

»PRESSEINFORMATION IM JULI 2018«

Health-Food: Reisende wollen sich gesund ernähren

URLAUBER ACHTEN IMMER MEHR AUF ERNÄHRUNG. ANBIETER MIT FRISCHEN GERICHTEN SIND IM TREND. ETWAS FISCH, ETWAS FLEISCH, FRUCHTSAFT UND SALATE SIND DIE TOPSELLER DIESES SOMMERS.

Lebensstil der Resilienz steigt

Der Sommer steht vor der Tür und der Reiseverkehr erreicht seinen Höhepunkt. „Health-Food liegt diesen Sommer voll im Trend“, weiß Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Immer mehr Reisende achten auf gesunde Ernährung. Besonders groß ist die Nachfrage nach frisch zubereiteten sowie veganen und vegetarischen Speisen. 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-, Früchte- und Fischanteil den Geschmack der Gäste“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Health-Food kommt bei den Reisenden gut an. „Der Lebensstil der Resilienz steigt“, weiß Wolfgang Rosenberger. So versuchen immer mehr Menschen, nachhaltig und gesund zu leben. Dabei sehen sie sich nicht als „Grünbewegte“, die ausschließlich umweltfreundlich agieren. Beim Lifestyle of Resilience reagieren Menschen flexibel auf Wechselfälle des Lebens. Landzeit stellte sich auf das geänderte Konsumverhalten ein und verwöhnt Gäste mit einem immer breiteren Angebot an vitalen, frischen Gerichten.

Hausgemacht und naturgesunde Speisen

Im Sommer begeistert Landzeit mit seinem großzügigen Salatbuffet mit speziellen Rezepten aus Quinoa, Bulgur, Couscous und Kirchererbsen. Verfeinert werden die Salate mit griechischem Bauernolivenöl. Die vitalen Salatkreationen passen perfekt zu Steaks und Gourmet-Burger vom Rind sowie zu Fischgerichten. Im Sommer haben auch die Eierschwammerl Saison. Zu besonderen Gerichten gehören unter anderem Kabeljau auf Eierschwammerl, Eierschwammerl-Nudelsalat und der Rindfleischsalat vom Weißen Scherzl mit Eierschwammerln. Zu gesunden Getränken bei Landzeit gehören frisch gepresste Fruchtsäfte und erfrischende, hausgemachte Eistees.

Handwerk mit Geschichte

Landzeit arbeitet mit seinen Health-Food-Gerichten gegen den Trend einer einseitigen, eintönigen, convenience-orientierten Ernährung. „Moderne Gastronomie ist ein Handwerk mit einer mehr als zweihundertjährigen Geschichte“, berichtet Wolfgang Rosenberger. Moderne Gastronomie ist eine Mischung aus Ernährungswissenschaft, Präzision in der Rezeptumsetzung, Hygiene sowie der Kunst des guten Geschmacks und des feinfühligem, effizienten Service. „Es braucht eine intelligente Hand,



Echt frisch gekocht!



Frisch gekocht:

Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger steht für gesunde und frische Gerichte – insgesamt 16 x an Österreichs Autobahnen.



Berühmtes Landzeit-Salatbuffet:

Das berühmte Landzeit-Salatbuffet ist bei Reisenden besonders beliebt. Frisch geliefertes Gemüse wird täglich mehrmals frisch geschnitten und zu trendigen, gesunden Salaten und Delikatessen zubereitet. Kreationen mit Belugalinsen, Bulgur und Quinoa gehören zu den jüngsten Innovationen bei Landzeit.

Fotos: Landzeit

LANDZEIT

AUTOBAHN-RESTAURANTS

um überwältigende Qualität auf den Teller zu bekommen, pflegte der von mir geschätzte, gastronomisch einzigartige und unerreichte Paul Bocuse zu sagen“, meint Wolfgang Rosenberger, der zu 100 Prozent hinter dieser Aussage steht.

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. Pro Jahr werden bei Landzeit bis zu sechs Millionen Gäste von rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.



Burger mit reinem Rinderfaschiereten:
Landzeit-Burger werden mit saftigem, reinem Rindfleischfaschiereten, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Ochsenherz-Tomaten, Rucola und frischem Büffelmozzarella zubereitet. Die handgemachte Landzeitsemmel wird ohne Zusätze und Stabilisatoren zubereitet und mit Mohn und Sesam verfeinert. Zum Burger werden naturgesunde Süßkartoffel-Pommes frites serviert.

Foto: 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