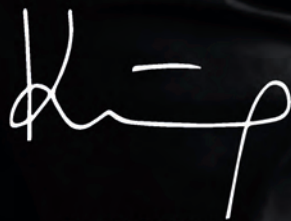


ZEIT FÜR FLEISCH

Aus
Österreich



M. KRÖSWANG



ZEIT FÜR FLEISCH

Aus
Österreich





Zeit für Fleisch. Aus Österreich.

Langjährige Erfahrung bildet die Grundlage für diesen Folder, den Sie nun in Händen halten. Mit großer Freude darf ich Ihnen eine breite Vielfalt hochwertiger Fleischprodukte aus einem einzigartigen Land präsentieren.

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege sind kurz und unser Lebensmittelrecht fördert Qualität und Tierwohl. Deshalb kommt das Fleisch von KRÖSWANG zum allergrößten Teil aus Österreich. Neben der hohen Qualität und dem unvergleichlichen Geschmack von heimischem Fleisch spielt für mich auch das Thema Nachhaltigkeit eine überaus wichtige Rolle. Speziell beim Fleisch- und Geflügelsortiment ist mir daher österreichische Herkunft extrem wichtig.

Mit vielen unserer Lieferpartner verbindet uns eine jahrelange Zusammenarbeit. In regelmäßigen Abständen besuchen wir sie, um uns auch vor Ort von der Qualität zu überzeugen. Meist sind auch sie Familienunternehmen, die wie KRÖSWANG höchste Fleisch-Qualität anstreben und auf generationenübergreifende Erfahrung zurückblicken können. Neben der sorgfältigen Auswahl unserer Partner und der Selektion der besten Fleischprodukte konzentrieren wir uns seit jeher auf die Frische-Zustellung. Dank unserer garantierten Lieferzuverlässigkeit erhalten Sie höchste Fleischqualität aus Österreich innerhalb von nur 24 Stunden.

In diesem Folder erhalten Sie einen Überblick über unsere Fleischmarken und die Produktvielfalt rein österreichischer Herkunft. Nehmen Sie sich Zeit. Zeit für Fleisch. Aus Österreich.

IHR MANFRED KRÖSWANG

KRÖSWANG
kommt
vom Klaushof.





Das Familienunternehmen KRÖSWANG hat seine Wurzeln in der Landwirtschaft. Der Klaushof in Kickendorf ist im oberösterreichischen Hausruckviertel gelegen: ein prachtvoller Vierkanthof, der heute erneuert und modernisiert die Firmenzentrale von KRÖSWANG repräsentiert. Hier begann die Erfolgsgeschichte von KRÖSWANG vor genau 50 Jahren.



Damals startete Manfred Kröswang senior neben der Landwirtschaft eine Hühnermast, um die aufkommende Gastronomie in der Region zu beliefern. Die österreichischen Wurzeln und der landwirtschaftliche Bezug von KRÖSWANG begleiten die Erfolgsgeschichte bis heute. Von Anfang an lag der Fokus auf der Zustellung von Lebensmitteln. Durch die enge Kooperation mit österreichischen Produzenten können wir nun die 24-Stunden-Frische garantieren.

Fleisch aus der
Umgebung, direkt
vom Hof.

Der Klaushof ist heute Ausdruck der Markenpersönlichkeit von KRÖSWANG. Er steht für österreichische Herkunft, Zuverlässigkeit und Naturverbundenheit. Und durch seine Weiterentwicklung verbindet der Klaushof auf überaus gelungene Weise Tradition und Moderne.



7

MARKTE

500

PRODU



EN

ZEIT
FÜR
FLEISCH

Aus
Österreich

KTE

SALON
beef

ALMOX[®]

SALON BEEF

Österreichisches
Kalbinnen-Fleisch in
Premium Qualität.

ALMOX

Österreichisches
Fleisch vom
Almochsen mit
Freilauf auf Almen
und Weiden.



ZUM

SHOP



ZUM

SHOP



KLAUSHOF

KLAUSHOF

Österreichisches
Jungtier-,
Kalb- und
Schweinefleisch
vom Bauernhof.



ZUM

SHOP



KLAUSHOF TIERWOHL

KLAUSHOF TIERWOHL

Österreichisches
Schweinefleisch mit
Tierwohlgarantie.



ZUM

SHOP



SONNBERG

Biofleisch und
Biowurst aus
Österreich –
in bester Qualität.



ZUM

SHOP



WECH

Huhn und Pute
aus Österreich –
aus artgerechter
Haltung.



ZUM

SHOP



SONNENPUTE

Österreichisches
Putenfleisch
mit mehr Raum,
Luft und Sonne.



ZUM

SHOP

KRÖSWANG

KRÖSWANG
liefert bestes
österreichisches
Fleisch innerhalb
von 24 Stunden
direkt vom
Produzenten
in Ihre Küche.

