

PRESSEMITTEILUNG

So gut schmeckt Wissenschaft mit der WISAG Catering

Clever kombiniert: Die WISAG startet mit „Aroma findet Aroma“ neue Aktion

Frankfurt am Main, den 7. Juni 2024 – Mit ihrer neuen kulinarischen Aktion lädt die WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG zu einer Reise durch die Welt der Aromen ein. Ab dem 17. Juni heißt es vier Wochen lang „Aroma findet Aroma“. Anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse haben die Küchenteams Rezepte entwickelt, die für Geschmacksexplosionen sorgen.

Vom Hähnchenburger mit Erdbeerketchup bis zur Blauschimmelpraline: Die Küchenteams der WISAG setzen im Rahmen der Aktionswochen auf die Aromenlehre und kreieren Geschmackserlebnisse auf wissenschaftlicher Basis. Doch was macht Geschmack eigentlich aus? Neben den Geschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig, bitter und umami – beeinflussen auch Reize wie scharf, heiß, kalt, beißend und prickelnd das Schmecken. Ob etwas lecker ist, entscheidet sich aber vor allem in der Nase: Zu 80 Prozent erfolgt die Wahrnehmung von Speisen über deren Geruch. Dabei unterscheidet die menschliche Nase bis zu 10.000 unterschiedliche Aromen. Jedes Lebensmittel hat wiederum drei bis 40 sogenannte Schlüsselaromakomponenten. Stimmen Zutaten in ihren Schlüsselaromakomponenten überein, passen sie zueinander. Mit dieser Formel sorgt die WISAG Catering für eine abwechslungsreiche Mittagspause.

Dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt

Die ungewöhnlichen Kombinationen sind überraschend: So trifft Steinbeißer mit Pastinaken in Vanillerahm auf Tomatenreis – die Vanille unterstützt dabei die Fruchtigkeit und Süße der Tomate und betont die Schlüsselaromen. Die

Aromenlehre funktioniert im Hauptgang wie im Dessert, vegetarisch wie vegan. Von Feta mit Kafeepaprikagemüse bis hin zu Brownies mit Chili und Tahini – jedes Gericht ist sorgfältig entwickelt und die Zutaten genauestens aufeinander abgestimmt. Die Gäste der Betriebsrestaurants dürfen sich auf eine unvergessliche Entdeckungsreise durch die Welt der Aromen freuen.



Die Küchenteams der WISAG haben die Datenbanken der Aromenlehre durchforstet und auf dieser wissenschaftlichen Basis neue Gerichte gezaubert wie Steinbeißer mit Pastinaken in Vanillerahm auf Tomatenreis. Bildquelle: WISAG



Vom 17. Juni bis 12. Juli läuft die nächste kulinarische Aktion in den Betriebsrestaurants der WISAG. Auf dem Speiseplan steht auch Chorizorisotto mit Pflaumensoße und Pimientos de Padrón. Bildquelle: WISAG



Auch vegetarische Speisen stehen während der Aktionswochen zur Auswahl: zum Beispiel Feta mit Kafeepaprikagemüse auf Bandnudeln, getoppt mit Granatapfelkernen. Bildquelle: WISAG



„Aroma findet Aroma“ heißt es auch bei der Nachspeise: Für den süßen Abschluss trifft die Orangencreme mit Ingwer auf Cashewcrunch.
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.

Über die WISAG Facility Service – Spezialist für Immobilien:

Das Kerngeschäft der WISAG Facility Service sind technische und infrastrukturelle Dienstleistungen für Immobilien: Facility Management, Gebäudetechnik, Gebäudereinigung, Sicherheit & Service, Catering, Garten- & Landschaftspflege sowie Consulting & Management. Die einzelnen Dienstleistungsbereiche zählen zu den jeweils wichtigsten Anbietern ihrer Branche. Für unterschiedliche Segmente bietet der Immobilienexperte spezielle Servicepakete an. So zum Beispiel für das Gesundheits- und Sozialwesen, für Handel und Logistik, für Hotels und für die Wohnungswirtschaft.

Mit mehr als 20.000 Kunden, rund 33.000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 1,366 Mrd. Euro im Jahr 2022 ist das Unternehmen einer der führenden Facility-Service-Anbieter in Deutschland. Das Unternehmen ist Teil der WISAG Gruppe, die mit rund 50.000 Mitarbeitern an mehr als 250 Standorten im In- und Ausland aktiv 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
Website: www.wisag.de