

Medienmitteilung

Flughafen Genf, den 12. Juni 2019

SWISS Taste of Switzerland

SWISS serviert ihren Passagieren an Bord kulinarische Spezialitäten aus dem Kanton Waadt

Im Rahmen des renommierten Gastronomiekonzepts SWISS Taste of Switzerland bietet SWISS ihren Fluggästen während drei Monaten kulinarische Spezialitäten aus dem Kanton Waadt an. Das Menü besteht aus einer Auswahl an Gerichten, die von Philippe Gobet, Executive Chef der Hotelfachschule Lausanne (EHL), kreiert wurden.

Von Juni bis Anfang September bietet Swiss International Air Lines (SWISS) ihren SWISS First- und Business-Fluggästen ein neues Menü auf Langstreckenflügen ab der Schweiz. Da der Kanton Waadt in diesen drei Monaten im Mittelpunkt steht, hat sich SWISS als Hauptpartnerin der «Fête des Vignerons» dazu entschlossen, mit Philippe Gobet zusammenzuarbeiten, dem Executive Chef der Hotelfachschule Lausanne. Diese ist ebenfalls offizieller Partner des Generationen-Events in Vevey und über die Landesgrenzen der Schweiz hinaus bekannt. Sie ist weltweit die einzige Schule mit einem Ausbildungsrestaurant, dem Berceau des Sens, das mit einem Michelin-Stern und 16 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Philippe Gobet, der 1993 zum «Meilleur ouvrier de France» gewählt wurde, vereint in seinen Kreationen die Raffinesse der französischen Kochkunst mit Schweizer Produkten und lokalem «Savoir-vivre».

Im Rahmen dieser Zusammenarbeit ist es Executive Chef Gobet gelungen, seine kulinarischen Kreationen an die Gegebenheiten in der Luft anzupassen und so den SWISS-Fluggästen ein einzigartiges Genusserlebnis zu bieten. Bei der Ausarbeitung der Gerichte gilt es, mehrere Faktoren zu beachten. So sollten beispielsweise Texturen gewählt werden, die sich nach der Erwärmung der Gerichte an Bord nicht verändern. Das Würzen der Speisen muss ebenfalls angepasst werden, da bei einer Verköstigung während des Flugs die Atmosphäre in der Kabine den Geschmackssinn beeinflusst. Auch das Anrichten der Gerichte wurde in Anbetracht der besonderen Bedingungen an Bord und beim Transport bedacht.

Bereits seit dem Jahr 2002 bringt SWISS mit dem preisgekrönten Konzept SWISS Taste of Switzerland während jeweils drei Monaten einen Spitzenkoch eines ausgewählten Kantons und damit die kulinarische Vielfalt der Schweiz an Bord.

Kalbsfilet mit Trüffel oder Steinbutt mit Zitronenkruste in der SWISS First

Als Vorspeise geniessen die First-Class-Passagiere beispielsweise Crevetten mit Yuzu-Gelée, Brunnenkresse-Mayonnaise und Auberginencreme. Zudem sind regionale Produkte ein wichtiger Bestandteil des Menüs: Neben einer Auswahl an Fleischspezialitäten aus dem Kanton Waadt wird eine Fête des Vignerons-Wurst angeboten. Als Hauptgang empfiehlt der Küchenchef ein Kalbsfilet und Trüffelsauce mit Karottenpüree mit brauner Butter, Favabohnen und Eierschwämmli. Als Fischgericht wird ein Steinbutt mit Zitronenkruste und Sauce Vierge mit Kartoffelstock und Erbsen und mit Gemüse gefüllter Zucchettiblüte serviert. Das Menü endet mit einem Schokoladen-Schichtkuchen mit Salzcaramel sowie einem Pralinenglacé und karamellisierten Haselnüssen oder einem «Mirliton» – einer Aprikosen-Mandel-Tarte.

Pouletbrust mit Tomatenkruste gefüllt mit Oliven und Spinat oder Zander mit Rotweinsauce in der SWISS Business

In der SWISS Business beginnt die Verköstigung mit einem Bündnerfleisch-Millefeuille mit Käse, serviert mit Parmesan-Sablé, Artischockencreme und eingelegtem Gemüse. Als Hauptgang geniessen die Passagiere eine mit Oliven und Spinat gefüllte Pouletbrust mit Tomatenkruste, dazu Polentagalette mit Zucchini. Alternativ empfiehlt der Küchenchef einen Zander mit Rotweinsauce oder südindische Kokosnudeln mit Dattel-Chutney. Das Menü endet mit einer Aprikosen-Vanille-Schnitte mit Pistazienbiscuit und Himbeercoulis.

Auswahl an Käse aus dem Kanton Waadt

Auch bei der Käse- und Wein-Auswahl für SWISS First und Business wird dem Kanton Waadt Ehre zuteil. In beiden Klassen werden die Menüs durch eine Auswahl an regionalen Käsespezialitäten ergänzt, die in unzähligen kleinen Käsereien hergestellt werden. Le Maréchal beispielsweise ist ein handgemachter Rohmilchkäse, der im Herzen des Waadtlandes hergestellt wird und die Tradition des authentischen und bewussten Handwerks würdigt. Bei der Weinauswahl serviert SWISS zum Beispiel für SWISS Business-Passagiere einen Chasselas aus dem Lavaux – Château de Montagny Grand Cru Villette AOC 2017 – von Jean & Michel Dizerens. Im Bereich der Rotweine können die Passagiere einen Pinot Noir der Domaine Grange Volet 2017 aus den Weinkellern von Henri Badoux in Ollon verköstigen. In der FirstClass serviert SWISS einen Chasselas Dézaley Médinette 2017 der Domaine Louis Bovard in Cully und als Rotwein eine Assemblage Clos du Rocher Grand Cru Rouge, hergestellt von Obrist in Vevey.

Swiss International Air Lines (SWISS) ist die Fluggesellschaft der Schweiz. Sie bedient ab Zürich, Genf und Lugano weltweit über 100 Destinationen in 44 Ländern. Mit einer Flotte von rund 90 Flugzeugen befördert SWISS jährlich knapp 18 Millionen Passagiere. Die Fracht-Division Swiss WorldCargo bietet ein umfassendes Airport-to-Airport-Dienstleistungsangebot für hochwertige Güter und betreuungsintensive Fracht zu rund 175 Destinationen in über 80 Ländern an. Als Fluggesellschaft der Schweiz steht SWISS für deren traditionellen Werte und verpflichtet sich zu höchster Produkt- und Servicequalität. 2018 erwirtschaftete SWISS mit 9'000 Mitarbeitenden einen Umsatz von über CHF 5 Milliarden. SWISS ist Teil der Lufthansa Group und Mitglied der Star Alliance, dem weltweit grössten Netzwerk von Fluggesellschaften.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem [Newsroom](#).

Wenn Sie keine Informationen von SWISS Media Relations mehr erhalten möchten, schreiben Sie bitte eine E-Mail an gva.media@swiss.com.

Kontakt

Swiss International Air Lines Ltd.
Media Relations
Postfach 191
1215 Genf 15
Schweiz

Tel.:

+41 22 591 92 42

+41 44 564 4414

gva.media@swiss.com

SWISS.COM

[SWISS Media Newsroom](#)

Folgen Sie uns auf Twitter: @LX_Newsroom