

'ö'

COME - WIE
KNÖDEL



www.knoedel.it

Karthaus, 29
I-39020 Schnalstal

Tel. 0039 0473 67 91 30
Fax 0039 0473 67 91 15
sales@knoedel.it



COME - WIE
KNÖDEL

Die Tradition

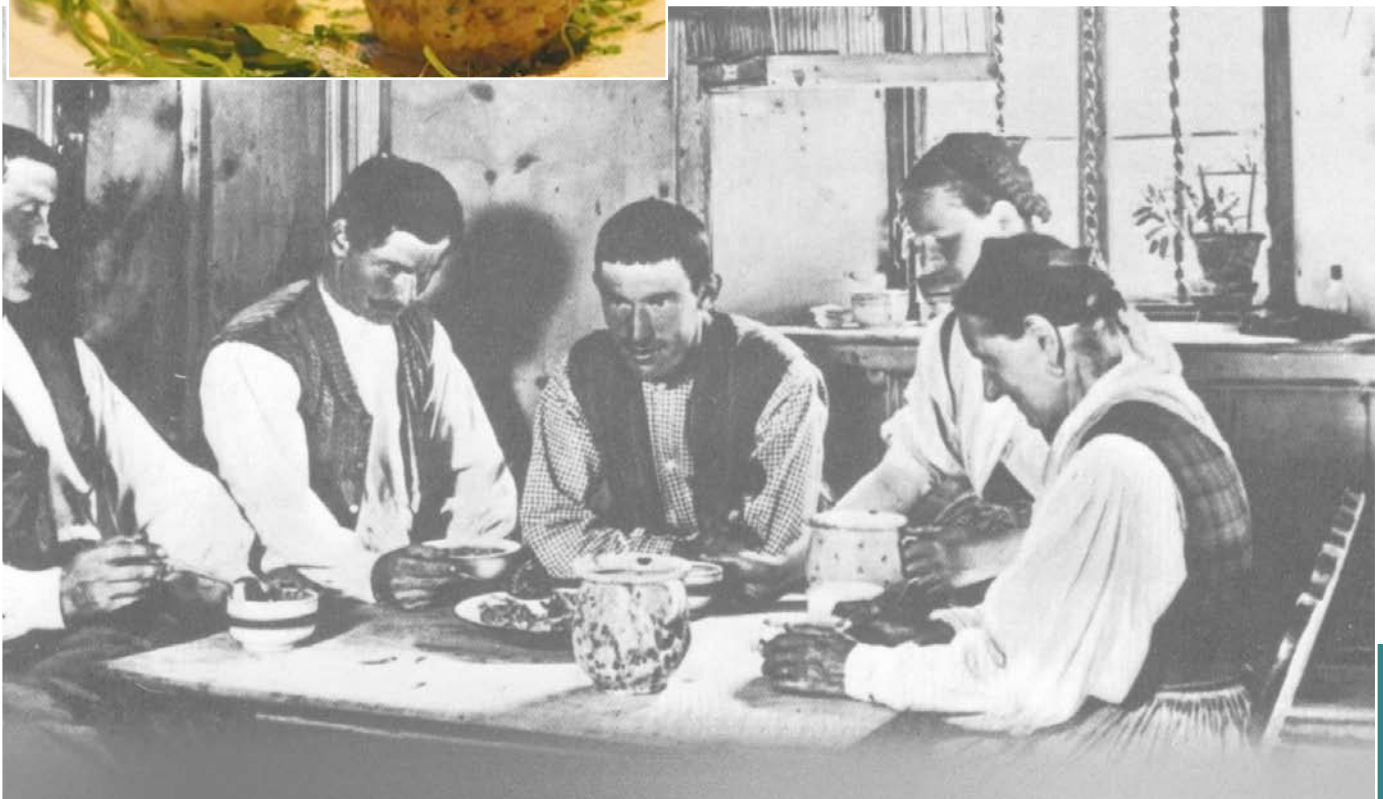
Seit 3000 Jahren werden in Tirol Knödel gekocht. Einige Sorten sind typisch, weltbekannt, andere sind regionale Spezialität, aber alle sind so vielfältig variierbar wie Nudeln oder Pizza. Einst nur Alltagsgericht und Hauptmahlzeit, in der Suppe, gebraten oder im Salat gegessen, sind sie mehr als nur eine runde Sache, sind sie doch **das Symbol** der Tiroler Küche. Der Knödel bewahrt Tradition, stiftet Identität, ist **Heimat!**



