

»PRESSEINFORMATION IM MÄRZ 2016«

Landzeit: So geht Frühling wirklich!

MIT MEHR ALS 20 NEUEN, VITALEN GERICHTEN BESINNT SICH LANDZEIT AUF TRADITIONELLE WERTE DER GESUNDEN KÜCHE UND MÖCHTE DAMIT GLEICHZEITIG DIE LEBENSQUALITÄT SEINER GÄSTE STEIGERN.

Landzeit setzt Maßstab in der saisonalen Gastronomie

Ein wahres Feuerwerk an Aktivitäten zündete Landzeit in allen 16 Restaurants. „So geht Frühling wirklich“, sagt Gastgeber Wolfgang Rosenberger zu seiner Initiative. Mit mehr als 20 neuen Gerichten, Dekorationen und Angeboten inszeniert der Gastgeber an der Autobahn den Frühling täglich neu. Der Markenname Landzeit setzt sich aus den beiden Begriffen Land und Zeit zusammen. Zeit steht für die vier Saisonen im Jahreskreis. Landzeit begeistert seine Gäste immer wieder mit Gerichten, die aus saisonalen Produkten komponiert werden. Land steht für die einzelnen Regionen. Das Unternehmen verarbeitet Produkte, die in unmittelbarer Umgebung wachsen. Diese werden erntefrisch verarbeitet. Mit der vitalen Frühjahrsaktion möchte Wolfgang Rosenberger einen neuen Maßstab in der saisonalen Gastronomie setzen.

Saisonale und regionale Esskultur aufleben lassen

Im Mittelpunkt der Frühlingsangebote von Landzeit stehen saisonale und regionale Produkte. „Seit hunderten Jahren lebten Menschen von Produkten, die saisonal in der Region erhältlich waren“, gibt Wolfgang Rosenberger zu bedenken. Nach und nach wandelte sich das Blatt und auf den Tisch kamen Produkte, die lange Lieferzeiten hinter sich hatten, bevor sie verarbeitet wurden. Diese wurden oft noch unreif geerntet oder behandelt, sodass sie die lange Reise unversehrt überstanden. „Wir wollen die saisonale und regionale Esskultur wieder aufleben lassen“, betont der Gastgeber. Mit den vitalen Gerichten der Frühjahrsaktion verstärkt Landzeit das Bewusstsein für frische, heimische Zutaten, die zu gesunden Gerichten verarbeitet werden. Gäste werden für vitale Köstlichkeiten begeistert, gleichzeitig soll durch gesunde Kost das allgemeine Wohlbefinden gesteigert werden. Zudem haben Lieferanten aus der Region eine nachhaltige Signalwirkung.

Küchenkräuter und Produkte der Saison

Zeit = Saison. Mit seiner Frühlingsaktion möchte Landzeit das Bewusstsein der Gäste für natürliche Produkte stärken. Was gibt es Geschmackvolleres als frisch geschnittenes und frisch zubereitetes Gemüse wie Karotten, Jungzwiebeln oder Spinat?“, so Wolfgang Rosenberger. Zum Verfeinern werden frische Kräuter – Thymian, Oregano, Estragon oder Basilikum – und Sprossen – wie



Frühling bei Landzeit: Mit mehr als 20 neuen Gerichten, Dekorationen und Angeboten inszeniert Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger den Frühling an der Autobahn neu.



Kräuter-Perlhuhn: Das Kräuter-Perlhuhn vom Grill wird mit einer Kräuter-Knoblauchmarinade verfeinert.



Das Frühlings-Salatbuffet: Mit bis zu 20 Rohkostsalaten und Anti-Pasti-Spezialitäten begeistert Landzeit seine Gäste am Salat- und Delikatessenbuffet. Die Köstlichkeiten werden mit frisch gehackten Frühling Kräutern und Sprossen verfeinert.

Lauchsprossen, Rettichsprossen, Rote-Rüben-Sprossen und Linsensprossen – aus dem Garten, von der Wiese oder aus dem Wald verwendet. Ein besonders beliebtes Produkt im Frühling ist der Bärlauch, ein heimisches Wildkraut, dem eine heilkräftigende Wirkung nachgesagt wird. Schon zu früheren Zeiten wussten Menschen die Kraft der Kräuter zu nutzen, die Zutaten für schmackhafte Gerichte wurden oft in der Wiese vor dem Haus gepflückt. „Alte Traditionen wieder hochleben zu lassen, kommt bei unseren Gästen gut an“, weiß der Landzeit-Gastgeber.