SALON beef

PREMIUM. SELEKTIERTES KALBINNEN-FLEISCH.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH

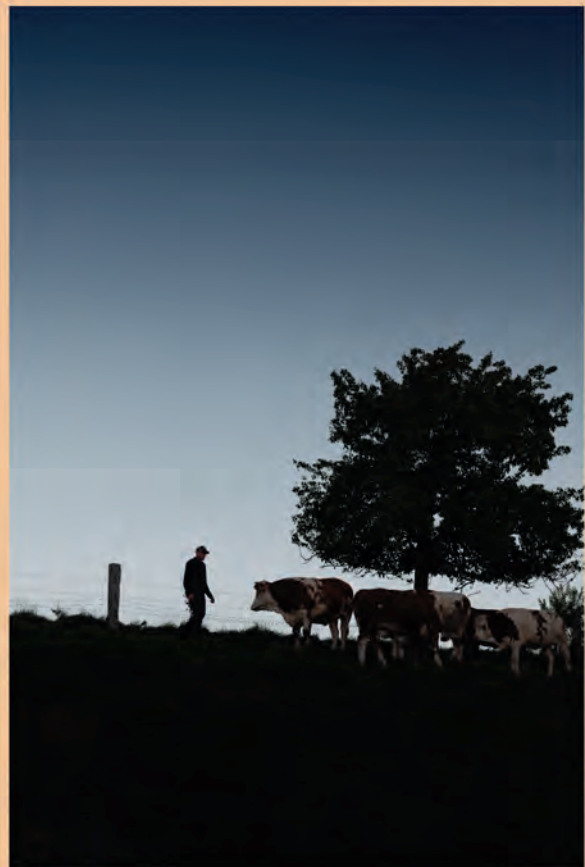
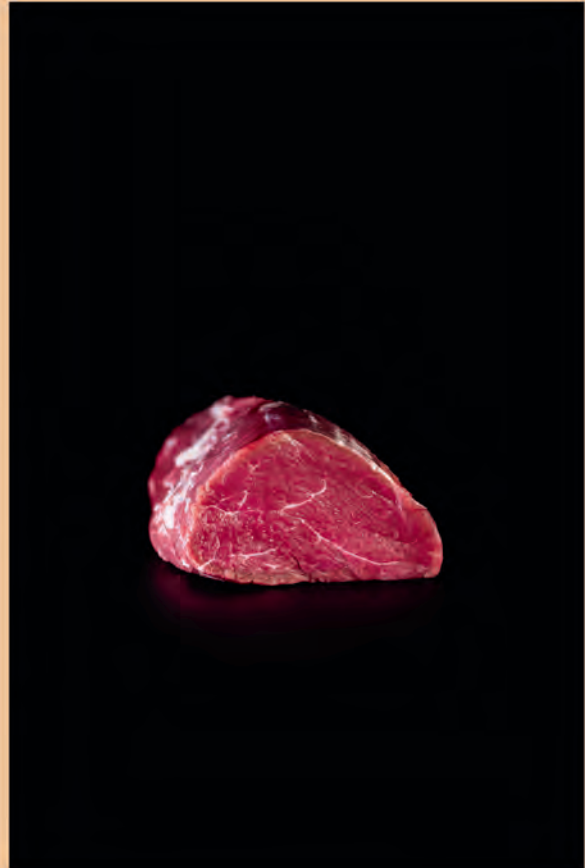




Obsession für vollkommenen Geschmack.

Unser 21 Tage lang vorgereiftes Kalbinnen-Fleisch besticht durch sein unvergleichliches Aroma und ist besonders zart und saftig. Bauern aus dem Innviertel haben sich auf die Zucht von Kalbinnen spezialisiert. Die fruchtbare Hügel-landschaft im Westen Oberösterreichs ist für die Rinderzucht besonders gut geeignet, daher kommt der Großteil unserer Salon-Beef-Kalbinnen aus dem Innviertel.

Die Kalbinnen haben genug Zeit, um langsam und vor allem konstant an Gewicht zuzulegen. Die Tiere ernähren sich ihr Leben lang vorwiegend von Gras, Heu und Wiesengras-Silage, denn schließlich soll sich der Geschmack der Region im Fleisch wiederfinden. Und auf dem Etikett steht der Name des Bauern.



ALMOX[®]

PREMIUM. RIND.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH





Frisch von der Alm.

Unser Fleisch-Partner Schirnhofer hat mit seinen Vertragsbauern Standards bei der artgerechten Tierhaltung gesetzt. Kerngebiet der Almox Tiere ist das Oststeirische Hügelland, das als Naturpark ausgezeichnet wurde. Die Rinder leben in Freilauf auf Almen und Weiden und können so ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben.

