

»PRESSEINFORMATION, 30. OKTOBER 2014«

## Neues Flaggschiff österreichischer Gastlichkeit am Knoten Steinhäusl/Wien

MIT EINEM GOURMET-MARKT, À LA CARTE-RESTAURANT MIT ESSBAR UND KINDER-RESTAURANT SETZT LANDZEIT NEUE MASSSTÄBE.

### Bundeskanzler Werner Faymann eröffnete neuen Standort

Das Landzeit Gourmet-Markt-Restaurant und das à la carte-Restaurant mit Essbar in Steinhäusl bei Wien wurden am 29. Oktober 2014 von Bundeskanzler Werner Faymann eröffnet. Am neuen Standort vereint Gastgeber Wolfgang Rosenberger drei Restaurantkonzepte unter einem Dach: das Gourmet-Markt-Restaurant, das à la carte-Restaurant mit Essbar und das Kinderrestaurant. „Eilige Reisende stellen sich ihre Speisen im Gourmet-Markt zusammen, Genießer lassen sich ihre Speisen im à la carte-Restaurant mit Essbar servieren, Familien mit Kindern werden im Kinderrestaurant in Steinhäusl bei Wien bedient“, betont der Landzeit-Chef. Steinhäusl ist mit einem Investitionsvolumen von rund 22,8 Millionen Euro eines der größten Raststätten-Projekte in Österreich. Der neue Landzeit-Standort liegt am Knotenpunkt Steinhäusl – beim Zusammenschluss der A1, der West Autobahn und der A21, der Wiener Außenring Autobahn. Bundeskanzler Werner Faymann erklärte in seiner Ansprache, was eine gute Raststätte ausmacht: freie Plätze, auch in der Hochsaison, eine freundliche Bedienung und eine hohe Qualität. Landzeit erfüllt alle Kriterien und so machen Gäste hier gerne Halt, um Energie zu tanken. Auch ASFINAG-Vorstandsdirektor Dr. Klaus Schierhackl unterstrich das hohe Niveau des Unternehmens: „Landzeit bedeutet nicht nur tanken und rasten, sondern Qualität.“

### Drei Konzepte unter einem Dach

„In Steinhäusl bei Wien erwartet Gäste eine genussvolle Rast mit tollem Ausblick“, erklärt Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Erstmals wurden in einem Landzeit-Restaurant drei Konzepte vereint. Der Gourmet-Markt verbindet erfolgreich Genuss und Erlebnis, im Mittelpunkt stehen erntefrisches Gemüse und Obst. Die bunte Marktatmosphäre lädt zum Gustieren ein. Gäste flanieren durch den Markt und stellen sich ihre Gerichte individuell zusammen. „Vor ihren Augen werden die Speisen zubereitet“, erklärt Wolfgang Rosenberger.

### à la carte-Restaurant mit Essbar für Genießer

Im neuen à la carte-Restaurant mit Essbar werden Gerichte nach saisonalen Rezepturen für Lebensfreude und Genuss serviert. „Gäste lehnen sich zurück und genießen im Küchenambiente mit allen Sinnen die kreative kulinarische Welt von Landzeit“, stellt Wolfgang Rosenberger



*Bundeskanzler Werner Faymann bescheinigte Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger die hohe Qualität seiner Autobahn-Restaurants.*



*OMV-Geschäftsführer Ing. Mag. (FH) Alois Wach, Christine Rosenberger, ASFINAG-Vorstandsdirektor Dr. Klaus Schierhackl, Landzeit Marketing-Chefin Mag. Elisabeth Rosenberger, der Bürgermeister von Altlenzbach Mag. Wolfgang Luftensteiner, Bundeskanzler Werner Faymann, Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger, Landeshauptmann-Stellvertreter Mag. Wolfgang Sobotka, Isabelle Rosenberger und ASFINAG-Vorstandsdirektor DI Alois Schedl eröffneten den neuen Landzeit-Standort Steinhäusl bei Wien (v. l. n. r.).*

