



// PRESSEMITTEILUNG

Fliegende Haute Cuisine: Neue Wohlfahrt-Menüs für Lufthansa

Wer im Mai oder Juni einen Langstreckenflug mit der deutschen Airline antritt, darf sich auf Sterneküche aus dem Schwarzwald freuen. Spitzenkoch Harald Wohlfahrt hat neue Gerichte für die First Class entwickelt.

BAIERSBRONN / FRANKFURT, 28. April 2015 – Dank dem „Star Chefs“ Programm der Lufthansa werden Mahlzeiten in 10.000 Metern Höhe zum himmlischen Genuss. Für die Bordverpflegung seiner Fluggäste in der First Class setzt die deutsche Airline bereits seit 15 Jahren auf die Ideen renommierter Spitzenköche aus aller Welt. Ab Mai sorgt zum wiederholten Mal Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt für Feinschmeckerküche über den Wolken. Der Küchenchef der traditionsreichen Schwarzwaldstube in Baiersbronn hat gemeinsam mit dem Team der LSG Sky Chefs neue Bordmenüs für die Fluggesellschaft kreiert. Zwei Monate lang werden seine Gerichte auf allen Interkontinentalflügen ab Deutschland – zum Beispiel auf der Route nach New York, Singapur oder Tokyo – auf Reisen gehen.

Für das Essen an Bord gibt es dabei einiges zu beachten. „Durch die Flughöhe, den Platzmangel und die geringere Luftfeuchtigkeit herrschen in der Flugzeugkabine andere Gesetze als in meiner Restaurantküche“, weiß Harald Wohlfahrt. Deshalb sind nicht nur strenge Vorgaben bezüglich Haltbarkeit, Verpackung und Transportfähigkeit der Speisen zu beachten. Auch das Geschmacksempfinden der Reisenden ändert sich durch den Niederdruck während eines Fluges. „Gewürze wie Salz und Pfeffer, aber auch Schärfe und Süße schmecken einfach weniger intensiv“, so der Spitzenkoch. „Das mussten wir bei den Rezepturen bedenken.“

Das neue Bordmenü besteht aus leichten, feinaromatischen Speisen wie Garnele und Jakobsmuschel in Limonen-Olivenölmarinade sowie herzhaften Gerichten wie Ravioli mit Thaicurry und Meeresfrüchten in Kokossauce. „Natürlich sind auch ein paar echte Klassiker wie mit Tannenhonig glasierte Barbarie-Entenbrust mit Linsensalat und altem Balsamico oder geschmorte Kalbsbäckchen dabei“, verrät Wohlfahrt. Und passend zur Saison darf das Lieblingsgemüse der Deutschen auch in der Luft nicht fehlen: Spargel – ganz klassisch mit Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Schwarzwälder und gekochtem Schinken.

Für die fachgerechte und flugtaugliche Umsetzung seiner Menüvorschläge verlässt sich Wohlfahrt auf die Erfahrung des Lufthansa-Caterers LSG Sky Chefs. Nachdem die Rezepturen abgestimmt sind, gehen die Gerichte in der Cateringküche am Frankfurter Flughafen in Serie und werden etwa sechs bis acht Stunden vor Abflug zubereitet. Gut gekühlt kommt das Flugzeugessen dann an Bord und wird je nach Auswahl des Reisenden von der Crew in der Kombüse angerichtet.

#

Pressekontakte für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Daniela Heykes

Schulenburgstraße 6

38446 Wolfsburg

t: +49 5363-9979421

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

w: www.room426.com

Julia Deleye

Hotel Traube Tonbach

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 625

f: +49 7442 / 492 740

e: juliadeleye@traube-tonbach.de

w: www.traube-tonbach.de