Die Almoxen ernähren sich von Kräutern, Weidegras und frischem Quellwasser. In den Wintermonaten kommen die Rinder in Freilaufstallungen. Dort werden sie ausschließlich gentechnikfrei gefüttert. Der Almox bleibt im Sommer so lange wie möglich im Freien und verbringt rund 150 Tage im Jahr auf der Alm.

Das Fleisch der Almoxen kommt von durchschnittlich 26 Monate alten Tieren, ist gut vorgereift und besonders schön marmoriert. Jedes Teilstück ist auf dem Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebs versehen.



KLAUSHOF

PREMIUM. RIND. KALB. SCHWEIN.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH



**ÖSTER
REICH
AN GESCHMACK**



Österreich an Geschmack.

Unter der Marke Klaushof bietet KRÖSWANG Rind-, Kalb- und Schweinefleisch in heimischer Top-Qualität zum besten Preis an. Alle Klaushof Jungstiere, Kälber und Schweine sind waschechte Österreicher.

Sie wachsen auf kleinstrukturierten, heimischen Bauernhöfen heran und erhalten natürliches Futter. Das garantiert gesicherte Herkunft, hohe Fleischqualität und kurze Transportwege. Die Vorgaben werden streng geprüft.

Nach der Schlachtung selektieren österreichische Qualitätsmetzger für Klaushof die feinsten Stücke. Das Fleisch vom Klaushof Jungstier und Kalb lassen wir mindestens 14 Tage vorreifen.



KLAUSHOF TIERWOHL

PREMIUM. SCHWEIN.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH



FÜTTERUNG



4 x AT



TAG-NACHT-RHYTHMUS



TRANSPORT



ALTER DER TIERE



SCHLACHTUNG

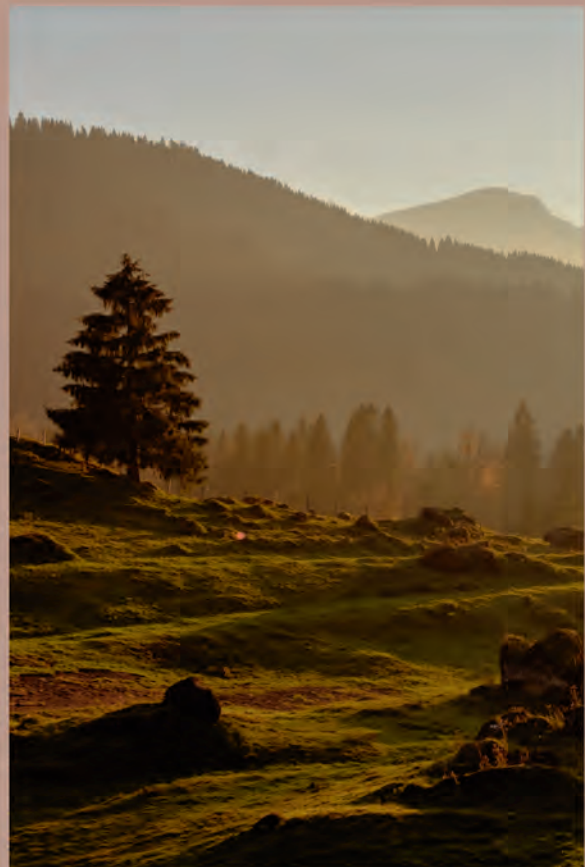




Tierwohl. Schwein.

Tierwohl in Österreich geht weit über gesetzliche Standards der EU für artgerechte Tierhaltung hinaus. Kleinstrukturierte und familiengeführte Aufzuchtbetriebe und engmaschige Kontrollen für das Wohlergehen der Tiere machen dies möglich. Eine Initiative, von der alle profitieren: die Klaushof Tierwohl-Garantie.

Ein Plus von 70 % für die Bewegungsfreiheit der Tiere macht einen großen Unterschied. Ein weicher Untergrund und natürliches Streumaterial sind ein weiterer Faktor, um lebensnahe und artgerechte Bedingungen für die Tiere zu schaffen. Wir kennen die Namen unserer Bauern. Denn jedes Teilstück ist zu 100 % nachvollziehbar auf dem Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebs versehen. Auch Sie sollen wissen, aus welcher Region Ihre Lebensmittel stammen.





100 % BIO BY SONNBERG

PREMIUM BIO. SCHWEIN. RIND. KALB.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH





100 % Bio aus Österreich.

Das KRÖSWANG Bio-Sortiment enthält auch Schweine-, Rind- und Kalbfleisch von Sonnberg, dem größten Biofleischer Österreichs. Sonnberg steht für 100 % österreichischen Ursprung und verarbeitet ausschließlich Tiere aus biologischer Landwirtschaft. Mit seinen Landwirten pflegt Sonnberg enge Partnerschaften. Auf jedem der Produktetiketten ist der Landwirt angegeben.

