

Frühlingserwachen bei Landzeit – gesundes, frisch gekochtes Essen entlang der Autobahn, das gibt's nur noch bei Landzeit.

Wie heißt es so schön: „Du bist, was du isst“. Die richtige Ernährung hat neben der Bewegung einen enormen Einfluss auf unsere Gesundheit, denn beides steigert unser Wohlbefinden.

Ernährungswissenschaftler wissen, dass es im Frühling – nach der Ruhephase im Winter – wieder Zeit ist, aufzuwachen und seinen Körper in Schwung zu bringen.

Frühlingserwachen heißt bei Landzeit VITALITÄT mit leichten Gerichten.

Wolfgang Rosenberger, Gastgeber von Landzeit, und seine KüchenchefInnen setzen diesen Frühling besonders auf vitale leichte Gerichte, mit vielen frischen Kräutern wie Bärlauch, Kresse, Petersilie und Sprossen sowie grüne Gemüsearten wie Zuckerschoten, Jungzwiebeln und Zucchini. Die Frühlingskräuter und das Gemüse geben den Gerichten einen frischen Geschmack und liefern gleichzeitig wichtige Vitamine und Vitalstoffe, Kräuter wecken außerdem die Lebensgeister.

Der Körper möchte sich im Frühling reinigen, das gelingt ihm mit leicht scharfem Gemüse wie Radieschen, Rettich und Kohlrabi, welches es jetzt bei Landzeit am Salatbuffet gibt, um die Leber anzuregen. Es gilt: am besten isst man das, was in der Natur und Gegend gerade wächst.

„Gäste legen verstärkt Wert auf gesunde, vitale Kost, um fit für die Weiterreise und längere Autofahrten zu sein. „Landzeit trifft mit seiner gesunden Mischkost mit hohem, frischem Gemüse-, Kräuter- und Fischanteil den Geschmack der Gäste“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. So gibt es eine Kresse-Petersiliencremesuppe, Vitello Tonnato mit Vogerlsalat, gegrilltes Kalbshuftsteak mit Kräuterseitling-Jungzwiebelragout, Bärlauch-Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse, Bärlauch Spaghetti „Napoli“, pochiertes Lachsforellenfilet auf Wurzelgemüse und noch vieles mehr.



„Kresse gibt vielen Rezepten den entscheidenden würzigen Frischekick. Ob Salate, Fischgerichte, Suppen oder Pasta – mit Kresse schmeckt alles gleich noch einmal so gut. Dank der aromatischen Senföle wartet Kresse mit antibiotischer, entzündungshemmender und immunstärkender Wirkung auf“, sagt Wolfgang Rosenberger



Insbesondere im Frühling kommt Health-Food bei den Reisenden gut an. So versuchen immer mehr Menschen nachhaltig und gesund zu leben. Landzeit stellt sich auf das veränderte Konsumverhalten ein und verwöhnt Gäste mit einem immer breiter werdenden Angebot an vitalen und frischen Gerichten.

Aber nicht nur die Gerichte sind ein Fest für alle Sinne, auch die von den MitarbeiterInnen selbst dekorierten Restaurants mit echten Frühlingsknotenblumen und Kräutern sind ein wahrer Augenschmaus. Jene Landzeit - Mitarbeiterinnen, die am schönsten dekoriert haben, bekommen eine 3-tägige Auslandsreise mit ihrer Familie von Wolfgang Rosenberger geschenkt. „Das ist es mir wert, denn unsere Gäste sind von den frühlingshaften Dekorationen total überrascht und freuen sich über das Frühlingserwachen im Restaurant“, so Wolfgang Rosenberger.

„Bei uns gibt es heuer eine Kressesuppe und wir schenken unseren Gästen ein Kresse-Samensackerl, denn Kresse ist nicht nur dekoratives „Grün“ am Teller, sondern eine äußerst starke Heilpflanze – Kresse enthält Eisen, Kalzium, Vitamin A, Vitamin C und viel Eiweiß. Schon kleine Kressemengen tragen zur Vitalstoffversorgung bei, deshalb sollte diese so oft wie möglich am Speiseplan stehen“, sagt Wolfgang Rosenberger.



Rückfragen und Kontakt

Für Rückfragen steht Ihnen gerne zur Verfügung:
Wolfgang Rosenberger
Geschäftsführer
Landzeit Autobahn-Restaurants
Voralpenkreuz 2
4642 Sattledt, Austria
Tel.: +43 7244 20250
Fax: +43 7244 20250-320
E-Mail: zentrale@landzeit.at