

Was die Swissair in der First Class Neues aufischt Spezialitäten von Peter Bühler

NZZ
Auszug, Mai 1992

su. ... Auf dem Flug von Zürich nach Hongkong zum Beispiel sind nun neben den gehobenen Evergreens wie Kaviar, Hummer und Tournedos die folgenden "Sternchen"-Gerichte zu haben: Steinpilzgratin mit Pfirsich und frischen Nudeln, Karottenschaumsuppe mit Curry, in Balsamico geschmorte Kalbsnuss und Joghurt-Beerenterrine mit Himbeersauce.

Auf Einladung der Swissair hatten wir die Gelegenheit, in der Testküche der Fluggesellschaft in Kloten 16 der 21 von Bühler übernommen (und abwechslungsweise auf den zahlreichen Flugstrecken eingesetzten) Spezialitäten zu degustieren. Gekocht, bzw. regeneriert wurde von der Technik her unter den Bedingungen, wie sie in den Flugzeugen vorzufinden sind. Die Heissluftöfen funktionieren tadellos; erfreuliche Ergebnisse sind allerdings nur zu erzielen, wenn man sich an die vorgegebenen Garzeiten hält.

Die erwähnte Karottenschaumsuppe mit Curry war ebenso elegant wie eine (sich von der Farbe her keineswegs anbietende) Rotkrautschaumsuppe mit Truthahnroulade. Nicht so elegant und verblüffend allerdings wie das

"Caviar-Portefeuille": ein schmucker Beutel aus Crêpeteig umhüllt Störrogen und Sauerrahm. Die gleichfalls erwähnte Kalbsnuss, Modell Balsamico, erwies sich bei der Probe als trocken und zu wenig zart – sie vermochte dem First Class-Anspruch unserer Meinung nach nicht genügen.

Zu den gelungenen Spezialitäten zählten die Kalbfleischtaschen mit Lauchfondue, zu den eher überraschenden der Seeteufel-Sauerbraten, zu den originellen die Käsemousse mit Zwiebelragout und in Grappa marinierten Traubenkompott. Von den Desserts haben wir nur noch zwei Beispiele "geschafft", und beide waren hervorragend: Dattelstrudel mit Mokkasauce und Mandelköpfchen an süsser Basilikumsauce. – Beflügelte Luxusrestaurants bleiben die Erste-Klasse-Abteile der Swissair; in vermehrter Masse sollen nun Passagiere mit einem Faible für Spezialitäten auf sie fliegen.