

»PRESSEINFORMATION IM JULI 2016«

Die neue Sommerfrische heißt Landzeit

SOMMER BEI LANDZEIT. MIT 20 NEUEN GERICHTEN VERWÖHNT LANDZEIT SEINE GÄSTE MIT DEN REICHEN GABEN DER NATUR.

Frische Kräuter und frisch geerntete Eierschwammerl

„Die neue Sommerfrische heißt Landzeit“, sagt Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Frische Kräuter, frisches Sommergemüse und frisch geerntete Eierschwammerl dominieren die neuen Sommergerichte. Sommerkräuter holen in den 16 Landzeit-Restaurants und auf den Terrassen die Sonne auf die Tische. Die Flaggen verkünden mit dem Wind die frohe Botschaft: Sommer bei Landzeit. „Wir inszenieren die Sommersaison in der Autobahngastronomie neu“, freut sich Wolfgang Rosenberger.

Landzeit begleitet Gäste in allen Urlaubsphasen

„Davon schwärmen Reisende“, weiß Wolfgang Rosenberger. Landzeit begleitet seine Gäste in allen Urlaubsphasen und lädt sie ein, ihre Rast in den 16 Qualitätsrestaurants an der Autobahn – mit herrlichen Aus- und Einblicken in Österreichs Natur und Kulinarik – zu verbringen. Sommerfrische bei Landzeit heißt auch Schwammerlzeit. Frisch geerntet werden Eierschwammerl zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Die Pilze sind für ihr mildpfeffriges Aroma bekannt. Das Fleisch ist fest und reich an Vitaminen. Beliebte Sommerfrische-Gerichte bei Landzeit sind Eierschwammerl à la Creme mit Weißbrot-Soufflé, die klare Eierschwammerlsuppe und die gerösteten Eierschwammerl auf getoastetem Schwarzbrot.

FrISCHE KRÄUTER DER SAISON – wer Lust hat, kann diese direkt vom Tisch weg kaufen

Mit duftenden, frischen Kräutern werden die sommerlichen Gerichte verfeinert. Rosmarin, Schnittlauch, Oregano, Dill, Thymian und Co. werden direkt von den Kräutertöpfen gepickt. Je frischer die Kräuter sind, umso voller und intensiver ist ihr Aroma und umso reicher sind sie an wertvollen Inhaltsstoffen. Heilkräuter haben viele positive Wirkungen und sorgen somit für ein gesteigertes Wohlbefinden. Wer Lust hat, kann den einen oder anderen Kräutertopf direkt vom Tisch weg oder auch im Shop kaufen und ihn mit nach Hause nehmen.



Sommerfrische bei Landzeit: Mit 20 neuen Sommergerichten verwöhnen Wolfgang Rosenberger und sein Team Gäste bei Landzeit.



„Landovia“: Die Vorspeisenkombination „Landovia“ besteht aus hochwertigem Burrata-Mozzarella, Ochsenherztomaten, Prosciutto San Daniele, Oliven, Zuckermelone, Tamarillo-Chutney und zartem Rucola-, Vogerl-, Baby-Leaf-Salat.



Herzhafte Eierschwammerl: Eierschwammerl à la Creme werden mit Weißbrot-Soufflé serviert.

Frischer Fisch für leichten Genuss

Erklärtes Ziel von Landzeit ist, Gäste für gesunde und frische Gerichte zu begeistern. Als Zutaten verwenden Landzeit-Köche Produkte der Saison und der Region. „Heimischer Fisch gehört dazu“, sagt Wolfgang Rosenberger und verweist auf das Reinankenfilet mit frischem Sommergemüse. Die Reinanke wird auch Felche genannt. Den Zander zeichnet sein grätenfreies festes Fleisch aus. Das Filet wird bei Landzeit aktuell von einem Eierschwammerl-Kartoffel-Spinatgröstl und frischem Sommergemüse begleitet.

Die Landzeit Sommerhits à la carte

Der Grillteller „Sommerfrische“ weiß, dass er 2016 bei Landzeit die Kulinarikcharts anführt. Beiried, Schweinsfilet, Hühnerfilet und Garnele vom Grill lassen sich von frischen Bohnen, rotem Zwiebel und duftendem Thymian mit Ofenkartoffeln & Co. begleiten. Die Vorspeisenkombination „Landovia“ entführt mit ihrer köstlichen Burrata (Mozzarella mit einem flüssigcremigen Kern), San Daniele Schinken aus dem Friaul und mediterraner Garnitur in die Alpe-Adria Region.

