

»PRESSEINFORMATION IM NOVEMBER 2016«

Crab-Legs erobern Österreichs Gastronomie an der Autobahn

AUSSERGEWÖHNLICHES SEAFOOD IN DEN LANDZEIT-RESTAURANTS SIND BEI AUTOFAHRERN SEHR BELIEBT.

Gäste von Crab-Legs begeistert

Die Reisesaison 2016 bescherte Landzeit ein bislang erfolgreiches Jahr. „Beinahe überrascht hat uns die Begeisterung unserer Gäste für Crab-Legs“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Köstliches von der Königskrabbe wie das Crab-Leg Tatar und das Club Sandwich „Nova Scotia“ können Gäste bis Mitte Jänner 2017 in den à la carte-Restaurants probieren.

Exoten unter den Meerestieren

„Das gesunde Eiweiß der Königskrabbe scheint die perfekte Nahrung für das Gehirn zu sein“, erklärt Wolfgang Rosenberger. Das Fleisch dieser exotischen Meerestiere ist besonders fettarm. Crab-Legs sind daher die ideale, schlanke Mahlzeit für Reisende. Mit Seafood an der Autobahn ist Wolfgang Rosenberger einmal mehr Vorreiter auf diesem Gebiet. Königskrabben sind die Exoten unter den Meerestieren, ihr Fleisch enthält Vitamine und Mineralstoffe. Feinschmecker schätzen die Beine der Roten Königskrabbe über alles. Kein Hummer, keine Languste und auch keine andere Krabbe kommen im Geschmack an die King Crab heran, die zu Recht den Namen Königskrabbe trägt. Crab-Legs sind die begehrteste und daher die teuerste Sorte – groß und vollfleischig.

Saisonale Krabbenspezialitäten in den à la carte-Restaurants

Landzeit interpretiert die Delikatesse aus dem Nordpazifik und aus den kühlen Gewässern Sibiriens und Norwegens in seinen à la carte-Restaurants mit zwei innovativen Gerichten neu. Das Crab-Leg Tatar ist eine köstliche Vorspeise auf einer Avocado-creme, die mit einer gebratenen Babyananas serviert wird. Ein schnelles und leichtes Gericht ist das Club Sandwich „Nova Scotia“ mit ausgelösten Königskrabben, Kräuterrührei, gebratenen Champignons und Gemüse im Toast. Wer die Königskrabbe vorerst nur kosten möchte, kann sich einen Crab-Leg zum Kennenlernen bestellen. Die Krabbenspezialitäten gibt es bis Mitte Jänner 2017.



Crab-Leg Saison bei Landzeit: bis Mitte Jänner 2017 in den Landzeit à la carte-Restaurants



Alaska Crab-Legs: Fein marinierte Alaska Crab-Legs gehören zu den Besonderheiten der saisonalen Crab-Leg-Karte in den Landzeit à la carte-Restaurants. Die Spezialität wird mit Knoblauchrahm und Cocktailsauce sowie mit frischem Kräuterbaguette serviert.



Crab-Leg Tatar: Ausgelöste Königskrabben mit Gemüse auf Avocado-creme, serviert mit gebratener Babyananas und Salatbouquet

Bis zu zwölf Kilogramm schwer

Groß, rot und selten – so sieht der Steckbrief der Königskrabbe aus. Sie kann bis zu einem Meter groß und bis zu zwölf Kilogramm schwer werden. Wegen ihrer imposanten Erscheinung werden die Meeresbewohner auch gelegentlich als Monsterkrabben bezeichnet. Die Krustentiere kamen ursprünglich nur im nördlichen Pazifik vor. Ende der 1960er Jahre wurden die Tiere von russischen Forschern in der Barentsee ausgesetzt. Von dort sind sie aktuell bis zu den norwegischen Lofoten weitergezogen. In Norwegen werden Königskrabben-Safaris angeboten. Dabei beobachten Gäste, wie die Riesenkrabben aus dem Meer getaucht werden.

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



Club Sandwich „Nova Scotia“: Ausgelöste Königskrabben mit Gemüse, Mayonnaise und Kräuterrührei im Toast, serviert mit Kräuter-Käse-Pommes frites und Sauerrahm-Dip



Gourmetteller „Québec“: Ein Rib-Eye-Steak vom Grill und Königskrabben sind die Spezialitäten vom Gourmetteller „Québec“. Dazu werden gefüllte Portobello-Champignons, eine Ofenkartoffel mit Schnittlauchrahm sowie Barbecue- und Cocktail-Sauce serviert.