

## **Kasnudl: Ein kulinarisches Erbe geht auf Wanderschaft**

Die Kärntner Kasnudel wird offiziell als „Kulinarisches Erbe Österreich“ gewürdigt. Sie ist ein Klassiker der österreichischen Regionalküche und schafft es – durch kreative Neuinterpretationen – auch den modernen und zukünftigen Ernährungsbedürfnissen nachzukommen. Dank der Kasnudl GmbH erfreut sich die Kasnudl heute großer Beliebtheit in Österreich und Deutschland. Um alle Kasnudl-Fans mit den Teigtaschen beliefern zu können, wandert die Kasnudl in eine neue Manufaktur von Kärnten nach Wien.

Die ursprüngliche Heimat der Kärntner Kasnudel dürfte in Spittal an der Drau bzw. Oberkärnten liegen. Zwar stammt die älteste bekannte schriftliche Aufzeichnung aus dem Jahr 1753, allerdings soll Überlieferungen zufolge schon 1485 Paolo Santonino (ein Sekretär des Patriarchen von Aquileia) nach seiner Reise durch das Drautal über die besonderen „Teigwerke mit schmackhaftem Inhalte“ berichtet haben. Über die Jahrhunderte wurde die Rezeptur der Kasnudel immer weiter verfeinert, gleichzeitig entstanden verschiedene Zubereitungsweisen und Varianten. Jetzt reist die Kasnudel offiziell von Kärnten nach Wien und lässt sich hier in einer neuen Produktionsstätte, der Kasnudl Stadtküche, in der Seestadt Aspern nieder.

### **Kasnudl goes Seestadt**

Die Kasnudl GmbH beliefert Genießer\*innen in Österreich und Deutschland nun schon seit einigen Jahren mit den gefüllten Köstlichkeiten. Bis 2020 wurden die Kasnudl dafür von einem Partnerunternehmen in Kärnten hergestellt. Da dort die Küchenkapazitäten aufgrund der immer größer werdenden Beliebtheit der Teigtaschen immer wieder 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 in Wien. „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. Damit schafft die Kasnudl GmbH die Basis für weiteres wirtschaftliches Wachstum. Unterstützt wird das Projekt von vielen Seiten, wie von der Wien 3420 Aspern Development AG, der Wirtschaftsagentur Wien und der Austria Wirtschaftsservice.

### **Tradition trifft Innovation**

Im Zuge der Übersiedlung von Kärnten nach Wien gibt es einige Neuerungen. Die Kombination des Ursprünglichen mit dem Neuen und Digitalen steht dabei im Fokus. So wird die Produktion zu 100 % auf biologische Produkte umgestellt und das Netzwerk an regionalen Lieferant\*innen weiter ausgebaut. 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 Angebot an Füllungen und Varianten noch vielfältiger werden. Ein besonderes Anliegen der Kasnudl GmbH ist es zudem, jungen Menschen die Welt der Nahrungsmittel näher zu bringen. 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. Die Bezirke 1-9 werden in Zusammenarbeit mit Wien Works mit dem Lasten Fahrrad beliefert und das restliche Wien mit dem Elektrotransporter. 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.



### **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](http://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:

Andreas Schrittester  
Geschäftsführung  
Mail: [andreas@kasnudl.com](mailto:andreas@kasnudl.com)

Sarah Pivoda  
Social Media & Kommunikation  
Mail: [sarah@kasnudl.com](mailto:sarah@kasnudl.com)