

Presseinformation
Wien, 06. Juni 2022

Saisonaler Genuss mit heimischem Spargel vom Marchfeld bei GOURMET Business

Die frischen Spargelgerichte bereitet GOURMET Business À la Carte mit 100% österreichischem Spargel zu.

GOURMET Business kocht zum Großteil mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Daher liegt es auf der Hand, dass die beliebten Spargelgerichte aus den aktuellen Themenwoche von GOURMET Business À la Carte direkt aus dem Marchfeld kommen. „Wir setzen auf Zutaten aus regionalem Anbau, außerdem schmeckt das beliebte Gemüse am besten, wenn es frisch verarbeitet wird. Daher kochen wir nur dann mit Spargel, wenn er gerade bei uns wächst. Seit dem Start der Spargelernte in Österreich können unsere Gäste wieder Gerichte wie die Spargel-Tagliatelle in Tomaten Safransauce, Marchfelder-Solospargel mit Sauce Hollandaise, Spargel Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln oder frische Spargelcremesuppe genießen“, so Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Qualität aus Österreich

Im Marchfeld, nahe der GOURMET Frischküche, gedeiht Spargel besonders gut. Deshalb setzt GOURMET Business À la Carte ganz auf heimischen Spargel, der genussreif geerntet und rasch verarbeitet wird. So schmeckt Gemüse am besten. Ebenfalls zu 100 % aus Österreich stammen Fleisch, Freilandeier, BIO-Frischmilch und vieles mehr. Die hochwertigen Zutaten sind die Basis für höchste Qualität und besten Geschmack am Mittagstisch.

Immer öfter vegetarisch

Die jährliche Gästebefragung von GOURMET Business À la Carte zeigt, dass die Qualität und der Geschmack der Speisen besonders begeistert. „Unsere Gäste interessieren sich immer mehr für Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Saisonalität und Regionalität der Zutaten, wie derzeit beim Spargel, spielen dabei eine große Rolle. Immer wichtiger wird den Gästen außerdem eine große vegetarische Speisenvielfalt.“, so Mag.^a Claudia Horacek. Auch diesem Wunsch kommt GOURMET Business À la Carte in der aktuellen Speisekarte mit einer Auswahl von 87 vegetarischen oder veganen Speisen nach.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Über GOURMET

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Bild 1: Die Spargel-Tagliatelle in Tomaten Safransauce mit frischem österreichischem Spargel.

Bild 2: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Bild 3: Frischer österreichischer Spargel von Familie Magoschitz aus dem Marchfeld.
Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, [lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)