

Pressemitteilung

Regional, saisonal, genial

Vegetarisches Catering und Wildpflanzen auf der Oderlandmesse

Wölsickendorf. Die Geschäftsidee ist dank der vielfältigen Natur im Land Brandenburg beinahe naheliegend und mindestens so genial: Die Vermarktung von Wildpflanzen und Wildkräutern der Region. Eleonore Gliewe hat mit dieser Idee nicht nur ein Unternehmen gegründet, sie lebt die dahinter steckende Philosophie auch konsequent.

„Unter den Gesichtspunkten von Nachhaltigkeit und dem achtsamen Umganges mit unseren natürlichen Ressourcen sind unsere Wildpflanzen als Nahrung und Medizin wertvoller denn je. Dies bringe ich mit meinen Produkten den Menschen nahe. Dabei denke und handle ich regional und saisonal – diesen Gedanken will ich auch meinen Kunden nahebringen, “ so die passionierte Wildpflanzenexpertin. In diesem Sinne präsentiert Eleonore Gliewe ihr Unternehmen im Rahmen der Oderland Messe 2012 vom 19. bis 21. Oktober in Frankfurt/Oder (Halle 1/ Stand 155).

Die Kochkünstlerin und Wildpflanzenexpertin schöpft aus einem bunten Repertoire und langjähriger kreativer und experimentierfreudiger Erfahrung in ihrem Metier.

Bereits seit 2003 betreibt die Unternehmerin einen vegetarischen Cateringservice und verwendet dabei in der Saison (April bis Oktober) selbst gesammelte Wildkräuter und – Früchte. Sie bereitet individuelle Buffets und Menüs zu, die sowohl an Firmen, Institutionen und Seminarhäusern, als auch für private Anlässe wie z.B. Geburtstagsfeiern oder Hochzeiten geliefert werden.

Drei Qualitätsmerkmale machen ihren Service bisher einmalig: Alle servierten Speisen sind vegetarisch. Es wird bis auf wenige Ausnahmen frisches Gemüse und Obst verarbeitet. Und sie verwendet Wildkräuter der Region, so viel und so oft es die Saison ermöglicht. So geben Brennnesselblätter und Knoblauchrauke einem Auflauf eine sehr aparte Note. Salate werden mit frischer Vogelmiere, Schafgarbeblättchen oder Beinwellblüten verfeinert. Was wie Kapern schmeckt, sind bei ihr eingelegte Löwenzahnknospen.

Eleonore Gliewe bietet darüber hinaus Seminare, Exkursionen und Workshops zu breiten Themenfeldern „Wildpflanzen“, „Naturerfahrungen“ und „Gesunde Ernährung“ an. Sie ist als Wildpflanzenexpertin für die Naturschule Freiburg Dozentin mit Schwerpunkt Wildkräuter und Heilpflanzen im Raum Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern tätig. Wichtig ist ihr bei allem der ganzheitliche Ansatz – deshalb vermittelt sie Wissen, das zum größten Teil auf eigener langjähriger Erfahrung beruht - lebendig und praxisbezogen.

„Wenn ich voller Appetit esse und dabei all meine Sinne angesprochen und genährt werden, dann ist das auf jeden Fall gesund und kommt der ursprünglichen Idee: „Essen als Medizin“ wieder nahe..... Ich möchte meine Kunden mit Düften, Farben, Aromen und Schönheit verführen. Für mich ist Essen ein purer, das heißt gelebter, Aspekt der Kultur. Sowohl in geschichtlicher Hinsicht, also der Kultur aus der wir kommen, als auch in gegenwärtiger, also der, in der wir leben. Und nicht zu vergessen sind dabei die Perspektiven für uns selbst und

unsere Kinder bzw. Kindeskind,“ unterstreicht die Unternehmerin ihr Engagement für diese wahrhaft nachhaltige Arbeit.

Weitere Informationen:

Eleonore Gliewe

www.wildkraeuter-catering.de

Tel. 033454 49783

Mobil 0177 460 4698

E-mail: info@wildkraeuter-catering.de

Veröffentlichung honorarfrei.

Belegexemplar oder Hinweis auf Veröffentlichung willkommen.