

## PRESSEMITTEILUNG

**Die WISAG feiert die Erntezeit**

### **Von Kürbis bis Spitzkohl: Die WISAG Catering zelebriert die Vielfalt der Saison**

**Frankfurt am Main, den 30. September 2025 – Mit einer kulinarischen Aktion unter dem Motto „Erntezeit – bunte Vielfalt auf dem Teller“ lädt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG vom 6. bis 19. Oktober 2025 ihre Gäste ein, die Schätze des Herbstes zu genießen. Das Cateringteam der WISAG verwandelt Feldfrüchte und Obst nach der Ernte in aromatische Gerichte, die Wärme, Genuss und Kreativität verbinden.**

Wenn sich das Laub färbt, wird es auch auf den Tellern bunt: Mit Gerichten wie Kürbisgnocchi mit Salbeibutter, gebratenem Wirsing und knusprigen Maronenstückchen hält der Herbstgeschmack Einzug. Clara Nürnberg, Produkt- und Menümanagerin der WISAG Catering, hat gemeinsam mit ihrem Team Rezepte für die neue kulinarische Aktion entwickelt, die Gäste in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen in herbstliche Stimmung versetzen. „Die Ernte ist ein Fest der Fülle und damit für mich auch ein Höhepunkt im Küchenjahr. Wir bringen diese Vielfalt auf die Teller und laden unsere Gäste ein, die herbstliche Küche neu zu entdecken“, sagt Clara Nürnberg.

In diesem Jahr orientieren sich die Gerichte aller Aktionswochen der WISAG Catering an den Prinzipien der Planetary Health Diet. Diese kombiniert Genuss mit Verantwortung: Im Fokus stehen pflanzliche Zutaten, die regional erzeugt werden. „Mit der Aktion ‚Erntezeit‘ möchten wir zeigen, wie facettenreich die Herbstküche ist – herzhaft, bunt und einfach lecker. Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung im Sinne der Planetary Health Diet“, sagt Clara Nürnberg.

Weitere Beispiele für bewussten Herbstgenuss sind geschmorter Spitzkohl mit Kartoffel-Birnen-Gratin und Hähnchenbrust oder eine Feldsalatbowl mit Zartweizen, Rote-Bete-Apfel-Salat, Senfdressing und wahlweise Falafel oder Hähnchenteriyakispieß. Darf es exotischer sein? Dann serviert das Team der WISAG Catering Kürbistaicurry mit Zitronengras und Glasnudeln. Auch der süße Abschluss darf nicht fehlen: Mousse au Chocolat mit Birne oder ein Pflaumencrumble mit Zimt runden das Angebot ab.



Vom 6. bis 19. Oktober 2025 serviert die WISAG Catering Schätze des Herbstes. Auf der Speisekarte steht etwa das Kürbistaicurry mit Zitronengras und Glasnudeln. Bildquelle: iStock/ Nungning20

**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, 2025.

**Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:**

Die WISAG Facility Service steht für vielfältige technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien. Dazu zählen Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering sowie Garten- & Landschaftspflege. Das Unternehmen entwickelt dabei individuelle Servicepakete u. a. für Büro-, Logistik-, Retail- oder Wohnimmobilien, für Data Center oder für das Gesundheitswesen. Mit rund 36.600 Mitarbeitenden, 21.000 Kunden und einem Umsatz von 1,7 Milliarden Euro im Jahr 2024 ist der Immobilienexperte einer der führenden Dienstleister Deutschlands. Das Unternehmen gehört zur WISAG Gruppe, die mit rund 60.000 Mitarbeitenden an über 250 Standorten im In- und Ausland aktiv ist.

**Weitere Informationen:**

WISAG Facility Service Holding SE  
Alena Stephan  
Referentin Unternehmenskommunikation  
Herriotstraße 3, D-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)