

PRESSEMITTEILUNG

**Grenzenlos guter Geschmack: Die WISAG Catering feiert regionale
Küchen und Klassiker**

Von Soljanka bis kalter Hund: Die WISAG startet kulinarische Reise durch regionale Traditionsküchen im Osten

Frankfurt am Main, den 2. Februar 2026 – Ungarn, Polen oder nostalgische Köstlichkeiten aus dem Osten Deutschlands: Mit der ersten kulinarischen Aktion des Jahres, „Tradition trifft Osten“, eröffnet die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG ihre kulinarische Reise. 2026 nimmt das Cateringteam seine Gäste mit auf einen genussvollen Streifzug durch deutsche Regionen und Traditionsküchen unserer Nachbarländer. Vom 9. bis 22. Februar 2026 serviert die WISAG Gerichte, die vertraut schmecken und zugleich Lust auf Neues machen.

Loaded Fries im Soljankastyle mit Tomatensoße, sauren Gürkchen und Jagdwurst, dazu frittierte Kapern und knuspriger Speck – ein Streetfoodmoment mit Traditionsküchentwist. Solche überraschenden Neuinterpretationen treffen bei der WISAG Catering auf vertraute Klassiker. Auf den Tellern landen unter anderem Königsberger Klopse vom Hähnchen in Kapernsoße mit Reis und Rote-Bete-Salat. Die Bigosbowl mit Kraut, Karotten, Blattsalaten, eingelegten Zwiebeln und Senfdressing können Gäste auf Wunsch mit Bratwurst oder mit Räuchertofu kombinieren. Und weil eine kulinarische Reise erst mit dem Dessert komplett ist, runden kalter Hund im Glas oder eine böhmische Quark-Mohn-Creme mit Zwetschgen das Menü genussvoll ab.

„Traditionsküche ist für viele ein Stück Zuhause. Genau dieses Gefühl möchten wir auf den Teller bringen: ehrlich, herzhaft und mit einem zeitgemäßen Blick auf Genuss und Verantwortung“, sagt Peter Theissen, Geschäftsführer der WISAG Catering. „Mit unseren Aktionswochen zeigen

wir, wie vielseitig Klassiker sein können. Mit unseren modularen Gerichten geben wir unseren Gästen zudem die Freiheit, ihr Lieblingsgericht so zu wählen, wie es für sie am besten passt.“

Mit den Aktionswochen lädt die WISAG Catering ihre Gäste in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen ein, regionale Küche neu zu entdecken und sich durch vertraute Klassiker und Küchen unserer Nachbarländer zu probieren.



Nostalgie zum Löffeln: Vom 9. bis 22. Februar 2026 serviert die WISAG Catering Klassiker aus der osteuropäischen Traditionsküche. Auf dem Speiseplan steht auch eine herzhafte Soljanka. Bildquelle: iStock/brebca



Mit den diesjährigen Aktionswochen lädt die WISAG ihre Gäste auf einen kulinarischen Streifzug ein. Den Auftakt bilden Köstlichkeiten Osteuropas. 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 herunterladen. Quellenangabe/ Copyright für Bilder und Grafiken: WISAG, 2026.

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
Website: www.wisag.de