Sonnberg Biofleisch steht für Qualität, die weiter geht. Mit dem gläsernen Schlachthof gewährt Sonnberg Transparenz. Das ist Bio, das nach der Stalltür weitergeht. Sonnberg ist „Tierwohl Bio Austria“ geprüft, dessen Anforderungen die europäischen Verordnungen und Richtlinien übertreffen.





PREMIUM KLASSE. HUHN. PUTE.

GEBOREN
GEMÄSTET
GESCHLACHTET
VERARBEITET IN ÖSTERREICH

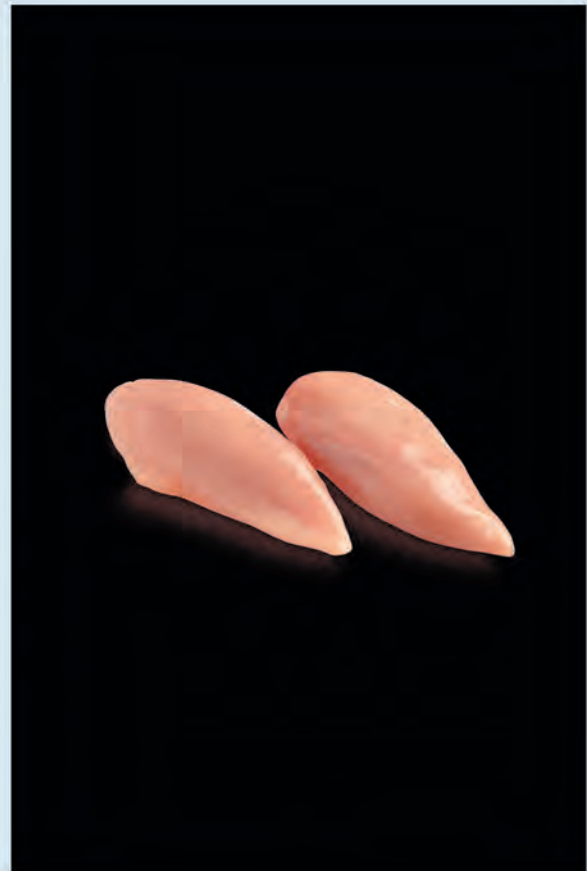




Gesund aufgewachsen.

Unsere frischen Hühner und Puten kommen von unserem Kärntner Produktionspartner Wech. Und das aus gutem Grund: Denn Wech liefert hochwertige, gesunde Produkte und garantiert eine geschlossene Produktionskette. Vom Brutei bis zum Endprodukt stammen sie ausschließlich von österreichischen Betrieben, die namentlich auf jedem Produktetikett angegeben sind.

Das Bauern-Geflügel stammt aus Bodenhaltung mit natürlichen Tages- und Nachtrhythmen. Die Ställe bieten ausreichend Platz für eine stresslose Aufzucht, Fenster sorgen für natürliches Tageslicht. Das Futter besteht ausschließlich aus Getreide, Maisschrot und Sojabohnen sowie Vitaminen und Spurenelementen – und natürlich sauberem Quellwasser.





PREMIUM KLASSE. PUTE.

MEHR RAUM
MEHR LUFT
MEHR SONNE





Premium Pute. Unseren Sonnenputen geht es besser.

Sonnenputen verfügen über größere Bewegungsfreiheit als in der konventionellen Tierhaltung, da sie mehr Platz im Stall und Zugang zu einem geschützten Außenbereich haben – dort bekommen sie frische Luft und viel Sonne. Die Tiere ernähren sich von natürlichem, gentechnikfreiem Futter und trinken frisches Wasser. Für alle Sonnenputen Artikel gilt unsere Bauernhof-Garantie – mit dem Namen des Landwirts auf jedem Produktetikett.

Im Gegensatz zu allen anderen EU-Ländern ist in Österreich die maximale Besatzdichte in Putenställen gesetzlich geregelt. Aber streng ist uns nicht streng genug: Deshalb haben unsere Sonnenputen noch mehr Platz und Bewegungsfreiheit im Stall als gesetzlich vorgeschrieben.

Der größte Unterschied zur konventionellen Haltung ist aber die Möglichkeit für die Tiere, die Sonnenstunden in einem geschützten Außenbereich zu verbringen. Dieser sogenannte „Wintergarten“ ist überdacht und wird von den Sonnenputen gerne genutzt.



ZEIT FÜR FLEISCH . AUS ÖSTERREICH . KRÖSWANG





FÜR IHRE KÜCHE

Fleisch
Aus
Österreich

7
Marken
500
Produkte

Fleisch
Aus
Österreich