

# gategourmet und das prämierte Schweizer Restaurant FAHR arbeiten an neuen Mahlzeiten für SWISS Langstreckenflüge

ZÜRICH, SWITZERLAND, September 6, 2024 /EINPresswire.com/ -- Sternekoch Manuel Steigmeier entwickelt zusammen mit dem [SWISS](#) Cateringpartner [gategourmet](#) die neuen saisonalen Menüs für First und Business Class Passagiere auf SWISS Langstreckenflügen aus der Schweiz

ZÜRICH, 6. September 2024 – Seit rund 21 Jahren nimmt SWISS ihre Kunden mit dem kulinarischen Bordprogramm "SWISS Taste of Switzerland" auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die verschiedenen Regionen ihres Heimatlandes mit. Alle drei Monate

wird in Zusammenarbeit mit dem Catering-Partner gategourmet ein neuer Spitzenkoch eingeladen, um für die SWISS Langstreckenflüge aus der Schweiz eine abwechslungsreiche Auswahl an Qualitätsgerichten aus dem Heimatkanton zu kreieren. Die Menükreationen werden begleitet von Wein- und Käsesorten aus der jeweiligen Region.



Für das Küchenteam von gategourmet Zürich ist dieser Prozess schon fast zur Routine geworden. Das erfahrene Team aus der Testküche hat im Laufe der Jahre bereits über 80 Gastköche aus der Schweizer Spitzengastronomie empfangen, um gemeinsam die neuen saisonalen Menüs für die SWISS First und Business Class zu kreieren. Der für die Kreation der First und Business Class Menüs verantwortliche Sternekoch ist dieses Mal Manuel Steigmeier, Chef de Cuisine des Restaurants FAHR im aargauischen Künten.

Die Zusammenarbeit mit Küchenchef Manuel Steigmeier begann mit einem Briefing im Restaurant FAHR, bei dem die Menüideen besprochen und gemeinsam entwickelt wurden. Die Machbarkeit für die Produktion und die Skalierung der Gerichte auf grosse Mengen wurde sorgfältig analysiert, Rezepte wurden ausgetauscht, Qualitätszutaten wurden beschafft und anschliessend die Menüs und Rezepte zusammen mit Küchenchef Manuel Steigmeier in der

gategourmet Testküche am Flughafen Zürich gekocht.

Die fertigen Gerichte wurden getestet und anschliessend dem SWISS Inflight Development Team präsentiert, ebenso wie die restlichen Menüs für die Premium Economy, die vom gategourmet Kulinarik-Entwicklungsteam konzipiert wurden. Ein besonderes Highlight des Menüs in der Economy und Premium Economy war der berühmte Rüeblikuchen des Kantons Aargau. Nach der Freigabe des Menüs durch das SWISS Team begann ein sorgfältiger Planungsprozess, um die Umstellung des gesamten Menüzyklus für die nächsten 3 Monate vorzubereiten.

„In den letzten Jahren wurde gategourmet laufend mit Innovationen der verschiedenen Gastköche bereichert, um den neuesten kulinarischen Trends gerecht zu werden“, sagt Patrick Dudler, Executive Chef Product Development bei gategourmet Zürich. „Dieses kulinarische Programm stellt eine Win-Win-Situation für die drei beteiligten Parteien dar: SWISS kann ihren Reisenden neue Menüs anbieten, die von verschiedenen Sterneköchen kreiert werden, gategourmet wird laufend mit Innovationen der verschiedenen Gastköche bereichert und der Gastkoch darf schliesslich seinen Namen und seinen Stempel in die Welt hinaustragen.“

Als Hauptlieferant der SWISS Bordverpflegung sorgt gategourmet dafür, dass die Kreationen in bestmöglicher Qualität an Bord eintreffen. Das Küchenteam von gategourmet steht vor einer äusserst komplexen Aufgabe, da es täglich rund 150 Passagiere in der First Class und über 500 in der Business Class bedienen muss. Dies erfordert sehr präzise Abläufe und die strikte Einhaltung von Rezepten und Hygieneprotokollen, um die tägliche Qualität an Bord zu erhalten und die Handschrift der Kreationen des Gastkochs widerzuspiegeln. Keine vergleichbare Küche ist in der Lage, Rezepte für diese Mengen zu entwerfen und sie mit solcher Liebe zum Detail umzusetzen.

Kalbsbäckchen, Lachsforelle und Rüeblikuchen

SWISS First Class Reisende geniessen als Vorspeise Saiblingstatar mit Dillmayonnaise, Gurken- und Joghurtmousse, gefolgt von einer Auswahl an Hauptgerichten wie geschmorte Kalbsbäckchen mit Cremolata, Kirschjus und Mascarpone-Polenta oder sautierter Kabeljau mit Chimichurri, cremiger Fregola Sarda und geröstetem Herbstgemüse. Ein Schokoladen-Financier bildet den süssen Abschluss des First Class Angebots.

Mehr Informationen über die neuen Menüs an Bord von SWISS gibt es hier:

<https://swiss.newsmarket.com/English/press-releases/swiss-to-serve-inflight-delights-from-the-award-winning-fahr-restaurant-in-canton-aargau/s/ec80014d-91b2-477d-bd3b-3c27d4772034>

Über gategroup

gategroup ist weltweit führend in den Bereichen Airline-Catering, On-board-Retails sowie Hospitality-Produkte und -Dienstleistungen. gategroup bietet Passagieren ein hervorragendes kulinarisches und Retail-Erlebnis und setzt dabei auf Innovation und fortschrittliche Technologie. Mit Hauptsitz in Zürich, Schweiz, bietet gategroup operative Exzellenz durch das umfangreichste

Catering-Netzwerk in der Luftfahrtindustrie, das Passagiere von über 200 operativen Einheiten in über 60 Ländern/Gebieten auf allen Kontinenten bedient. Weitere Informationen unter [www.gategroup.com](http://www.gategroup.com)

David Taylor

Gategroup

corpcomms@gategroup.com

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/741250229>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.