Traditionelle österreichische Rezepte

Land = Region. Auch traditionell überlieferte österreichische Rezepte kommen bei Landzeit immer wieder zum Einsatz. Diese werden überarbeitet und den heutigen Ernährungstrends angepasst. „Omas Kochbücher sind für unsere kreativen Köche eine wahre Fundgrube“, sagt Wolfgang Rosenberger. Zu diesen Spezialitäten gehört unter anderem das Goldforellenfilet. Goldforellen sind regionale Fische, deren Fleisch besonders zart ist. Als Zutaten werden leichte und gesunde Gemüsesorten wie Artischocken, Fenchel und Oliven in einer Naturtomatensauce serviert.

Begleiter auf einer kulinarischen Reise

Landzeit begleitet seine Gäste auf ihrer Reise kulinarisch durch Österreich. Schmackhaft, frische Lebensmittel sollen sie zu einer ausgewogenen, gesunden Ernährung bewegen. Zudem begeistern Köche mit regionalen Spezialitäten. Landzeit repräsentiert mit seinen Standorten auch architektonisch die jeweiligen Regionen. So wurde der Standort in Loipersdorf einem klassischen Vierkanter nachempfunden, der Standort Voralpenkreuz den regionaltypischen Dreiseitern. Die Dekoration der 16 Landzeit-Restaurants spiegelt ebenfalls regionale Besonderheiten wider. Gäste schätzen diese Liebe zum Detail.

Traditionell und weltoffen

Tradition spielt bei Landzeit eine große Rolle. Daneben ist Landzeit aber auch weltoffen. So werden Gäste mit Guérande-Meersalz aus der Bretagne, Cheesecake nach einem amerikanischen Rezept, Crab-Legs aus dem Eismeer und Original Kanadischen Waffeln mit Mehl von der kanadischen Küste und kanadischem Ahornsirup überrascht. Landzeit holt sozusagen die Welt nach Österreich und begeistert bei jedem Besuch mit etwas Neuem und Innovativem.

Knackig frische Salate

Besonders beliebt sind in den Landzeit-Restaurants Gemüsespezialitäten und knackig frische Salatkreationen, die mehrmals täglich gehobelt, geschnitten und zubereitet werden. Auch hier werden die Zutaten der Gerichte der jeweiligen Saison angepasst. Salatkreationen wie der Kohlrabisalat mit Joghurt, Radieschensalat mit frischem Kerbel oder Rucola-Sprossensalat werden mit erlesenen Essigen und Ölen vom Wiener Naschmarkt und frisch geschnittenen Kräutern zubereitet.



Bärlauchsuppe: *Frisch gepfückter Bärlauch gibt der cremigen Suppe den besonders delikaten Geschmack.*



Goldforellenfilet: *Das Goldforellenfilet wird mit Artischocken, Tomaten, Maiskölbchen und Oliven serviert.*



Original Kanadische Waffel: *Auf Bestellung wird die Original Kanadische Waffel im speziellen Waffeleisen frisch gebacken, mit kanadischem Ahornsirup verfeinert und frischen Erdbeeren belegt.*



Entrecôte vom Charolais-Rind: *Das mit Kräutern marinierte Entrecôte ist besonders zart im Geschmack und wird mit frischem Gemüse aus Zuckerschoten, Kräutersaitlingen und Babymaiskolben serviert.*

Bärlauch-Ciabatta und Blütenlaibchen

Zu den Köstlichkeiten vom Salat- und Delikatessenbuffet passen perfekt Bärlauch-Ciabatta, ein italienisches Gebäck mit Bärlauch und Olivenöl, und Blütenlaibchen. Das Blütenlaibchen aus Weizen- und Roggenmehl wird mit getrockneten Blüten von Malven, Kornblumen, Ringelblumen und Rosen verfeinert. Für den guten Geschmack sorgen zudem Erdbeerblätter sowie ein traditionelles Brotgewürz, der Schabzigerklee.

