



## PRESSEINFORMATION

### **Größer. Frischer. KRÖSWANG! Frische-Lieferant feiert größten Messeauftritt aller Zeiten auf der „Alles für den Gast“ 2025**

*Grieskirchen, 05.12.2025 – Vorhang auf für den größten KRÖSWANG-Messeauftritt aller Zeiten: Auf der GAST 2025 in Salzburg begeisterte Österreichs führender Frische-Lieferant an vier Ständen über 5.000 Gastronomen – so viele wie nie zuvor. Im Rampenlicht: Patisserie KRÖSWANG mit handgemachter Dessertkunst und der Premium-Eismarke EISLIEBE. Ein süßer Triumph, der zeigt, wohin die Reise geht.*

#### **Vier Stände, ein Statement: Frische**

Die Dimensionen sprechen für sich: Mit vier Messegästen und über 80 engagierten Mitarbeitern setzte KRÖSWANG auf der GAST 2025 ein unübersehbares Zeichen. Von erstklassigem österreichischem Fleisch über innovative Convenience-Lösungen bis hin zu raffinierten Patisserie-Kreationen – der Frische-Lieferant aus Grieskirchen zeigte absolute Highlights aus seinem Sortiment. „Das war unsere erfolgreichste GAST aller Zeiten“, resümiert Eigentümer Manfred Kröswang. „Über 5.000 Gastronomen haben uns in vier Tagen besucht – das ist nicht nur eine Zahl, das ist Vertrauensbeweis und Ansporn gleichermaßen.“

#### **Zeit für Fleisch. Aus Österreich.**

Der Hauptstand stand ganz im Zeichen der KRÖSWANG-Initiative „Zeit für Fleisch. Aus Österreich.“ Schließlich präsentieren 500 „just in time“-verfügbare Frischfleisch-Artikel von Premium-Cuts bis zu regionalen Spezialitäten eindrucksvoll, wofür KRÖSWANG steht: österreichische Fleischkultur auf höchstem Niveau, geprägt von Handwerk, Herkunft und kompromissloser Frische.

#### **Patisserie KRÖSWANG – wo Dessertträume wahr werden**

Der unbestrittene Star des heurigen Messeauftritts: Patisserie KRÖSWANG. Bereits im Vorjahr sorgte der Stand für einen regelrechten Besucheransturm – heuer wurde er deshalb deutlich vergrößert. Zu Recht: Rund 5.000 Desserts, 2.200 Makronen, über 500 handgeformte Eisknödel und 55 Liter der Premium-Eismarke EISLIEBE begeisterten Besucher. „Unsere Patisserie trifft den Nerv der Zeit“, erklärt Manfred Kröswang den Erfolg. „Gastronomen suchen Desserts mit echtem Wow-Effekt, die ihre Gäste überraschen. Genau das liefern wir.“

Das Patisserie-Sortiment von KRÖSWANG vereint kulinarischen Anspruch mit betriebswirtschaftlicher Vernunft: Raffinierte Eclairs, ausgefallene Schoko-Blumentöpfe

und unzählige weitere Dessertkreationen sparen wertvolle Arbeitszeit bei konstanter Spitzenqualität.

## **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 zur KRÖSWANG Gastro-Gruppe.*

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

### **Anlage 2 Bilder:**

*KROE\_Gast.jpg*

Herz des Erfolgs: Das KRÖSWANG-Team begeisterte auf der GAST in Salzburg über 5.000 Gastronomen.

Fotocredit: KRÖSWANG / Yannic Ruttkamp

*KROE\_Patisserie.jpg*

Handgemachte Dessert-Kreationen aus der Patisserie KRÖSWANG waren ein Publikumsmagnet auf der GAST 2025.

Fotocredit: KRÖSWANG / Yannic Ruttkamp

### **Rückfragehinweis:**

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