

PRESSEMITTEILUNG

Eine frische Brise guten Geschmacks: Die WISAG Catering nimmt Kurs auf den Norden

Von Schnüschtchen bis Franzbrötchen: Die WISAG Catering bringt den Norden auf den Teller

Frankfurt am Main, den 23. April 2026 – Mit der kulinarischen Aktion „Küstenklar – norddeutsche Küche, neu entdeckt“ lädt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG vom 27. April bis 10. Mai 2026 ihre Gäste ein, die Vielfalt des Nordens zu genießen. Im Rahmen ihrer Aktionswochen nimmt die WISAG ihre Gäste 2026 mit auf einen kulinarischen Streifzug durch regionale Traditionsküchen: Nach dem Auftakt im Osten führt die Reise nun an die Küste.

Wenn eine steife Brise durch die Küche weht, wird es auch auf den Tellern nordisch: Von Fisch bis Wurzelgemüse, von herzhaft bis leicht – die norddeutsche Küche steht für klare Aromen und ehrlichen Genuss.

Auf den Speiseplänen finden sich Klassiker wie norddeutscher Schnüschtchen oder zarter Schweinenackensbraten mit Kirschsoße, Mehlbündel und Rahmspitzkohl ebenso wie moderne Interpretationen: eine ostfriesische Frühlingsbowl, ein Fischhamburger „Nordseestyle“ oder Loaded Fries mit Krabben, Spargelragout und Zitrone. Leichtere Akzente setzen Kräuterwildlachs auf Spargelragout mit Quinoa und Holunderblütenreduktion oder vegane Vollkornfusilli mit grünem Kräuterrahm. Und weil eine kulinarische Reise erst mit dem Dessert komplett ist, runden Franzbrötchencreme mit Rhabarber oder Holunderblüten-Panna-cotta mit roter Grütze das Angebot genussvoll ab.

„Die norddeutsche Küche ist schnörkellos, authentisch und voller Geschmack. Genau das macht sie so besonders. Mit ‚Küstenklar‘ zeigen wir, wie vielseitig diese Tradition ist und wie gut sie sich mit modernen Impulsen verbinden lässt. Unsere Gerichte greifen vertraute Klassiker auf und geben

ihnen eine zeitgemäße Note – für alle, die Lust haben, den Norden kulinarisch neu zu entdecken“, sagt Clara Nürnberg, Culinary Managerin der WISAG Catering.

Mit den Aktionswochen lädt die WISAG Catering ihre Gäste in Betriebsrestaurants, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen ein, regionale Küche in all ihren Facetten zu erleben und sich durch vertraute Klassiker und moderne Interpretationen zu probieren.



Mit den diesjährigen Aktionswochen lädt die WISAG Catering ihre Gäste auf einen kulinarischen Streifzug ein. Der nächste Stopp heißt Norddeutschland. Bildquelle: WISAG



Vom 27. April bis 10. Mai 2026 bringt die WISAG norddeutsche Genussvielfalt in Betriebsrestaurants, Krankenhäuser und Pflegeeinrichtungen. Bildquelle: WISAG



Ob Kräuterwildlachs auf Spargelragout oder Fischhamburger: Frische Spezialitäten aus dem Meer dürfen bei der Aktion „Küstenklar – norddeutsche Küche, neu entdeckt“ nicht fehlen. Bildquelle: iStock/zi3000

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