

## PRESSEMITTEILUNG

**Die WISAG überzeugt zum zweiten Mal bei der Verleihung der Senckenberg-Preise**

### **Vegetarische Kulinarik der WISAG Event Catering begeistert rund 300 Gäste**

**Frankfurt am Main, den 12. November 2024 – Im Zeichen der Ozeane: Die WISAG Event Catering begeisterte bei der 13. Senckenberg Night mit einem vegetarischen Menü, das sich thematisch am Ozean orientierte. Von maritimen Fingerfood bis hin zu optisch an Korallen erinnernde Hauptspeisen – die WISAG setzte das Motto „Unsere Ozeane – Blick in die Tiefe“ kulinarisch und optisch in Szene. Der Abend erhielt durch das nachhaltige und kreative Catering-Konzept großen Zuspruch und unterstrich die Expertise der WISAG Event Catering.**

In feierlicher Atmosphäre wurden Prof. Dr. Lisa Levin und Dr. Enric Sala am 28. September 2024 im Senckenberg Forschungsinstitut und Naturmuseum Frankfurt vor fast 300 Gästen aus Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Wissenschaft für ihre herausragenden Leistungen in der Naturforschung und ihren besonderen persönlichen Einsatz für den Schutz und die Erhaltung der Natur mit den Senckenberg-Preisen für Naturforschung und Naturengagement ausgezeichnet. Durch den Abend, der unter der Schirmherrschaft des hessischen Ministerpräsidenten Boris Rhein stand, führte die bekannte Umweltjournalistin und Buchautorin Janine Steeger.

Im Auftrag des Fördervereins Senckenberg becaterte die WISAG Event Catering bereits zum zweiten Mal die hochkarätige Veranstaltung, die alle zwei Jahre stattfindet. Im Vorfeld konnte die WISAG den Kunden bei einem Probeessen überzeugen und sich damit gegen fünf Mitbewerber durchsetzen. Erstmals übernahm die WISAG das Catering der Senckenberg Night 2022. Die Besonderheit des diesjährigen Auftrags lag in der

Umsetzung des Veranstaltungsthemas, das unter dem Motto „Unsere Ozeane – Blick in die Tiefe“ stand. Der Auftraggeber hatte sich bewusst für ein vegetarisches Dinner entschieden und den Schutz unserer Ozeane in den Mittelpunkt gestellt. Die Catering-Crew war somit gefordert, sich bei der Auswahl der Speisen von den verschiedenen Regionen der Meere inspirieren zu lassen und schaffte es, mit den entsprechenden Zutaten den Bezug zu den Ozeanen herzustellen.

In der Umsetzung präsentierte die WISAG Event Catering fünf verschiedene Fingerfood-Varianten, die nach den Weltmeeren benannt wurden. Dazu zählte beispielsweise die Komposition „Pazifischer Ozean“ mit Wassermelonen Sashimi auf Reis Crackern, Ponzu Glaze und Sesam. Als Vorspeise servierte der Caterer leicht geräucherte Avocado mit sonnengereiften Tomaten, Ingwer und Limonen Verbene Sud. Auch in der optischen Realisierung berücksichtigte die WISAG das Thema der 13. Senckenberg Night. So übernahm der geröstete Blumenkohl im Hauptgang die Anmutung von Korallen, die mit einer Pistazien Gremolata und einem leichten Miso Kurkuma Sud angereicht wurde.

Das Dessert wurde im Flying Service serviert. Die Gäste konnten hier zwischen Namelaka aus weißer Schokolade und Limette, Bellini mit Himbeeren, Matcha-Pfirsich und veganem Schokoladenmousse wählen.

Bei jazzigen Klängen konnten die Gäste den Abend an der Cocktailbar ausklingen lassen – inklusive einer Getränkeauswahl passend zum Thema Ozeane. Neben dem Catering übernahm die WISAG Event Service die Möblierung des blau beleuchteten Lichthofes 1 und 2, in dem die Dinosaurier des Frankfurter Naturmuseums ausgestellt sind.

Für die Umsetzung des vegetarischen Dinners und das nachhaltige Konzept erhielt der Caterer vom Auftraggeber ein sehr positives Feedback. „Wir haben erneut bewiesen, dass wir ebenso hochwertige und schmackhafte vegetarische und vegane Kreationen anbieten können. Das kam sowohl beim Kunden als auch bei den Gästen sehr gut an“, erklärt Georgios Krokos, Culinary Manager der WISAG Event Catering.



13. Senckenberg Night mit vegetarischer Kulinariik. Bildquelle: WISAG



Bildquelle: WISAG



Bildquelle: WISAG

#### **Presseservice:**

Diese Meldung sowie weiteres Text- und Bildmaterial können Sie auf den [Presseseiten](#) der WISAG Facility Service im Internet unter [www.wisag.de](http://www.wisag.de) herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2024.

#### **Über die WISAG Event Catering GmbH & Co. KG:**

Die WISAG Event Catering bietet maßgeschneiderte kulinarische Konzepte für Veranstaltungen jeder Art für bis zu 10.000 Gäste – von exklusiven Kunden-Events über Messen bis hin zu Weihnachtsfeiern. Von Fine Dining über Flying Buffets und Fingerfood bis hin zu individuellen Menüs – die WISAG Event Catering sorgt als Gastgeber mit Herz für unvergessliche Geschmackserlebnisse. Als Teil der WISAG Catering, die täglich Menschen in Unternehmen, Krankenhäusern, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen versorgt, legt das Unternehmen besonderen Wert auf hochwertige Zutaten, handwerkliche Zubereitung und erstklassigen Service. Die WISAG Catering ist Teil des Geschäftsbereichs Facility Service der WISAG, einem der führenden Anbieter von technischen und infrastrukturellen Dienstleistungen für Immobilien, der in Deutschland mit rund 35.000 Mitarbeitenden und mehr als 200 Niederlassungen für seine Kunden im Einsatz ist.

**Kontakt WISAG:**

WISAG Facility Service Holding SE  
Alena Stephan  
Unternehmenskommunikation  
Herriotstraße 3, 60528 Frankfurt am Main  
Telefon: +49 69 505044-335  
E-Mail: [alena.stephan@wisag.de](mailto:alena.stephan@wisag.de)  
Website: [www.wisag.de](http://www.wisag.de)