

»PRESSEINFORMATION IM JÄNNER 2020«

Fisch macht das Gehirn fit für die Autofahrt

SPEZIALITÄTEN VOM FISCH SIND LEICHT VERDAULICH. VITAMIN D UND OMEGA-3-FETTSÄURE SORGEN FÜR GUTE LAUNE, SENKEN DEN BLUTDRUCK UND STÄRKEN HERZ UND KREISLAUF. VITALE KOST IST WICHTIG FÜR EINE SICHERE REISE.

Vielseitiges Frische- und Qualitätsangebot

Fischgerichte aller Art gelten als leichte Kost und eignen sich daher perfekt für Autofahrer. In den acht Landzeit à la carte-Restaurants werden Reisende bis 17. März dieses Jahres mit besonderen Fischspezialitäten verwöhnt. „Das Angebot reicht dabei vom Fischburger über das gebackene Karpfenfilet bis zur Rotzunge im Ganzen“, berichtet Landzeit-Gastgeber Wolfgang Rosenberger. Ihm gelingt es immer wieder, Gäste mit seinem vielseitigen Frische- und Qualitätsangebot an der Autobahn zu überraschen.

Fischspezialitäten sind leicht und bekömmlich

„Fische werden frisch geliefert und auf Bestellung zubereitet“, betont Wolfgang Rosenberger, der Fast Food und Fertiggerichte in seinen Landzeit-Restaurants kategorisch ablehnt. Spezialitäten wie Karpfen, Kabeljaufilet, Lachs oder Zanderfilet stehen im Mittelpunkt der Karte „Aus Fluss und Meer“, die aktuell in den à la carte-Restaurants Saison hat. Eine Besonderheit ist die Rotzunge, die im Ganzen gebraten wird und wahlweise mit Tomaten-Kapern-, Kräuter-Knoblauch- oder Mandelbutter serviert wird. Fischsuppe, Lachs-Tartare, Garnelenspieße und Pappardelle del mare ergänzen das kulinarische Fischangebot. Nachdem Fischspezialitäten leicht und bekömmlich sind, entscheiden sich Autofahrer verstärkt für diese Angebote.

Experten raten bis zu zweimal pro Woche zu Fischgerichten

Fische sind besonders gesund. Sie liefern hochwertiges Eiweiß, Jod, Selen und Vitamin D. Sie sind vor allem wegen ihres hohen Anteils an ungesättigter Omega-3-Fettsäure sehr beliebt. Diese wirkt sich positiv auf das Herz-Kreislaufsystem aus und ist blutdruck- und cholesterinsenkend. Dadurch vermindert sich das Risiko für einen Herzinfarkt oder Schlaganfall. Omega-3-Fettsäure verbessert die Hirn- und Sehfunktion und schwächt Entzündungen ab. Daher empfehlen Ernährungsexperten, mindestens ein- bis zweimal pro Woche eine Portion Fisch zu essen.



Rotzunge im Ganzen gebraten:
Die Spezialität wird auf Wunsch mit Tomaten-Kapern-, Kräuter-Knoblauch- oder Mandelbutter zubereitet. Dazu gibt es eine Ofenkartoffel mit Kräuterrahm-Dip.



Garnelenspieße „Neptun“:
Sechs Stück Garnelen am Spieß, in Kokospanade goldgelb gebacken, serviert mit Nussbutter-Basmatireis, Cocktailtomaten-Kräuterragout und Ananas-Minze-Chutney

Frischekonzept steht täglich am Prüfstand

Immer mehr Gäste legen auf gesunde, frische Speisen Wert. Landzeit erkennt diese Zeichen der Zeit und wählt bewusst den schwierigen Weg des perfekten Handwerks. „Unser Frischekonzept steht bei den Gästen täglich am Prüfstand“, erklärt Wolfgang Rosenberger. Dabei spielen nicht nur Qualität und Frische eine bedeutende Rolle, sondern auch die richtigen Gewürze. Jedes einzelne Geschmacksaroma trägt zur Vollendung eines harmonischen Gerichts bei.

Weitere Informationen unter: www.landzeit.at

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 560 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnt. Knapp 4.400 Sitzplätze, 250 Motor-Hotelzimmer und 400 Konferenzsitzplätze laden zum kulinarischen Genießen, Rasten und Tagen ein.

ÜBER RÜCKFRAGEN FREUT SICH:

Wolfgang Rosenberger
Geschäftsführer
Landzeit Autobahn-Restaurants
Voralpenkreuz 2
4642 Sattledt, Austria
Tel.: +43 7244 20250
Fax: +43 7244 20250-320
E-Mail: marketing@landzeit.at



Fischburger „Arktis“:

Goldgelb gebackenes Kabeljaufilet in Kräuterpanade mit Cheddarkäse überschmolzen, Eisbergsalat, Tomatenscheiben und Joe's Clubsauce, serviert mit Kräuter-Käse-Pommes frites und Kräuterrahmsauce.

Fotos: Landzeit



Echt frisch gekocht!
Zwei Jahre
in Folge prämiert.



Zwei Jahre
in Folge prämiert.