

»PRESSEINFORMATION IM JÄNNER 2018«

Frisch geräucherter Lachs statt Fastfood im Plastik

LANDZEIT GEWINNT IMMER WIEDER MIT VERRÜCKTEN IDEEN. WOLFGANG ROSENBERGER ZEIGT, WIE MODERNE UND GESUNDE KULINARIK FUNKTIONIERT – UND MACHT EINE MARKE ZUM KULT.

Vision in der Autobahngastronomie umgesetzt

Mit der Lachsräucherei hat Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger eine weitere Vision in der Autobahngastronomie durchgesetzt. Oft belächelt, gewinnt er letztendlich immer wieder mit seinen verrückten Ideen. „Unsere Fische in Top-Qualität werden in kleinen Mengen geräuchert. Sie sind immer frisch“, sagt der Gastronomie-Pionier und Schöpfer der Kultmarke Landzeit. Die Lachsräucherei feiert bei Landzeit heuer den zehnten Geburtstag.

Frische, vitaminreiche Gerichte

Immer wieder wird der Landzeit-Gastgeber von seinen Gästen gefragt, warum er in seinen Landzeit-Restaurants Fisch räuchert, Kaffee röstet, Fleisch in der Fleischreiferei reifen lässt, Eiscreme in der Gelateria oder frisches Brot und Gebäck in der hauseigenen Bäckerei zubereitet. „Ich kenne keinen Menschen, der nicht gerne gut isst oder sich ungesund ernähren möchte“, lautet die Antwort von Wolfgang Rosenberger. Landzeit bereitet unter anderem auch Torten, Pasta, Aufläufe und Saucen selber zu und weiß somit, was in den angebotenen Speisen drinnen ist. So kommen Landzeit-Gäste immer in den Genuss frischer und vitaminreicher Gerichte. Qualität und Frische gehören zur Philosophie des Unternehmens. Daher bietet der Landzeit-Gastgeber auch kein Fast Food im Karton, keine Fabrik-Fertiggerichte, keine vorbehandelten Salate im Plastikbehälter, keine Dosengerichte, keine Hamburgersemmel als Dauerbackware und keine Gerichte aus zentraler Kooperation an.

Frischer Lachs in Premiumqualität kommt aus Norwegen

Der Lachs, der in den hauseigenen Fischräuchereien in den Landzeit-Restaurants in Angath, Ansfelden, Eben Nord, Eben Süd, Kammern, St. Valentin, Steinhäusl bei Wien, Strengberg, Tauernalm und Voralpenkreuz täglich frisch geräuchert wird, kommt aus Norwegen. „Bereits beim Einkauf der Fische legen wir Wert auf beste Qualität“, sagt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Die Fische werden vor dem Räuchern 48 Stunden lang in eine delikate Marinade gelegt, die für ein einzigartiges Aroma sorgt. Nach alter Tradition wird der Fisch über glosenden Buchen- und Lärchenspänen kalt geräuchert – jeweils drei Mal für je 30 Minuten. Dabei nimmt der Fisch natürliche Substanzen auf, die für den köstlichen Räuchergeschmack sorgen. Nach jedem Räuchervorgang folgt ein Rastvorgang. Dabei sorgt Crushed Ice in der Lade dafür, dass die Temperatur 30 Grad nicht übersteigt. Das Räuchern dauert insgesamt



Lachs aus der hauseigenen Räucherei:
Landzeit verwendet zum Räuchern in der hauseigenen Räucherei Lachs aus Norwegen. Der eigentliche Räuchervorgang dauert drei Stunden. Buchenspäne geben dem Lachs einen besonders guten Geschmack. Crushed Ice in der Räucherlade sorgt dafür, dass die Temperatur von 30 Grad nicht überstiegen wird. Der Lachs wird vor dem Räuchern 48 Stunden lang in einer delikaten Mischung aus Guérande-Meersalz, Fenchel, Karotten, Stangensellerie, Ingwer, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren mariniert.



Gäste schätzen Gerichte mit frisch geräuchertem Lachs:
Der Lachs wird täglich frisch geliefert, geräuchert und sofort serviert.

Fotos: Landzeit

drei Stunden. Räucherlachs wird ohne Konservierungsmittel hergestellt. Die Fische werden nur in kleinen Chargen geräuchert und nicht abgepackt. Nach dem Räuchern verleiht eine Marinade aus Olivenöl, Akazienhonig und Dill den Fischen einen besonderen Geschmack.

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. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.

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



Spaghetti „Cesana“

Spaghetti „Cesana“ mit hausgeräuchertem Lachs, gebratenen Lachsfiletstücken, Kräuterseitlingen, frischem Blattspinat und Cocktailtomaten. Die Pasta wird täglich frisch hausgemacht.

Foto: Landzeit