgelieferten Kühlakkus auf Wasserbasis können problemlos entsorgt oder wiederverwendet werden. In den Wiener Bezirken 1 – 9 erfolgt die Zustellung in Zusammenarbeit mit Wien Works mit dem Lastenfahrrad, wodurch gänzlich auf die Versandverpackung verzichtet werden kann.

Crowdfunding-Kampagne – ab Mitte Oktober 2021

Um die Kasnudl dabei zu unterstützen, auch die letzten Rohstoffe aus 100 % biologischem Anbau zu beziehen, das regionale Zulieferernetzwerk weiter zu stärken sowie das Sortiment weiterzuentwickeln, startet Mitte Oktober eine Crowdfunding-Kampagne. Kasnudl-Liebhaber*innen können so ihren Teil dazu beitragen, um das Projekt zu einem Rundumerfolg zu machen. Von 14. Oktober bis 12. Dezember können Unterstützer*innen auf <https://1000x1000.at/kasnudl-stadtkueche> aus sechs unterschiedlichen Support-Paketen für jedes Budget wählen. Die Pakete enthalten jeweils verschiedene tolle Benefits und starten preislich bei 200 Euro.

Kasnudl Stadtküche

Barbara-Prammer-Allee 15
1220 Wien

Der Selbstbedienungsladen mit Abholstation und Verkaufsautomat ist rund um die Uhr zugänglich

Über die Kasnudl GmbH: Handwerksprodukt mit Tradition

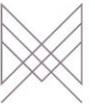
Die Kasnudel ist ein Traditionsprodukt, in dem viel Liebe, Hingabe und vor allem Handwerk steckt. Sie ist der ideale Genuss für jede Gelegenheit und eignet sich sowohl für das schnelle Mittagessen als auch für das große Familiendinner. Gegründet wurde die Kasnudl GmbH (vormals Fabrik Hirn GmbH) 2014 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 Kasnudl-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