

»PRESSEINFORMATION IM APRIL 2016«

Erfolgreiche Trachtenmodeschau zum Frühlingserwachen in den Landzeit Restaurants in St. Valentin und Strengberg

PASSEND ZUR AKTUELLEN FRÜHLINGSMODE SERVIERTEN KÖCHE VITALE SPEZIALITÄTEN MIT FRISCHEM GEMÜSE UND KRÄUTERN DER SAISON.

Trachten, Schuhplattler und Kindervolkstanzgruppe

Zu einer Trachtenmodeschau luden Landzeit und das Trachtenmodehaus Preßl vergangenen Freitag in das à la carte-Restaurant St. Valentin und am Samstag in den Landzeit Gourmet-Markt Strengberg ein. Das Trachtenmodehaus aus Amstetten präsentierte einen Streifzug durch die aktuelle Trachtenmode: von duftigen Sommerkleidern über Kostüme, fesche Dirndln, Lederhosen und detaillierte Lederjacken. Höhepunkt und Abschluss war der Trachtenhochzeitsblock. Zum Gelingen des Abends trugen auch die Schuhplattler aus Seitenstetten sowie die Kindervolkstanzgruppe aus Euratsfeld bei.

Kulinarische Frühlingsmankerl

Zur zünftigen Trachtenmodeschau gehörten im Markt-Restaurant Strengberg kulinarische Frühlingsmankerln wie die Bärlauchcremesuppe, das Pfannengericht „Antonio“, Kalbsbratwürstel mit Sauerkraut, Grillhenderl, Steckerlfisch, Back Ribs vom Rind und gebratene Surschulter. Besonders beliebt waren auch Spezialitäten vom Salat- und Antipasti-Buffet mit frischem Gemüse und frischen Kräutern, hausgemachte Pasta sowie die berühmten hausgemachten Mehlspeisen oder hausgemachtes Frucht- und Milcheis aus der hauseigenen Gelateria. Zu Trinken gab es frisch gepresste und gemixte Fruchtsäfte sowie Frühlingsweine. Die beiden Bürgermeister Roland Dietl von Strengberg und Josef Unterberger von Wolfsbach nahmen den Bieranstich an der Seidlbar vor, Andreas Haag führte gekonnt als Moderator durchs Programm.

Bereits am Freitag fand die Trachtenmodeschau im Landzeit à la carte-Restaurant „Holiday“ in St. Valentin statt. Hier nahm Frau Bürgermeister Mag. Kerstin Suchan-Mayr den Bieranstich vor. Landzeit-Köche verwöhnten die Gäste mit Bärlauch-Jungzwiebelcremesuppe, Vitello Tonnato, Surschnitzel, Schnitzel-Variationen, Kräuter-Perlhuhn, Fettuccine „Portofino“, Hummerschwanz & Lachstatar sowie Entrecôte vom Charolais-Rind.



Christine Preßl vom Mostviertler Trachtenmodehaus (l.) und Landzeit-Marketingchefin Elisabeth Rosenberger (Mitte) freuen sich mit der NÖ Mostkönigin Sandra I. (2. v. l.) und den beiden Models Kathi Amon (2. v. r.) und Stephanie Koller (r.) über den großen Erfolg der Trachtenmodeschau.

Foto: Hans Kirchwegger



Gruppenfoto mit allen Akteuren der Trachtenmodeschau

Foto: Hans Kirchwegger

Corporate Data

Unter der Marke Landzeit präsentieren Wolfgang Rosenberger und sein Team das einzigartige Frische-Gastronomie-Konzept. Erlesene Kombinationen aus hauseigenen Rezepten bereiten Lebensfreude und Genuss. Wolfgang Rosenberger hat das Konzept der Gourmet-Märkte entwickelt und in Österreich erfolgreich umgesetzt. An 16 Standorten entlang Österreichs Autobahnen bietet Landzeit neben bester Qualität, Gesundheit, Vielfalt und Herzlichkeit. Im Bereich Full Service Autobahn-Restaurants nimmt Landzeit einen Spitzenplatz ein. Sechs Millionen Gäste im Jahr genießen die Gastfreundschaft bei Landzeit. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit.



Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger

Foto: Landzeit

ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

Mag. Elisabeth Rosenberger

Voralpenkreuz 2

4642 Sattledt, Austria

Tel.: +43 7244 20250

Fax: +43 7244 20250-320

E-Mail: zentrale@landzeit.at