

»PRESSEINFORMATION, 27. AUGUST 2012«

Fleischreiferei „Dry Aging“, hauseigene Lachsräucherei und Kaffeerösterei – extreme Nachfrage bei Landzeit nach hausgemachten, besonders frisch zubereiteten und naturbelassenen Produkten

Landzeit setzt neue Gastronomie-Standards

Rasch und täglich frisch auf Bestellung – die Landzeit Autobahn-Restaurants stellen täglich unter Beweis, dass sich diese beiden Eigenschaften sehr wohl miteinander kombinieren lassen. Landzeit ist der Frischeanbieter Nr. 1 an Österreichs Autobahnen. Das einzigartige Frischeangebot in den Markt-Restaurants begeistert die Gäste. Vor ihren Augen wird Pasta täglich frisch geknetet, geschnitten und gekocht. Alle drei Stunden versorgt die Naturteigbackstube die Gäste mit ofenfrischem Naturteiggebäck. In einigen Landzeit-Restaurants gibt es als Besonderheit eine eigene Kaffeerösterei, Lachsräucherei und Fleischreiferei. Derzeit ist Landzeit mit 15 Restaurants in Österreich vertreten, ein 16. Standort ist in Planung.

Kaffee frisch geröstet

„In welchen Lokalen können Gäste beim Kaffeerösten zuschauen, den Kaffee vor Ort genießen und frisch geröstet mit nach Hause nehmen?“, ist Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger stolz auf die hauseigene Kaffeeschaurösterei in seinen Gourmet-Markt-Restaurants Tauernalm und Voralpenkreuz. Kaffeerösten ist eine Kunst. Der Röstvorgang muss am optimalen Röstpunkt abgebrochen werden, damit der Kaffee nicht bitter wird. Für den Kaffee werden nur reife Kaffeekirschen gepflückt. In einer einzigen Bohne ruhen bis zu 800 Aromastoffe. Durch den Röstprozess erwachen diese Aromastoffe zum Leben. Für den optimalen Landzeit-Espresso lässt Wolfgang Rosenberger die teuersten und hochwertigsten Sorten am Kaffeemarkt importieren. Seine bevorzugten Sorten sind Columbia Maragogype El Boton-Bohnen aus Kolumbien und Fazenda Rainha Yellow Bourbon-Bohnen aus Brasilien. Der Landzeit-Espresso schmeckt leicht, weich, rund und ist besonders aromatisch. Er zeichnet sich durch einen besonders bittersüßen Geschmack aus.



Landzeit Voralpenkreuz: Landzeit ist 15 Mal der Frischeanbieter Nr. 1 an Österreichs Autobahnen.



Hauseigene Kaffeerösterei: Der Landzeit-Kaffee hat einen bittersüßen Geschmack. Der Kaffee wird täglich frisch geröstet.

Hauseigene Trocken-Fleischreiferei – „Dry Aging“

Damit sich der Geschmack von Steaks perfekt entfalten kann, reift das Fleisch in der hauseigenen Trocken-Reifekammer in St. Valentin, Tauernalm und Voralpenkreuz. Die Reifezeit beträgt bis zu 30 Tage. Dabei wird das frische Fleisch bei einer Raumtemperatur von -1 bis + 2 Grad und bei einer Luftfeuchtigkeit von etwa 95 Prozent offen gelagert. Bei der Fleischreifung zerlegen fleischeigene Enzyme das Muskeleiweiß. Dadurch wird das Fleisch mürbe, zarter und schmackhafter. Die Steaks werden mit einer speziellen Kräutermarinade zubereitet und vom Grillardin auf dem Holzofengrill fettarm gebraten.



Frisch, saftig Landzeit: Landzeit lässt Rindersteaks in seiner Fleischreiferei reifen, bevor sie am Holzofengrill rare, medium oder à point gegrillt werden. Die Steaks werden mit einer frischen Kräutermarinade verfeinert.

Lachs täglich frisch geräuchert

In der hauseigenen Fischräucherei in sieben Landzeit-Restaurants wird Lachs nach alter Tradition bei 28 Grad täglich kalt geräuchert. Die Fische werden täglich dreimal für je 30 Minuten über glosenden Buchen- und Lärchenspänen geräuchert. Dabei nimmt der Fisch natürliche Substanzen auf, die für den köstlichen Räuchergeschmack sorgen. Landzeit räuchert nur in kleinen Mengen und verwendet für die Spezialität keine Konservierungsmittel. Bei Landzeit ist der geräucherte Lachs also täglich frisch. Das Fischfleisch ist besonders zart und fettarm.



Feinen Geschmack: Räucherlachs wird mit Honig und Dill gebeizt und nach alter Tradition über Buchen- und Lärchenholz geräuchert.

Hausgemachte Pasta

Die Marktstände in den Gourmet-Märkten bieten hausgemachte Pasta an. Pasta-Teig wird vor den Augen der Gäste geknetet, geschnitten und gekocht. Die Herstellung der Nudeln erfolgt ohne jegliche Konservierungsstoffe. Täglich wechseln Spaghetti, Tagliatelle, Bandnudeln oder Candele ab. An der Pasta-Station gibt es al dente gekochte Pasta mit verschiedensten feinen Saucen wie Sauce Carbonara, Spargelsauce oder eine Sauce mit Meeresfrüchten.



