

Spargelzeit im Marchfeld: GOURMET Business setzt auf regionale Frische!

GOURMET Business bietet ab sofort frische Spargelgerichte aus dem Marchfeld an, betont Regionalität und Saisonalität.



Marchfeld, Österreich - GOURMET Business setzt auf regionalen Genuss und präsentiert ab sofort eine Reihe köstlicher Spargelgerichte, die ausschließlich mit frischem Spargel aus Österreich zubereitet werden. Laut **OTS** ist der heimische Spargel eine wahre Delikatesse, die in der Region Marchfeld unter optimalen Bedingungen gedeiht. Mit der Einhaltung von Regionalität und Saisonalität möchte GOURMET Business nicht nur den Geschmack der Gerichte betonen, sondern auch den Anspruch auf Nachhaltigkeit erfüllen.

„Die Wichtigkeit von heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten kann nicht genug betont werden“, erklärt Mag.a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin Business Catering. Nur wenn der

Spargel lokal verfügbar ist, wird er in die Gerichte integriert. Diese Vorgehensweise stellt sicher, dass die Speisen frisch und schmackhaft sind, was durch eine jährliche Gästebefragung unterstützt wird, die zeigt, dass Herkunft und Nachhaltigkeit für Gäste immer wichtiger werden. Jedes Jahr reift der Spargel im Marchfeld, und GOURMET sorgt für kurze Transportwege und genussreife Ernte.

Köstliche Spargelgerichte

Die Speisekarte umfasst eine verlockende Auswahl an Spargelgerichten, die während einer speziellen Themenwoche präsentiert werden. Beispiele sind:

- Gebratener Lachs auf grünem Spargel mit Sauce Hollandaise
- Spargel-Tagliatelle in Tomaten-Safransauce
- Spargel-Lasagne mit Bärlauch-Frischkäsesauce
- Wildlachsstücke in Spargelsauce mit Langkornreis

Diese Gerichte bieten nicht nur eine kulinarische Vielfalt, sondern verdeutlichen auch die grundlegende Philosophie des Unternehmens, hochwertige Zutaten für Geschmack und Qualität zu nutzen.

Ein Trend in der Gastronomie

Der Trend hin zu bio, regionalen und saisonalen Zutaten ist nicht nur bei GOURMET Business zu beobachten. Laut **Ernährungswandel** zeigen Umfragen, dass 66% der Befragten im BMEL Ernährungsreport 2023 Wert auf Herkunft und Regionalität legen. Ein hoher Anteil der Gäste würde Gastronomiebetriebe häufiger besuchen, wenn diese nachhaltige, regionale Lebensmittel anbieten.

In der Gastronomie können regionale Produkte zusätzlich Marketingvorteile mit sich bringen und die Umwelt entlasten, da durch kurze Transportwege Emissionen vermindert werden.

GOURMET Business hat diese Prinzipien in den Mittelpunkt seiner Angebote gerückt. Die Kommunikation über die Regionalität der Produkte wird dabei als essenziell erachtet, um die Erwartungen der Gäste zu erfüllen. Laut der Umfrage wünschen sich 88% der Gäste, dass in Restaurants mit heimischer Küche regionale Produkte verwendet werden.

Mit der neuen Spargel-Aktion setzt GOURMET Business Zeichen für eine gesunde, abwechslungsreiche und klimafreundliche Ernährung am Arbeitsplatz, was nicht nur für die Zufriedenheit der Gäste sorgt, sondern auch zur Förderung der regionalen Wirtschaft beiträgt. Die Kombination aus saisonalem Kochen und einem klaren Bekenntnis zur Regionalität bildet die Basis für eine nachhaltige Gastronomiekultur.

Details	
Ort	Marchfeld, Österreich
Quellen	• www.ots.at • www.gourmet.at • www.ernaehrungswandel.org

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at