seine jüngste Innovation vor. Besonders beliebt sind Flammekueche, eine Spezialität aus dem Elsass. Der Name Flammekueche kommt daher, dass die Flammen im Ofen noch nicht vollständig ausgelodert waren, wenn die Flade eingeschoben wurde. Zum traditionellen Verspeisen der Elsässer Spezialität versammeln sich Flammekueche-Liebhaber und bestellen Tischrunde um Tischrunde. Die auf Holzbrettern servierte Köstlichkeit wird mit dem Messer in Viertel geschnitten, zusammengerollt und ohne Besteck bei einem Glas Riesling verspeist. Auch Liebhaber von Fisch-Spezialitäten kommen im à la carte-Restaurant mit Essbar in Steinhäusl bei Wien voll auf ihre Kosten. Forelle und Wolfsbarsch werden im Ganzen gegrillt, Lachs, Zander und Goldbrasse servieren Landzeit-Mitarbeiter als Filets. Garnelenspieße und Mixed Grill „Nova Scotia“ ergänzen das Angebot auf der Fischkarte. Zu weiteren Spezialitäten gehören das Kalbsrahmbeuschel, das Wiener Schnitzel vom Kalb, der hausgemachte Krautstrudel und die überbackenen Schinkenfleckerln.

## Kinderrestaurant für die kleinen Gäste

Im Kinderrestaurant können Mädchen und Buben nach Herzenslust spielen, während ihre Eltern sich kulinarisch verwöhnen lassen. Gerichte der Kinderspeisenkarte werden nach aktuellen Grundlagen einer kindgerechten Ernährungsweise zubereitet. „Bei den Rezepten verzichten wir weitgehend auf tierische Fette und reduzieren außerdem Fett und Zucker“, weiß Wolfgang Rosenberger. Köche verwenden frische, regionale Produkte und Lebensmittel, die der kindlichen Verdauung zuträglich sind. Serviert werden die Gerichte mit einer besonderen optischen Gestaltung. Mit schmackhaften Köstlichkeiten „stellt Landzeit unter Beweis, dass Kinder gesund essen können, ohne auf Genuss verzichten zu müssen.“

## Lounge für Busfahrer und Reiseleiter

Rund 22,8 Millionen Euro wurden in das Flaggschiff österreichischer Gastlichkeit in Steinhäusl bei Wien investiert. Somit gehört der neue Landzeit-Standort zu den größten Raststätten-Projekten, die jemals in Österreich realisiert worden sind. Das Restaurant bietet Platz für mehr als 400 Personen. Angeschlossen ist ein Motor-Hotel mit 40 Zimmern. Ein großzügiges Frühstücksbuffet, eine speziell entwickelte Landzeitmatratze für den gesunden Schlaf, Hotelkino im Zimmer und der Stammgästepass sind besondere Attraktionen. Acht Seminarräume machen den Standort zum größten Seminarzentrum an Österreichs Autobahnen. In Steinhäusl bei Wien wurde das Gourmet-Markt-Konzept weiterentwickelt und ausgebaut. Neu dazu gekommen ist auch eine Busfahrer-Lounge mit vier Massagestühlen inklusive Visualisierungsbrille. „Busfahrer und Reiseleiter sind die Botschafter des regionalen Tourismus“, betont Wolfgang Rosenberger. Nach einer entspannten Rast können Busfahrer erholt ihre Weiterreise antreten.

## Gäste begrüßen Innovationen bei Landzeit

Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger ist bestrebt, seine Gäste immer wieder mit neuen Innovationen zu überraschen. Dazu gehören unter anderem die eigene Lachsräucherei, Fleischreiferei, Eiscreme Parlor und Kaffeerösterei. Räucherlachs ist eine besondere Spezialität.