Die Situation

Die Heimat der heutigen Esskultur reicht meist nur bis zur Pizzeria an der nächsten Ecke. Ständiger Zeitdruck im Beruf und ein gewandeltes Freizeitverhalten führen dazu, dass man sich zum Essen kaum noch Zeit nimmt. Und wenn - dann führt ein kollektiver Medienkult die eventhungrige Spassgesellschaft ‚subito‘ in die globalisierte **Fast-Food-Welt**.

Doch auch diese geht auf traditionelle Küche zurück. So sind das französische ‚baguette‘, die deutsche ‚Currywurst‘, englische ‚fish’n chips‘, der amerikanische ‚burger‘, die italienische ‚pizza al taglio‘ und neuerdings das japanische ‚sushi‘ zeitgemäße Formen einer nationalen Esskultur. Doch wo bleibt dabei die Tiroler Küche? Wo bleibt der Knödel?

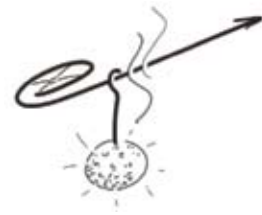


Die Vision

Auch ich bin gerne Gast der multikulturellen Garküchen, bin fasziniert von der Mischung aus Genuss, Erlebnis und Geschwindigkeit.

Am Tresen sitzend, hypnotisiert von den bunten Tellern mit den kunstvoll dekorierten Tellern, mit verschiedensten dampfenden Knödeln...

erlebe ich das moderne Restaurant für ein traditionelles Gericht.



Der Ort

In der Nähe von Schulen, Bürohäusern oder touristischen Zentren gelegen, ein Monolokal mit starker Präsenz, große Fensterflächen, leichter Zugang.

Ideal: ein schmaler Grundriss. Zentral ein freistehender, ovaler Tresen, Sitzplätze auf beiden Seiten. Die passenden Weine, bzw. Getränke werden zum jeweiligen Knödel empfohlen. Die differenzierte Auslegung dieses 'Rahmens' erlaubt ein breites Spektrum infrage kommender Immobilien.





COME - WIE
KNÖDEL

Das Produkt

Knödel natürlich - und nur die!

Sie werden rund um den Globus zubereitet, in allen Variationen. Wir erfinden sie neu, geben ihnen einen trendigen Touch. Aber das Wichtigste:

KNÖDEL SIND BEKÖMMLICH, LIGHT UND WELL!

Eine runde Sache eben. Für alle, die wissen wollen, was sie essen.

Etwas anderes braucht es nicht, sind sie doch so variantenreich in den Zutaten, ob mit Fleisch, Fisch, vegetarisch oder als Dessert. Herzhaft pikant oder sündhaft süß. Dabei ist der **Grundteig** (fast) immer identisch.

Sie lassen sich bestens vorbereiten und sogar vorkonfektioniert längere Zeit lagern. Die Sortenvielfalt, um kreative Kompositionen erweitert, ist unermesslich!

Die Knödel sind 'in', etwas anderes braucht es nicht...

