

# Kressemousse und Urwald schinken an Bord

Swiss bietet den First- und Business-Class-Passagieren während des Flugs eine kulinarische Schweizer Reise an. Ab Mai gibts Muotataler Spezialitäten.

Von Sarah Sidler

**Flughafen.** – Bald stehen auf dem Speiseplan der First- und Business-Class-Passagiere der Swiss International Airlines Spezialitäten aus dem Muotatal. Kressemousse mit Lammheu auf Urinkelbrot, klare Tomatenessenz mit Alpkäse-Grissini und Basilikum-Eis sowie mit Muotataler Urwaldholz leicht geräucherter Lachs sind nur einige Kreationen des kommenden kulinarischen Programms. Seit sechs Jahren – bereits zum 25. Mal – stellt ein prämiertes Koch dem Mahlzeitenlieferanten der Swiss, Gate Gourmet, seine Rezepte und sein Know-how zur Verfügung.

## Urwaldschinken räuchern

Daniel Jann, Chef des Landgasthofs Adler in Ried im Muotatal, stellte die Gerichte für den kommenden Zyklus ab Mai zusammen: Seine Menüs sind geprägt von Kräutern aus dem eigenen Garten und Schwyzer Spezialitäten wie Alpkäse und Urwaldschinken. Damit Janns Menüs an Bord wirklich so schmecken, wie sie sollten, ist das Konzept bis ins kleinste Detail durchdacht: «Für den geräucherten



BILD DAVID BAER

Daniel Jann mit einer Auswahl seiner Speisen für die Swiss.

Urwaldschinken brachten wir die Holzspäne unseres Fichtenwalds extra zu Gate Gourmet, sodass er vor Ort geräuchert werden kann», sagt Jann. Der passionierte Koch und Vater dreier Töchter hat der Swiss rund 50 Menüvorschläge unterbreitet. Zuvor aber hat er sie seiner Familie in kleinen flugzeuggerechten Gefässen zum Probesseren serviert. «Es ist eine Herausforderung, die Gerichte so zu servieren, dass sie auf kleinem Raum gut aussehen», sagt Jann.

Nicht alle seine Kreationen werden ab Mai den Passagieren aufgetischt: «Bei der Auswahl galt es verschiedene Punkte zu beachten», sagt Markus Binkert von der Swiss. «Der Koch muss einige Kompromisse eingehen.» Die Menüs dürfen nicht in die Höhe gebaut sein, weil sie in die von der Swiss vorgegebenen Behälter passen müssen. Die Sauce muss etwas dicker als üblich sein, damit sie nicht ausläuft. Die Mahlzeit sollte keine knusprigen Bestandteile, blä-

hende Gemüse und exotische Fleischarten beinhalten. Zudem muss beachtet werden, dass im vorherigen Zyklus kein ähnliches Menü im Angebot war.

## Brennnesselspätzli zu grün

Jann überlässt seine Kreationen jetzt den Köchen von Gate Gourmet. Nach diversen Kochsessions und Besprechungen sollten sie nun seine Kochphilosophie übernommen haben. Nur ab und zu wird der Muotataler Koch in Kloten nach dem Rechten sehen. Anders liesse sich das Pflichtbewusstsein eines «Gault Millau»-Kochs mit dem Engagement für die Swiss nicht vereinbaren: So meinte er nach einem weiteren Probekochen: «Die Brennnesselspätzli sind noch etwas zu extrem im Geschmack. Das sollte noch angepasst werden.»

Momentan kommen die Passagiere der beiden oberen Klassen in den Genuss von Tessiner Spezialitäten. «Auserwählte Gastköche aus allen 26 Regionen der Schweiz präsentieren im Rahmen von Swiss Taste of Switzerland ihre Lieblingsgerichte mit einer Verbindung zu ihrer Region», sagt Markus Binkert von der Swiss. «Und die Swiss trägt die regionale Vielfalt der Schweiz in die Welt hinaus.» Von diesem Konzept profitieren gemäss Binkert nicht nur die Flugpassagiere: Der Koch hat die Gelegenheit, seine Arbeit und seine Region zu präsentieren, und die Angestellten von Gate Gourmet erhalten ständig neue Inputs.