

Grüne Woche: Green Companies erstmals präsent

Wildpflanzenexpertin mit außergewöhnlichen Dienstleistungen

Frankfurt-Oder | 15.01.2013



Für Eleonore Gliewe ist die Internationale Grüne Woche (IGW) aus vielerlei Hinsicht ein wichtiger Meilenstein in ihrer Unternehmensgeschichte: In der Brandenburghalle 21a, präsentiert sie am 26. Januar 2012 unter dem Dach der Green Companies erstmalig ihre Exkursionen und Workshops in den Naturlandschaften von Brandenburg, Berlin und Mecklenburg-Vorpommern.

Foto: Eleonore Gliewe/ Wildpflanzen

Dem nachhaltigen und achtsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen verpflichtet, zeigt die Expertin für Wildpflanzen und Heilkräuter die vielseitige Anwendung in der Nahrung, als Medizin und zur Inspiration. „Die Verwendung der Wildpflanzen und Heilkräuter vor unserer Haustür ist für mich regional, saisonal und damit einfach genial. Ich verfüre meine Gäste und Seminarteilnehmer mit Düften, Farben und Aromen, kurz: mit Schönheit zum Anfassen, Ansehen und Kosten“, so die Wildpflanzenspezialistin.

Wildpflanzen - Naturerfahrung - gesunde Ernährung im Einklang mit Jahressaisons

Eleonore Gliewe bietet Seminare, Exkursionen und Workshops zu den Themen „Wildpflanzen“, „Naturerfahrungen“ und „Vegetarische Kochkunst“ an. Sie doziert als Wildpflanzenexpertin für die Naturschule Freiburg mit Schwerpunkt Wildkräuter und Heilpflanzen in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern. Gliewe vermittelt ihr Wissen nach einem ganzheitlichen Ansatz, das sie aus einem Riesenfundus eigener langjähriger Erfahrung schöpft.

Wem das noch genug ist, der kann Gliewe vegetarischen Cateringservice in vollen Zügen genießen. Hier verwendet sie neben ausgesuchten hochwertigen Lebensmitteln selbst gesammelte Wildkräuter und -Früchte der Saison. Sie bereitet individuelle Buffets und Menüs zu. Firmen, Institutionen und Seminarhäuser, aber auch Privatkunden (Geburtstagsfeiern, Konfirmationen, Hochzeiten), nutzen diesen für die Region noch einzigartigen Service immer häufiger.

Drei Qualitätsmerkmale machen ihren Service bisher einmalig: Alle servierten Speisen sind vegetarisch. Es wird bis auf wenige Ausnahmen frisches Gemüse und Obst verarbeitet. „Und ich verwende Wildkräuter der Region,

so viel und so oft es die Saison ermöglicht“.

Eleonore Giese ist überzeugt: „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..... Für mich ist Essen auch ein purer, das heißt, gelebter Aspekt von Kultur“.

Hintergrund

Über das Unternehmen:

Seit August 2003 bietet Eleonore Giese den vegetarischen Cateringservice mit Wildkräutern und Seminare / Workshops im Bereich Wildpflanzen & Naturerfahrung an. Sie ist als Alleinunternehmerin tätig und arbeitet mit verschiedenen Institutionen wie der Naturschule Freiburg, der Stiftung Waldwelten und dem Forstbotanischen Garten in Eberswalde zusammen.

<http://www.wildkraeuter-catering.de>

Über Green Companies:

Das Projekt „green companies“ unterstützt und fördert grüne ExistenzgründerInnen und Selbständigen im Nordost-Brandenburg. Angeboten werden Fachworkshops und Qualifizierungen zur Vermittlung von branchenspezifischem Fachwissen und zur Stärkung von Kompetenzen vor und nach der Gründung. Die TeilnehmerInnen profitieren auch von zahlreichen Unterstützungsmaßnahmen für einen erfolgreichen Markteintritt, z.B. von der Teilnahme an Gemeinschaftsständen auf Messen und Märkten. Das Projekt „green companies“ wird gefördert durch das Ministerium für Arbeit, Soziales, Frauen und Familie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg.

<http://www.green-companies.de/>