Die Klassiken

Speck
Spinat
Käse
Schinken
Schwarzplent



Die Vegetarischen

Ronen
Tomaten
Spargel
Brennnessel
Pfefferling



Die Novitäten

Gamberetti
Lachs
Truthahn
Gorgonzola
Kräuter



Die Exklusiven

Wild
Trüffel
Kaviar
Hummer
Roquefort



Die Süßen

Marillen
Zwetschgen
Topfen
Mohn
Nougat



Sie alle sind 60-70 mm gross und wiegen 70 g und 80 g Gramm, werden vorgefertigt, im Konvektomat auf den Punkt ge-gart und mit dem passenden Jus einzeln auf kleine Teller platziert. Mit dem speziellen 'Knödelpicker' aus Holz werden sie zerteilt, getunkt und genossen. Die Haltbarkeit der vakuumverpackten Knödel beträgt mindestens 21 Tage. Unsere Produkte sind aus den Bergen der Alpen. Natürlichkeit ist unser Credo!

Der Gast

Er kennt New York und Rom -
lebt aber in Wien oder Bozen.

Er hört Madonna und Ramazotti -
aber auch Sinatra und Pavarotti.

Er bewundert Chevys und Maserati -
fährt aber Bike oder Audi.

Er ißt Hamburger und Pizza -
liebt aber Knödel.

.....und er hat wenig Zeit -
aber viel Sinn für Moderne und Tradition.





COME - WIE
KNÖDEL

Der Konsument

Er hat das Glück, in einer intakten Familie zu leben, muss sich jedoch den Tagesablauf gut planen. Der tägliche Einkauf darf nicht zuviel Zeit kosten, und er will doch seine Familie gesund ernähren, und er will Anspruchsvolles bieten...

Die verschiedenen Knödel liegen immer griffbereit im Kühl- Gefrierfach, sind variantenreich, schnell gekocht und gesund.

Wir garantieren Produkte mit Zutaten aus genfreiem Getreide und artgerechter Tierhaltung.

Dieses Produkt aus den Südtiroler Bergen kann nicht anders als gesund sein, denn:

Zutaten:

Brot aus Mehl Type 00,

Eier aus glücklicher Haltung,

Milch aus den Bergen Südtirols,

Speck von lokalen Bauern,

verschiedene Gemüse, Kräuter und Zutaten von den lokalen Lieferanten und Bauern....

Königlich genießen...



Rote Bete mit Gorgonzola



Grüner Spargel mit getrockneten Tomaten



Krevetten und Tomatenconcasser



Zucchini



Auberginen und Büffelkäse auf Basilikumsauce



Buchweizen mit Schnittlauch



Gemüse mit Salzeibutter und Parmesan



Schwarzer Trüffel



Pfifferlinge



Kirschknödel



COME - WIE
KNÖDEL

Knödeluniversum...

Alles dreht sich um den Knödel!

Finde Deinen ganz persönlichen Knödelplaneten und
gib ihm einen Namen – bevor Du Deinen Planeten
verschlingst! Der galaktische Knödelspaß!





COME - WIE

KNÖDEL

Die Stadt

Derzeit sind regional auf Grund ihres potentiellen Publikums folgende Standorte denkbar:

Grafikschule Bozen (BIC)
'Kaiserkrone' Bozen (Subito)
Athesia-Museumstrasse, Bozen (Ötzi)
Messe Bozen (Hyatt)
Universität Brixen



Weiter südlich sind die ‚Canederli‘ auch beliebt - lässt es sich doch rückblickend vom letzten Urlaub 'in montagne' schwärmen, insbesondere im norditalienischen Raum:

Trient
Verona
Turin
Bologna
Mailand
Florenz
Rom



Dann kommen die Knödel über die Alpen und gründen B'ö'tschaften in:

Wien
München
Stuttgart
Frankfurt
Köln
Hamburg
Berlin
.....



VAL SENALES · SCHNALSTAL
ALTO ADIGE · SÜDTIROL · ITALY

www.knoedel.it

Certosa / Karthaus, 29
I-39020 Val Senales / Schnalstal

Tel. 0039 0473 67 91 30
Fax 0039 0473 67 91 15
sales@knoedel.it