*Gastgeber Wolfgang Rosenberger lädt seine Gäste zum Speisen in den idyllischen Rosenpavillon ein.*



*Kindgerecht speisen und im Lokal nach Herzenslust spielen – das alles ist im Landzeit Kinderrestaurant Steinhäusl bei Wien möglich.*



*Neu im Landzeit Restaurant Steinhäusl bei Wien ist die Lounge für Busfahrer und Reiseleiter mit drei Massagestühlen inklusive Visualisierungsbrillen.*

# LANDZEIT

AUTOBAHN-RESTAURANTS

Die Fische werden in der hauseigenen Fischräucherei nach alter Tradition bei 28 Grad kalt geräuchert. Bereits vor dem Räuchern liegen die Fische 48 Stunden lang in einer feinen Marinade. In der Trocken-Fleischreiferei „Dry Aging“ reifen Rinderrücken aus geprüfter Herkunft bis zu 50 Tage. Dabei wird das Fleisch besonders zart und mürbe und erhält seinen intensiven Geschmack. Eiscreme frisch und soft aus der Landzeit Eismanufaktur gehört zu den Besonderheiten in Steinhäusl bei Wien. Der Name Eiscreme Parlor ist eine Referenz an die gute alte Zeit – als Eiscreme noch nach Eiscreme schmeckte und alle davon schwärmten. Cremiges Milcheis wird aus Butter, Milch, Zucker, Fruchtsauermilch, Fruchtojoghurt und Eiern komponiert. Die verschiedensten Eissorten werden mit Schokoladestückchen, Nüssen oder edlen Gewürzen verfeinert. Fruchteis enthält Wasser, Zucker, frische Früchte oder frisch gepresste Fruchtsäfte. „In allen Sorten schmecken Landzeit-Gäste die Frische“, betont Wolfgang Rosenberger. Sämtliche Eissorten werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Landzeit kauft hochwertigen Rohkaffee aus aller Welt, der in der Rösterei mehrmals täglich frisch geröstet wird. „Frisch gerösteter Kaffee hat ein unvergleichliches Aroma“, betont Wolfgang Rosenberger. Der Landzeit-Kaffee schmeckt leicht, weich, rund und ist besonders aromatisch.

## Fleisch aus der Feuerwand und hausgemachte Pasta

Rotisserie-Spezialitäten gehören zu den weiteren Besonderheiten des Gourmet-Marktes. Fleisch-, Fisch- und Geflügelsorten werden auf sich drehende Spieße gesteckt und von der dahinterliegenden Feuerwand schonend gegart. Das Fleisch wird dadurch besonders mürbe. Zu einer der Lieblingsspeisen der Gäste gehören Pastagerichte. Die Teigwaren werden mitten im Markt geknetet, geschnitten und gekocht. Die Nudeln werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt, täglich wechseln sich 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 Sauce mit Meeresfrüchten.

## Selbstgemachtes Landzeit Gebäck und Brot

Selbst gemachte Köstlichkeiten haben einen intensiven Geschmack und einzigartig frischen Geschmack. In Steinhäusl bei Wien kommt alle drei Stunden handgemachtes, ofenfrisches Brot und Gebäck aus der Naturteigbackstube. „Wir backen nach alter Handwerkstradition auf Steinplatten“, lüftet Wolfgang Rosenberger das Geheimnis feiner Krusten und des guten, aromatischen Geschmacks. Landzeit Konditoren und Bäcker backen mit Leidenschaft. Torten, Kuchen und Strudel werden vor Ort täglich frisch zubereitet.

## Ausgewogen und kalorienarm

Landzeit lebt die österreichische Gastfreundschaft und überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Köstlichkeiten. Engagierte und kreative Köche komponieren aus frischen und saisonalen Produkten der Region köstliche Gerichte. Dabei achten sie auf ausgewogene Kost. Viele Speisen werden besonders kalorienarm zubereitet. Gäste schätzen die Vielfalt und Abwechslung der Gerichte und loben den authentischen Geschmack der Speisen. „Österreich frisch genießen“, heißt die Devise.



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



*Bis zu 50 Tage reifen die saftigen Steaks in der hauseigenen Trocken-Fleischreiferei.*



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

Fotos: Landzeit

## 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](mailto:zentrale@landzeit.at)