

Presseinformation
Wien, 21. Mai 2023

Heimischer Spargelgenuss bei GOURMET Business

Die frischen Spargelspeisen bereitet GOURMET Business À la Carte mit 100% österreichischem Spargel aus dem Marchfeld zu.

Jedes Jahr, wenn der Spargel im Marchfeld reift, gibt es auch wieder die köstlichen Spargelgerichte bei GOURMET Business. Die beliebten Speisen aus der aktuellen Themenwoche werden ausschließlich mit frischem österreichischem Spargel zubereitet. „Wir kochen am liebsten saisonal und regional, deshalb gibt es unsere Spargelgerichte nur dann, wenn das Gemüse auch wirklich bei uns wächst. Spargel schmeckt am besten, wenn er frisch verarbeitet wird. Wir halten die Transportwege deshalb möglichst kurz und kaufen Spargel im Marchfeld, nicht weit von unserer Frischküche entfernt ein“, so Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Saisonale Gaumenfreuden mit österreichischem Spargel

Der Spargel im Marchfeld wird genussreif geerntet und bei GOURMET rasch zubereitet. So schmecken Gerichte wie die Spargel-Tagliatelle in Tomaten Safransauce, die Spargel-Lasagne mit Bärlauch-Frischkäsesauce oder die Wildlachsstücke in Spargelsauce mit Langkornreis besonders gut. Denn die hochwertigen Zutaten von GOURMET Business sind die Basis für höchste Qualität und besten Geschmack am Mittagstisch.

Nachhaltiges Speisenangebot bei GOURMET Business À la Carte

Die jährliche Gästebefragung zeigt, dass den Gästen von GOURMET Business À la Carte Nachhaltigkeit und die Herkunft der Zutaten immer wichtiger wird. GOURMET Business kocht mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Obst und Gemüse werden so oft wie möglich saisonal und regional eingekauft, auch BIO-Frischmilch, Freiland Eier und das Fleisch kommen aus Österreich. Mit saisonalen Themenwochen wie der Spargelzeit sorgt GOURMET Business À la Carte für noch mehr Abwechslung. Das macht es den Gästen besonders einfach, sich am Arbeitsplatz saisonal, abwechslungsreich, gesund und klimafreundlich zu ernähren.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Rund 3.000 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 fast 50 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. www.gourmet.at

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)