

»PRESSEINFORMATION IM FEBRUAR 2019«

Landzeit Markt-Restaurants sind Vorreiter für Food Courts in Österreich

GÄSTE GENIEßEN FLAIR UND BESONDERHEITEN WIE Z. B. DIE HAUSEIGENE LACHSRÄUCHEREI, FLEISCHREIFEREI, HAUSGEMACHTE PASTA, GELATERIA UND KAFFEERÖSTEREI – VEREINT IN EINEM RESTAURANT. WOLFGANG ROSENBERGER SCHÖPFT AUS FAST 50 JAHREN FAMILIENERFAHRUNG.

Internationale Vorbilder

Markt-Restaurants gehören zu den Erfolgsfaktoren von Landzeit. Inspirationen für dieses moderne Restaurantkonzept holte sich Gastgeber Wolfgang Rosenberger von den großen Märkten in Bologna, Rangis, Barcelona und Lyon sowie vom bunten Treiben in den Pariser Les Halles, auf dem Wiener Naschmarkt und dem Münchner Viktualienmarkt. Der Landzeit-Standort Voralpenkreuz war in Österreich das große Vorbild für diese trendige Restaurantform, die in Steinhäusl bei Wien weiterentwickelt wurde. „Derzeit werden die Markt-Restaurants von Landzeit acht Mal erfolgreich umgesetzt“, berichtet Wolfgang Rosenberger.

Autobahngastronomie revolutioniert

Vor 14 Jahren entwickelte Wolfgang Rosenberger das ursprüngliche Markt-Konzept in Österreich noch weiter. Wer heute bei Landzeit die Innovation genießt, macht Rast beim Erfinder, der die Idee ins neue Jahrtausend geführt hat. „Es gibt kein besseres Konzept für die Gastronomie an der Autobahn“, ist Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger überzeugt. Die Familie Rosenberger ist seit 1970 im Raststättengewerbe tätig. Sie hat die Autobahngastronomie revolutioniert und innoviert. Wolfgang Rosenberger führte die Idee der Markt-Restaurants 2005 unter der Marke Landzeit zum heutigen Erfolgskonzept.

Genuss und Erlebnis werden erfolgreich miteinander kombiniert

Die Landzeit Gourmet-Markt-Restaurants verbinden erfolgreich Genuss und Erlebnis. Im Mittelpunkt stehen dabei immer 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 Gerichte und Mehlspeisen vom Koch oder Konditor zubereitet“, erklärt Wolfgang Rosenberger.



Berühmter Landzeit Salat-Marktstand:

Gesunde Ernährung ist bei Landzeit selbstverständlich, international auf Reisen meistens die Ausnahme. Vitaminreiche Salate, die bei Landzeit mehrmals täglich frisch zubereitet werden, geben Energie und Schwung.



Hauseigene Backstube:

Im Markt-Restaurant werden täglich Mehlspeisen nach hauseigenen Rezepten mit vielen, frischen Früchten zubereitet. Sämtliche Mehlspeisen vom Marktstand können auch nach Hause mitgenommen werden.

Die besonderen Weiterentwicklungen werden in verschiedenen Gourmet-Markt-Restaurants umgesetzt:

- Berühmtes Landzeit-Salatbuffet und Delikatessenbuffet
- Hauseigene Lachsräucherei mit täglich frisch hausgeräuchertem Lachs
- Großer Fisch-Marktstand mit saisonalen Fischspezialitäten wie Papageifisch, Rotbarsch, Goldbrasse, Austern „Fin de Claire“, Crab-Legs, Hummer und Garnelen
- Fleischreiferei für Steaks vom Holzofengrill (vor Ort im Restaurant hausgereift, dry aged)
- Offener Flammengrill für Grillspezialitäten
- Feuerwand (Rotisserie) für Braten, Fisch und Geflügel
- Hausgemachte Pasta und Dinkelpasta
- Naturgesunde Rösti
- Marktstand mit Pfannengerichten – auf Bestellung frisch zubereitet
- Früchte- und großer Saft-Marktstand
- Saisonaler Gemüsemarktstand
- Kartoffelofen
- Lasagne, Ragouts und Kurzgebratenes
- Hauseigene Bäckerei mit handgemachten Semmeln und handgemachtem Gebäck
- Sandwichbuffet, laufend frisch zubereitet
- Hauseigene Eis-Gelateria mit Eislabor
- Offener Pizza-Holzofen mit Steinplatten, befeuert mit Buchenholz für Pizzaspezialitäten und Tartes flambées
- Hausgemachte Mehlspeisen mit Früchten der Saison
- Hauseigene Kaffeerösterei
- Greißlerei mit Landzeit-Gerichten zum Mitnehmen für zu Hause

Regionale und saisonale Gerichte im à la carte-Restaurant

Die Gourmet-Markt-Restaurants von Landzeit werden von der à la carte-Gastronomie begleitet. Hier werden Gerichte nach regionalen und saisonalen Rezepturen für Lebensfreude und Genuss serviert. „Gäste lehnen sich zurück und genießen die kreative, kulinarische Welt von Landzeit“, weiß Wolfgang Rosenberger. Qualität und Frische der Zutaten sind dem Landzeit-Team ein besonderes Anliegen. Das alles macht auch den besonderen Geschmack aus, den Landzeit-Gäste lieben und schätzen. Ein weiteres Plus des Qualitätsanbieters an Österreichs Autobahnen sind die Vielfalt an Gerichten und dass für jede Briefftasche Spezialitäten angeboten werden. Das Angebot reicht dabei vom Kalbsgulasch über das Wiener Schnitzel bis zu Fischgerichten und Steakspezialitäten.

Auszeichnungen für Frischekonzept

In diesem Jahr feiert Landzeit sein 15-jähriges Jubiläum. Für die Gäste gibt es das ganze Jahr kulinarische Überraschungen, die unter dem Motto „Echt frisch gekocht!“ zubereitet werden. Für sein Frischekonzept wurde das österreichische Familienunternehmen bereits zum zweiten Mal zur Nummer eins der österreichischen Systemgastronomie ernannt und ist Service-Champion 2018/19. Zudem wurde Landzeit mit dem Qualitätssiegel Superbrands Austria ausgezeichnet.



Marktstand mit frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften:

Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und daher ein guter Vitaminstoß für Autofahrer. Ebenso verwöhnt Landzeit seine Gäste mit basenreichen Fruchtmellows, die auf Bestellung frisch zubereitet werden.

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

LANDZEIT

AUTOBAHN-RESTAURANTS

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.

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.



Echt frisch gekocht!



Zwei Jahre in Folge prämiert!