



## PRESSEINFORMATION

### **Grätenfrei, Bio, Premium: KRÖSWANG setzt neue Maßstäbe bei Fisch und Meeresfrüchten.**

*Grieskirchen, 08.01.2026 – Frischfisch in kompromissloser Qualität ist eine der großen Erfolgsgeschichten im KRÖSWANG-Sortiment. Jetzt legt Österreichs führender Frische-Lieferant nach – mit praktisch grätenfreiem Süßwasserfisch, neuen Bio-Fischen aus heimischen Gewässern und Premium-Meeresfrüchten, die keine Wünsche offenlassen.*

#### **Frische als Erfolgsgarant**

Bei KRÖSWANG schwimmt Fisch auf einer eigenen Erfolgswelle. Seit fast zwei Jahrzehnten baut der Frische-Lieferant sein Fisch-Sortiment konsequent aus – immer mit demselben Anspruch: absolute Frische vom Wasser bis auf den Teller. „Fisch verzeiht keine Kompromisse“, erklärt Eigentümer Manfred Kröswang. „Unsere Kunden verlassen sich darauf, dass jedes Produkt hält, was KRÖSWANG verspricht. Dieses Vertrauen ist unser Antrieb.“

#### **Qualität, die keine Gräten kennt**

Die neueste Sortiments-Innovation macht Köchen das Leben leichter: Ab sofort liefert KRÖSWANG frischen Süßwasserfisch im Ganzen – etwa die beliebte ASC Forelle – praktisch grätenfrei. Der Vorteil liegt auf der Hand: weniger Aufwand in der Küche, mehr Genuss auf dem Teller, zufriedene Gäste und keine bösen Überraschungen.

#### **Bio aus heimischen Gewässern**

Für Gastronomen, die auf Regionalität und Bio-Qualität setzen, erweitert KRÖSWANG sein Sortiment um hochwertige Bio-Süßwasserfische aus Österreich: etwa Bio Bachforelle, Bio Saibling und Bio Karpfen aus heimischen Gewässern, die höchsten Qualitätsansprüchen gerecht werden.

#### **Premium von Hummer bis Blue Label Garnele**

Wer das Besondere sucht, wird bei KRÖSWANG ebenfalls fündig: MSC-zertifizierte Hummerschwänze bringen Premium-Meeresfrüchte in die Profiküche. Und für echte Kenner hat Manfred Kröswang mit Blue Label Garnelen einen persönlichen Geheimtipp parat: „In den Mangrovenwäldern Südvietnams ohne Antibiotika und künstliche Futtermittel gezüchtet, verkörpern Blue Label Garnelen genau das, wofür KRÖSWANG steht: höchste Qualität im Einklang mit der Natur.“

## **Über KRÖSWANG**

*KRÖSWANG ist Österreichs führender Frische-Lieferant für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Seit über 50 Jahren steht das Familienunternehmen für Qualität, Innovation und die höchste Lieferzuverlässigkeit der Branche mit inzwischen 3.000 Produkten im Frische- und TK-Bereich. Über 600 Mitarbeiter an 12 Standorten leben den unverwechselbaren KRÖSWANG-Spirit und eine Flotte von 200 LKW trägt ihn bis ins Kühlhaus von 15.000 Kunden. Neben dem Frische-Lieferanten KRÖSWANG zählen R&S Gourmets (beliefert Haubengastronomie und 5\*-Hotellerie in Österreich) und der Gastro-Online-Marktplatz [manfreddo.com](http://manfreddo.com) zur KRÖSWANG Gastro-Gruppe.*

Weitere Infos auf [www.kroeswang.at](http://www.kroeswang.at)

### **Anlage 2 Bilder:**

*KROE\_Fisch.jpg*

Frische-Lieferant KRÖSWANG setzt mit praktisch grätenfreiem Frisch-Fisch und Bio-Fischen aus heimischen Gewässern neue Maßstäbe im Sortiment.

Fotocredit: KRÖSWANG / Raphael Gabauer

*KROE\_Hummer.jpg*

Hochwertige Spezialitäten wie Hummer & Co. sind gefragte Highlights im KRÖSWANG-Meeresfrüchte-Sortiment.

Fotocredit: KRÖSWANG / Raphael Gabauer

### **Rückfragehinweis:**

Mag.(FH) Arthur Gaisberger  
Marketingleiter KRÖSWANG  
Tel.: +43 664 25 95 360  
Mail: [arthur.gaisberger@kroeswang.at](mailto:arthur.gaisberger@kroeswang.at)