Gesunde Chia Samen

Erfrischend und leicht ist die Erdbeer-Joghurtcreme mit gesunden Chia Samen. Diese Samen sind reich an Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Auch für die Weiterfahrt bietet Landzeit einen gesunden Snack, einen Müsliriegel mit feinem Blütenhonig, an.

Mehlspeisen mit frischen Früchten

„Sündigen“ mit Genuss ist bei Landzeit angesagt. Mit frischen Früchten werden täglich frische köstliche Mehlspeisen in den Landzeit-Backstuben hergestellt. Süße Verführungen sind unter anderem der Cheesecake mit Erdbeeren, die Bananenschnitte, die Erdbeersoufflé-Torte, die Erdbeerschaumschnitte oder die Erdbeer-Buttermilch-Torte.

Erfrischende und gesunde Durstlöcher

Vitaminreiche Getränke bringen den Körper wieder in Schwung. Im Frühling greifen Landzeit-Gäste gerne zum belebenden, hausgemachten Frühlingsdrink, der aus frisch gepressten Zitronen und Minze besteht. Auf Wunsch der Gäste hat Landzeit auch exotische Früchte im Angebot. Besonders beliebt ist der Landzeit-Mellow „Borneo“, ein frisch gemixter Fruchtsaft aus Mango, Banane, Ananas und Orange.

Shoppen bei Landzeit

Im Landzeit-Shop finden Gäste Souvenirs, Geschenke und eine Auswahl an liebevoll zusammengestellten Dekorationsgegenständen. Im Frühling gleichen die Shops einem Blumenladen. Reisende können duftende Frühlingsblumen im Topf erwerben und mit nach Hause nehmen.

Kressesamen zum Aussäen für Kinder

Landzeit ist als kinderfreundliches Restaurant bekannt. Mit einem Kressesamensackerl werden Mädchen und Buben fürs Gärtnern und gleichzeitig für gesunde Kräuter begeistert. Sie erhalten Tipps wie Kresse einfach ausgesät wird und welch ein besonderes Erlebnis es für Kinder ist, Kresse beim Wachsen zuschauen zu können. Landzeit verbindet mit dieser Aktion Genuss, Lernen und Spaß.



Blütenlaibchen: Blütenlaibchen sind ein feines Gebäck mit getrockneten Blüten unter anderem von Malven, Kornblumen, Ringelblumen und Rosen



Erdbeer-Joghurtcreme: Cremiges Joghurt verfeinert mit frischen Erdbeeren und gesunden Chia Samen



Exotischer Landzeit Mellow „Borneo“: Der exotische Muntermacher Mellow „Borneo“ besteht aus Mango, Banane, Ananas und Orange.

Motivation und Identifikation

Für die Frühlingsaktion wurde ein umfassendes Konzept erarbeitet. Dabei wurden eigene, kleine Arbeitsgruppen erstellt, die sich um neue Rezepte, gesunde Frühlingskräuter oder auch Dekorationsmöglichkeiten kümmern. Gemeinsame Aktionen machen Spaß. Jeder kann sich einbringen und versteckte Talente einsetzen. Teamarbeit stärkt zudem das Zusammengehörigkeitsgefühl. Eine erfolgreiche Aktion steigert die Motivation und Identifikation mit dem Unternehmen. Diese Motivation und Begeisterung ist ansteckend. Gäste nehmen die kreativen und abwechslungsreichen Aktivitäten bei Landzeit positiv und mit Staunen zur Kenntnis und geben ihre Begeisterung sowie Zufriedenheit an Freunde, Bekannte, Kollegen oder Geschäftspartner weiter. Das macht Landzeit-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter unglaublich stolz und beflügelt sie für weitere Aktionen, die wieder ein Beitrag zu noch mehr Kundenzufriedenheit sein sollen. Landzeit wird somit immer mehr zum bevorzugten Restaurant, in dem Gäste genießen, rasten und abschalten können. So macht Arbeit nicht nur Spaß sondern auch Sinn.

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.



Landzeit-Shop: Im Landzeit-Shop gibt es saisonal auf den Frühling abgestimmte Souvenirs für jeden Anlass.



Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger

Fotos: Landzeit

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