Hausgemachte Pasta: Pasta wird täglich frisch geknetet, geschnitten und gekocht.

Gebäck nach alter Handwerkstradition

In der Landzeit Naturteig-Bäckerei wird Brot und Gebäck alle drei Stunden frisch gebacken. „Wir backen nach alter Handwerkstradition auf Steinplatten“, lüftet Wolfgang Rosenberger das Geheimnis feiner Krusten und des guten, aromatischen Geschmacks. Ob Vollkornweckerl, Wachauerlaibchen, Vinschgerl oder Ciabatta – alle Produkte aus der Naturteig-Backstube werden händisch hergestellt. Wir verwenden nur natürliche Zutaten und keine chemischen Zusätze wie Stabilisatoren oder Geschmacksverstärker. Wir verwenden keine künstlichen Schnelltriebmittel und verzichten auf den Gärschrank.



Gesundes Naturteiggebäck: *Alle drei Stunden wird naturgesundes Naturteiggebäck frisch gebacken. Dabei werden keine chemischen Zusatzstoffe verwendet.*

Eis nach eigenen Landzeit-Rezepturen

In der Gelateria werden abwechselnd bis zu 30 verführerische Eissorten täglich frisch nach eigenen Landzeit-Rezepturen und nach einer alten Handwerkstechnik hergestellt. Landzeit unterscheidet zwischen cremigem schmelzendem Milcheis und einem vollfruchtigen Fruchteis. Cremiges Milcheis wird aus Butter, Milch, Zucker, Fruchtsauermilch, Fruchtjoghurt und Eiern komponiert. Die verschiedensten Eissorten werden mit Schokoladestückchen, Nüssen oder edlen Gewürzen verfeinert. Fruchteis enthält Wasser, Zucker, frische Früchte oder frisch gepresste Fruchtsäfte. So benötigen Landzeit Eiskonditoren beispielsweise rund eineinhalb Kilo Bananen für das Bananeneis oder zwei Kilo frische Erdbeeren für das Erdbeereis. „In allen Sorten schmecken Landzeit-Gäste die Frische“, betont Wolfgang Rosenberger. Sämtliche Eissorten werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt.



Landzeit-Eis: *In der Landzeit-Gelateria werden abwechselnd bis zu 30 Sorten frisches Frucht- und cremiges Milcheis hergestellt.*

Zahlreiche Auszeichnungen für die Landzeit-Qualität im Hochsommer 2012

Beim Falstaff & ASFINAG Raststättentest wurde Landzeit als perfekter Service-Gastgeber mit 6 von 15 Auszeichnungen von allen Autobahnbetreibern am meisten prämiert. Auszeichnungen gab es für die Restaurants in Tauernalm, Eben Nord, Ansfelden, Strengberg, Kaiserwald und Loipersdorf. Landzeit ist somit der beste Servicegeber an Österreichs Autobahnen. In der Gesamtwertung wurden 5 von 15 Standorte ausgezeichnet, Shooting Star Tauernalm erreichte Platz 2.

falstaff



Landzeit Tauernalm: *Der neue Landzeit Gourmet-Markt Tauernalm überzeugte gleich beim ersten Mal 17.000 Clubtester vom Falstaff-Gourmetclub.*

EuroTest

Gefreut hat Wolfgang Rosenberger die Auszeichnung beim EuroTest. Er schmunzelt und meint, die Erwähnung der Note „gut“ verdiene besondere Anerkennung – auch wenn der Landzeit-Chef weiß, dass seine Angebote das Prädikat „ausgezeichnet“ verdienen. Positiv bewertet wurden die appetitlich angerichteten und schmackhaften Gerichte sowie das freundliche und hilfsbereite Personal.



Landzeit Kammern: *Mit einem „gut“ wurde der Landzeit Gourmet-Markt Kammern beim Euro Test Rastanlagen ausgezeichnet.*

Goldenes R

Auch der ARBÖ steht auf Landzeit und zeichnete die Betriebe Voralpenkreuz und Strengberg für ihre besondere Qualität aus. „Die Qualität der österreichischen Raststationen ist in Europa einzigartig. Dieser Wettbewerb ist ein internationales Monitoring dieser Qualität und stellt sicher, dass sie kontinuierlich überprüft und verbessert wird“, meinte ARBÖ-Generalsekretärin Mag. Lydia Ninz bei der Auszeichnung der Betriebe.



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. Das Unternehmen ist somit ein wichtiger Repräsentant der österreichischen Gastlichkeit.



Das erfolgreiche Landzeit-Team: *In jedem Landzeit-Restaurant arbeitet ein Küchenteam, Konditoreiteam, Backstübenteam und Serviceteam, um täglich die perfekte Frische zu garantieren. Wir sind stolz darauf, wenn Sie unterwegs Österreich genießen.*

Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 880 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Das Unternehmen schloss das vergangene Jahr mit einem Umsatz von rund 50 Millionen Euro ab. Knapp 4.000 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitze 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



Landzeit Familienparadies: *Landzeit ist Ihr Gastgeber, Ihr Familienrestaurant – frisch, rasch und einfach gut.*

Alle Fotos: Landzeit