
PRESSEMITTEILUNG

Immer der Muschel nach: Kulinarische Reise auf dem Jakobsweg

Der Jakobsweg zählt zu den bekanntesten Pilgerwegen der Welt. Er beginnt für viele direkt vor der Haustür und endet für alle in der spanischen Stadt Santiago de Compostela. Aramark hat sich für sein neues Kulinarisches Highlight „Kulinarischer Jakobsweg“ vom 5. bis 16. März vom Zeitgeistthema Pilgern inspirieren lassen. In 400 Betriebsrestaurants gibt es täglich wechselnd eine regionale Spezialität von bekannten Pilgerstationen, zuerst aus Deutschland, dann der Schweiz, Frankreich und Spanien. Begleitet wird die Kampagne von einem umfassenden, digital getriebenen Marketingkonzept, das die Gäste interaktiv einbezieht.

Neu-Isenburg, Februar 2018. Seit Jahrhunderten weist eine gelbe Muschel auf blauem Grund den Weg nach Santiago de Compostela. „Mit unserer Genussreise auf den Spuren des Jakobswegs möchten wir unseren Gästen mit regionalen Spezialitäten eine kleine Auszeit von ihrem stressigen Alltag bieten. Der Trend geht auch kulinarisch in Richtung Einfachheit – im Einfachen wieder das Gute entdecken“, erklärt Robert-Michael Zetsche, Produktentwickler bei Aramark. „Neben vielen spannenden Gerichten kreieren wir für unsere Gäste darüber hinaus erstmalig eine in sich geschlossene Erlebniswelt rund um das Kulinarische Highlight. Das gelingt mit vielen interaktiven Elementen im On- und Offline-Bereich. Die Kampagne wird nicht nur im Betriebsrestaurant, sondern auch auf Facebook, You Tube und auf der Microsite sowie auf der App und im HausTV gespielt“, erklärt Ulrike Mößner, Ökotrophologin bei Aramark.

Die kulinarische Reise beginnt vor der Haustür in Frankfurt am Main, ganz in der Nähe der Aramark-Firmenzentrale. Dass die Stadt am Fluss liegt, spiegelt sich auch in der Rezeptentwicklung wider. Es gibt ein hessisches Surf & Turf, ein traditionelles Kasslerkotelett modern kombiniert mit Flusskrebse, Äppeljus und Frankfurter Schrebergartengemüse. Nach einem Stopp in Würzburg mit

fränkischen Spezialitäten folgt Konstanz am Bodensee mit Zander in der Brotkruste mit Sauce Tartar und knusprigen Kartoffelstäben. In der Schweiz wird an den Pilgerstationen Einsiedeln und Bern gestoppt, hier stehen Schweizer Klassiker zur Wahl wie Zürcher Geschnetzeltes und Älplermagronen, bestehend aus Kartoffeln, Pasta, Rahm, Käse und Zwiebeln.

Mit Stationen wie Le Puy-en-Velay und Moissac geht es in Frankreich weiter. Französische Nationalgerichte wie Coq au Vin und der in Frankreich weit verbreitete Cassoulet, ein Bohneneintopf mit Speck, Entenfleisch, Strauchtomaten, Kartoffeln, Thymian und Lorbeer, stehen an diesen Tagen in den Betriebsrestaurants bereit. In Spanien holt sich Aramark Inspiration aus der baskischen, kastilischen und galizischen Küche. Angelehnt an die Städte Pamplona, León und Santiago de Compostela kommen spanische Klassiker wie Bacalao con pimientos, ein Kabeljau, der mit roter Paprika, grünem Pfeffer und gegrillten Kartoffeln serviert wird und spanische Albondigas, das sind im Tomatensud geschmorte Hackfleischbällchen, auf den Tisch. Zum Abschluss der kulinarischen Reise gibt es eine traditionelle Kartoffeltortilla.

Alle Informationen rund um den Kulinarischen Jakobsweg finden Sie auf [der Webseite](#), [Facebook](#) und auf [dem YouTube-Kanal](#) von Aramark Deutschland.

Als Anbieter für Catering und Service Management zählt Aramark in Deutschland zu den führenden Dienstleistern in diesem Markt. Rund 9.400 Mitarbeiter sind bundesweit für die Aramark Holdings GmbH & Co. KG mit Sitz in Neu-Isenburg tätig. Das zweitgrößte Catering-Unternehmen in Deutschland betreut etwa 500 Kunden in den Bereichen Betriebsgastronomie, Sport-, Freizeit- und Messogastronomie sowie Klinik-, Senioren-, Schul- und Kita-Catering. Hinzu kommen rund 3.500 Unternehmen, die von Aramark Refreshment Services beliefert werden.

Kontakt:

Aramark Holdings GmbH & Co. KG
Katja Zittinger
Martin-Behaim-Straße 6
63263 Neu-Isenburg
Tel.: +49 (0) 6102 - 745132
Fax: +49 (0) 6102 - 745142
Katja.Zittinger@aramark.de
www.aramark.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Miriam Hock, Miriam Walter
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 14
m.hock@gourmet-connection.de
m.walter@gourmet-connection.de