

Werner Dilly's Knödelwerkstatt

Herr der bunten Knödel

"Frische Knödel aus flinken Händen" – steht auf Werner Dilly's Fahnen. Ein Satz der gleichzeitig das Programm der KNÖDELWERKSTATT widerspiegelt. In jedem Knödel steckt sehr viel Handwerk und TOP Grundprodukte, sehr viel Erfahrung aus 30 Jahren Gastronomie als Wirt und Küchenchef.

[vorzurück](#)







Drei Jahrzehnte war Werner Dilly in der Gastronomie und Hotellerie als Wirt und Küchenchef tätig. Mit 47 kam er an eine Lebenskreuzung, wo er sich die Frage der beruflichen Zukunft stellte. Weitermachen, und mit 60 mit den typischen Gastronomiekrankheiten in der Küche stehen, oder einen Neustart wagen. Er entschloss sich für einen Neustart und ließ die Vergangenheit, ohne der es aber klarerweise keine Zukunft gibt, hinter sich. „Ohne meine vielen Stationen, ohne Abwechslung in meinem Handeln, wäre ich jetzt nicht dort wo ich bin. Alles hat einen Sinn im Leben – egal ob positiv oder negativ“ – erzählt uns Werner.

Seit Jänner 2018 ist die KNÖDELWERKSTATT von Werner Dilly aus Windischgarsten aus der **Pyhrn-Priel Region** am Start. Unterstützt durch viele selbstständige Kaufleute, Lieferanten und vor allem der UNIMARKT Gruppe aus Traun, ein sehr wichtiger Partner der ersten Stunde. Ebenso habe ich im GENUSSLAND OÖ eine perfekte Partnerschaft gefunden. Die Idee von einer neuartigen Knödelmanufaktur keimte schon seit geraumer Zeit in seinem Kopf. Der Zugang fand aber ganz untypisch über die Lebensmittelindustrie statt, wo Werner als Produktentwickler für Convenience Produkte gearbeitet hat.

Eine neue Manufaktur wurde geboren – Die KNÖDELWERKSTATT.

Hier werden natürlich auch die Klassiker wie Grammel, Selchfleisch, Speck, Blunz´n oder Tiroler Knödel produziert – sorry per Hand gemacht und – eh klar – etwas “gepimpt”. Aber der Schwerpunkt liegt bei den vegetarischen Sorten wie Rauna, Kürbis, Spinat, Steinpilz, Bergkas, Paradeiser oder Schafskäse Knödel. Die meisten Sorten sind im Handel einmalig, und alle paar Monate eine neue Sorten dazu.

Auch die Philosophie der KNÖDELWERKSTATT spiegelt das Anderssein von Werner und seinem Team. Momentan arbeiten 3 engagierte Knödeldamen in der Werkstatt.

6 Säulen-Philosophie der Knödelwerkstatt:

REGIONALITÄT:

Über 90% der Rohstoffe kommen aus der **Pyhrn-Priel Region** oder Oberösterreich. Hier wird mit vielen regionalen Spezialisten zusammen gearbeitet.

HANDWERK:

30 Jahre gelebtes Küchenhandwerk findet sich in den Produkten der Manufaktur. Hier wird noch alles traditionell per Hand gemacht.

SORTENVIELFALT:

Unsere 10 Standardsorten sind nicht leicht mit anderen Anbietern vergleichbar. Ebenfalls kann man meine Knödel nicht nur klassisch kochen, sondern auch grillen, braten, als Beilagen oder Suppeneinlage verwenden,

NACHHALTIGKEIT:

Wir produzieren nachweislich keinen Bioabfall (einzig Eierschalen), haben keinen Schwund in der Produktion und haben den Restmüll auf das Minimum reduziert. Wir liefern mit eigenem Tiefkühlbus aus und planen die Touren so, dass wir nicht leer nach Hause fahren.

GESCHMACK:

Alle Knödelsorten wurden 2 Jahre in einem Wirtshaus in der Pyhrn-Priel Region entwickelt und auch verkauft. Sind also Wirtshausknödel.

EHRlichkeit:

"Was hats - des hats." Wir gaukeln unseren Kunden nichts vor. Wir zählen nur die Fakten auf, nicht mehr und nicht weniger. Das Produkt steht im Vordergrund, und ist unser Antrieb unsere Kunden zu begeistern und auch zu binden.

Wo findet man die Knödel:

In vielen ausgesuchten Märkten in Oberösterreich, Steiermark, Salzburg, Innsbruck, Wien und es werden laufend mehr. Wenn man die Facebookseite www.facebook.com/knödelwerkstatt besucht, findet man immer eine auf den neuesten Stand gebrachte Liste mit allen Märkten, welche die Knödel im Sortiment haben.

Zubereitungstipps:

Erster Schritt - gehen Sie in einen Markt und kaufen Sie Ihre Lieblingsknödel und dann kann es schon losgehen.

Wie gesagt kann man die vegetarischen Knödel ganz klassisch kochen und mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat servieren. Die pikanten Knödel auf warmen Krautsalat und Bratl-Saft. Oder auch einfach auftauen lassen, zu Laibchen formen und bei nicht zu starker Hitze auf den **Grill** oder in die Pfanne. Ein neuartiges Geschmackserlebnis garantiert.

- Spinat Knödel auf buntem Rucolasalat mit Orangen, gerösteten Pinienkernen und Walnüssen, Balsamico Dressing
- Steinpilz Knödel mit Butter, gehobeltem Parmesan dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Kernöl
- Paradeiser Knödel auf buntem Tomatensalat (Cocktailtomaten, rote Zwiebel, Gurke, Weintrauben, Thymian, Olivenöl, Zitronensaft), zerbröselter Schafskäse darüber streuen
- Rauna Knödel mit Butter, Parmesan und Pesto von roten Rüben (Pesto: gekochte Rauna mit Olivenöl, Kürbiskernen, Knoblauch, Salz, Pfeffer, wenig Kümmel und Kren - mit Stabmixer kurz mixen)
- Bergkas Knödel auftauen lassen - zu Laibchen formen und in Pfanne anbraten, fertig ist der Kaspressknödel.

Gutes Gelingen und Grüße aus Windischgarsten - Werner Dilly



PDF erstellen

[Beitrag drucken](#)