LANDZEIT
AUTOBAHN-RESTAURANTS

»PRESSEINFORMATION, 3. SEPTEMBER 2013«

Vorreiter Landzeit: eigene Kinderspeisenkarte mit gesunden und köstlichen Gerichten

Für die neue Kinderspeisenkarte in den Landzeit à la carte-Restaurants ließ Wolfgang Rosenberger ein kindgerechtes Ernährungsangebot für Kinder erstellen.

Landzeit bietet ab sofort eine eigene Kinderspeisenkarte mit gesunden Köstlichkeiten an. „Bei den Rezepten werden die Wünsche von Eltern und Kindern, aber auch aktuelle Grundlagen einer kindgerechten Ernährungsweise berücksichtigt“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Zu den gesunden Gerichten auf der neuen Kinderspeisenkarte gehören unter anderem eine bunte Garten-Suppe und Vollkornspaghetti mit Wurzelsauce. „Wir sind überzeugt, dass sich die richtige Ernährung positiv auf Körper, Geist und Psyche auswirkt“, betont Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Bei der Erstellung der neuen Kinderspeisenkarte mit gesunden und köstlichen Speisen wurde exklusiv für Landzeit ein kindgerechtes Ernährungsangebot erstellt. Die Köche verzichten weitgehend auf tierische Fette und reduzieren Fett sowie Zucker. „Wir verarbeiten Lebensmittel, die der kindlichen Verdauung zuträglich sind“, erklärt Wolfgang Rosenberger. Auf die Karte kommen regionale und saisonale Speisen. Es wird darauf geachtet, dass die jungen Gäste gesund essen und dennoch nicht auf den Genuss verzichten müssen. Beim Anrichten der Gerichte achten die Köche auf eine besondere optische Gestaltung.

Kinderspeisenkarte:
In den Landzeit à la carte-Restaurants werden ab sofort gesunde und köstliche Gerichte auf der neuen Kinderspeisenkarte angeboten.

Geschmack und Genuss erlernen

„Früh übt sich, wer ein Meister in vernünftiger, gesunder Ernährung werden will“, schmunzelt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Auf der neuen Kinderspeisenkarte finden sich unter anderem Köstlichkeiten wie Fleischbällchen aus Biofaschiertem mit Naturtomaten-Wurzelsauce und frischem, hausgemachtem Kartoffelpüree, eine bunte Gemüsepüreesuppe aus Karotten, Sellerie, Zucchini, Brokkoli und Kartoffeln oder Vollkornspaghetti mit Wurzelsauce. Knackiges Gemüse schmeckt gut und ist gesund. Viele Sorten sind reich an Vitaminen, Kohlenhydraten, Eiweiß und Mineralstoffen. „Kinder brauchen für ihre gesunde Entwicklung eine nährstoff- und vitaminreiche Kost“, sagt Wolfgang Rosenberger. Diese sollte aus frischen Qualitätsprodukten bestehen und schonend zubereitet werden. Zu einem ausgewogenen Speiseplan gehören unter anderem Getreideprodukte, Obst, Gemüse und Milchprodukte. Eier, Fleisch und Fisch sollten mäßig genossen werden, zuckerhaltige und fette Lebensmittel möglichst in kleinen Mengen. Kinder sollten nach und nach eine Vielzahl unterschiedlicher Lebensmittel und Gerichte kennenlernen, damit sie verschiedene Geschmackserlebnisse entwickeln können. „Schließlich wollen Geschmack und Genuss gelernt

sein!“, betont der Landzeit-Chef. Neu im Angebot für Kinder ist das Früchtefrühstück. Frische Früchte am Morgen liefern wertvolle Vitamine und stärken das Immunsystem. Die Kleinen fühlen sich den ganzen Tag gesund und fit.

1. Kinderrestaurant an Österreichs Autobahnen

Landzeit liegt das Wohl der jungen Gäste sehr am Herzen. Eine Vorreiterrolle spielte Wolfgang Rosenberger bereits mit der Errichtung des 1. Kinderrestaurants an Österreichs Autobahnen. Diese Innovationen in Mondsee und Tauernalm sind mit kindgerechten Tischen und Stühlen ausgestattet. Um Wartezeiten zu überbrücken, können die Mädchen und Buben nach Herzenslust auf einem Piratenschiff herumklettern, durch einen Röhrenwurm krabbeln oder auf Schaukelfiguren wippen. Daneben gehören Geschicklichkeitsspiele, ein Riesenmemory an der Wand sowie ein Computer, der mit Lernspielen ausgestattet ist, zur Einrichtung des Kinderrestaurants. Eltern schätzen den eigenen Rückzugsraum, in dem sie sich ungestört ihren Kleinkindern widmen, Babys stillen und wickeln können. In der Babyküche stehen Fläschchenwärmer, Herd und Mikrowelle zur Verfügung, um mitgebrachte Babynahrung aufzuwärmen.

Kinderrestaurant: *Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger sorgt dafür, dass sich junge Gäste im Kinderrestaurant Mondsee wohlfühlen.*

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.

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

Alle Fotos: Landzeit