Brot & Gebäck im Sommer

Ciabatta mit gerösteten Eierschwammerl und Wurzelbrot mit frischen Kräutern sind die saisonalen Backwaren aus der Landzeit Backstube. Wolfgang Rosenberger: „Brot und Gebäck gehören zu jedem Essen. Da können wir uns von den Essgewohnheiten der beliebten Urlaubsregionen in Spanien, Frankreich oder Italien etwas abschauen.“

Fülle an frischem Obst und Gemüse

Der Sommer bietet eine Fülle an frischen Obst- und Gemüsesorten. Frische Zutaten sorgen für eine gesunde Vielfalt auf dem Speiseplan, erfreuen das Auge und fördern die Gesundheit. Zuckererbsenschoten, Brokkoli, Tomaten oder Jungzwiebeln bereichern das Angebot beim knackig frischen Gemüse. Das Salatbuffet ist im Sommer naturgemäß überreich gedeckt. Erdbeeren, Himbeeren und Marillen sind beliebte Zutaten für Mehlspeisen der Saison. Gäste lassen sich gerne zu einer Sommerwaffel mit frischen Himbeeren und Erdbeeren verführen oder zu einer Himbeertorte „Royal“, die mit drei (!) Lagen Himbeeren zubereitet wird.

Hausgemachte Eistees

An heißen Tagen ist es besonders wichtig, dass dem Körper ausreichend Flüssigkeit zugeführt wird. Besonders erfrischend sind die hausgemachten, gut gekühlten Eistees, die in den Variationen Apfel-Holunderblüte-Minze, Himbeer-Zitrone, Holunderblüte-Limette-Minze und Erdbeere-Orange angeboten werden. Besonders vitaminreich ist der frisch gemixte Landzeit-Mellow „Borneo“, der aus Mango, Banane, Babyananas, Orange und frischen Minzblättern besteht.



Zanderfilet: Das Zanderfilet „Ascona“ wird mit Eierschwammerl-Kartoffel-Spinatgröstl, frisch geschwenktem Gemüse und Limettenrahm-Dip serviert.



Grillteller: Beiried, Schweinsfilet, Hühnerfilet und Garnele vom Grill sind Spezialitäten vom Grillteller „Sommerfrische“. Dazu wird frisches Bohnengemüse, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kräuter-Dip, Barbecue-sauce und Maille-Dijon-Senf serviert.



Spezialgebäck: Das Ciabatta mit Eierschwammerl wurde mit Thymian verfeinert.



Besonders fruchtig: Die Himbeertorte „Royal“ wird dreifach mit frischen, sonnengereiften Himbeeren belegt.

Eiszeit bei Landzeit

Eis kühlt und erfrischt, das besonders zartschmelzende Eis zerfließt förmlich am Gaumen. Frische Früchte machen den fruchtigen Geschmack aus. So werden beispielsweise für eine Wanne Erdbeereis zwei Kilogramm frische Erdbeeren, für eine Wanne Marilleneis 1,3 Kilogramm frische Marillen und für eine Wanne Himbeereis 2,5 Kilogramm frische Himbeeren verwendet. Zum „Eis des Sommers“ wurde der Erdbeercup ernannt. Zu den weiteren Eisspezialitäten gehören unter anderem der Schoko-Nuss-Becher „Noisette“, der Karamell-Krokant-Becher, der Eiskaffee oder die Heiße Liebe mit frischen Himbeeren.

Kaffee – der Muntermacher für müde Autofahrer

Frischer Kaffee macht müde Autofahrer munter. Der Landzeit to go-Sommerkaffee ist ein großer Brauner mit Milchschaum, Vanille und Blütenhäubchen. Der Muntermacher kann bequem auf die Reise mitgenommen werden. Besonders beliebt ist die Kaiser-Melange, die in der Landzeit-„Sommertasse“ serviert wird. Gäste erhalten die Tasse als Geschenk und können diese mit nach Hause nehmen und sammeln. Die dazu passende Untertasse ist im Landzeit-Shop erhältlich. Für die heißen Tage eignet sich die Cool Energy to go, die handgerührte Eiscreme Latte macchiato.

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.



„Eis des Sommers“: Der Erdbeercup, cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und echtem Schlagobers, wurde 2016 bei Landzeit zum „Eis des Jahres“ ernannt.



Cool Energy to go: Das handgerührte Latte macchiato-Eis auf Kaffeeecreme ist ein „Cool energy“-Getränk zum Mitnehmen.

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