

„WIR LIEBEN WASCHECHTE ÖSTERREICHER“

MANFRED KRÖSWANG ERKLÄRT, WARUM SEIN UNTERNEHMEN VOLL AUF FLEISCH AUS ÖSTERREICH SETZT UND GÄSTE IN ZUKUNFT IMMER HÄUFIGER AUF HEIMISCHE SPITZENQUALITÄT ACHTEN WERDEN.

US-Beef, Wagyu oder Black Angus – lange galt Fleisch von weit her als Garant für Top-Qualität.

Warum der aktuelle Fokus auf Österreich?

Weil wir uns hierzulande bei der Fleischgüte nicht vor den Produzenten in anderen Weltregionen verstecken müssen. Für unser „Salon Beef“ vertrauen wir zum Beispiel auf zig Jahre gewachsenes Fachwissen von kleinstrukturierten bäuerlichen Betrieben im Innviertel, die sich auf die Zucht von Kalbinnen spezialisiert haben.

Was ist so besonders an diesem Fleisch?

Es stammt von Kühen, die noch kein Kalb ausge tragen haben. Ihnen lassen unsere Landwirte in natürlicher Umgebung mit gesunden Böden, sauberem Wasser und reiner Luft viel Zeit, langsam an Gewicht zuzulegen. Dabei ernähren sich die Tiere fast ausschließlich von hofeigenem Gras, Heu und Wiesengras-Silage. Diese Faktoren geben dem Fleisch ein unvergleichliches Aroma, das es nur in unseren Regionen gibt. Auf diesen entscheidenden Unterschied setzen wir aktuell ganz bewusst.

Ist dieser Ansatz wegen der vielen kleinen Betriebe logistisch nicht viel herausfordernder?

Logistik ist unsere Kernkompetenz, das können wir. (lacht) Aber es ist schon richtig: Bei der Entscheidung für heimisches Fleisch spielen auch unsere Überzeugungen eine große Rolle. KRÖSWANG ist ein klassischer Familienbetrieb, dessen Geschichte in einem Erbhof im Hausruckviertel begonnen hat. Deswegen schätzen wir die Verlässlichkeit, den Fleiß und den Stolz auf den eigenen Qualitätsanspruch, der Familienbetriebe so besonders macht.

Auch wenn sie über 500 MitarbeiterInnen haben wie Kröswang aktuell?

Für mich geht es weniger um Größe als um die Herangehensweisen. Familienbetriebe sind meist sehr anpassungsfähig und gehen mit der Zeit. Das gilt für die Landwirte genauso wie für die Gastronomie oder unsere heimischen Fleischereipartner. Letztere sorgen etwa dafür, dass unsere Zuschnitte perfekt gereift und fachmännisch zugeputzt sind. Außerdem können wir durch sie sehr zeitnah auf die Wünsche der Konsumenten reagieren.

Welche sind das aktuell?

Echte Transparenz und nachhaltige Produkte werden für immer mehr Gäste eine Selbstverständlichkeit. Deswegen geben wir bei Geflügel, Salon Beef, AlmoX und Klaushof Tierwohl immer den Landwirt an, von dem das jeweilige Tier stammt. Außerdem garantieren wir, dass es in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurde. Denn nicht nur wir lieben den Geschmack waschechter Österreicher, auch die Gäste tun es.

Gilt diese 4xAT-Garantie auch für Klaushof-Fleisch?

Ja, natürlich. Auch für Premium Rind, Kalb und Schwein des Klaushof-Sortiments selektieren unsere Qualitätsmetzger die feinsten Stücke von Tieren aus heimischen Betrieben.

Lässt sich das auch fürs Marketing nutzen?

Wenn Gastronomen angemessene Preise durchsetzen möchten, sollten sie es tun. Anhand des Klaushof Tierwohl Schweinefleisches lässt sich der Effekt gut zeigen. Die Tiere haben 70 % mehr

