



Einladung zur Swissair-Gourmet-Chochete  
von Hansjörg Egger am 29. Juni 2018

# Welcome on Board !



Dinieren wie damals in der DC-8, der Coronado oder im Jumbo. Die Rezepte komponierten die besten Schweizer Köche, von Roland Jöhri, Wolfgang Kuchler bis Anton Mosimann. Wir geniessen ein First Class Dinner. Und wir fliegen auf grosse Weine!



### **In der First Class Lounge: Der „Take-off Drink“ vom Weltmeister aus der Kronenhalle**

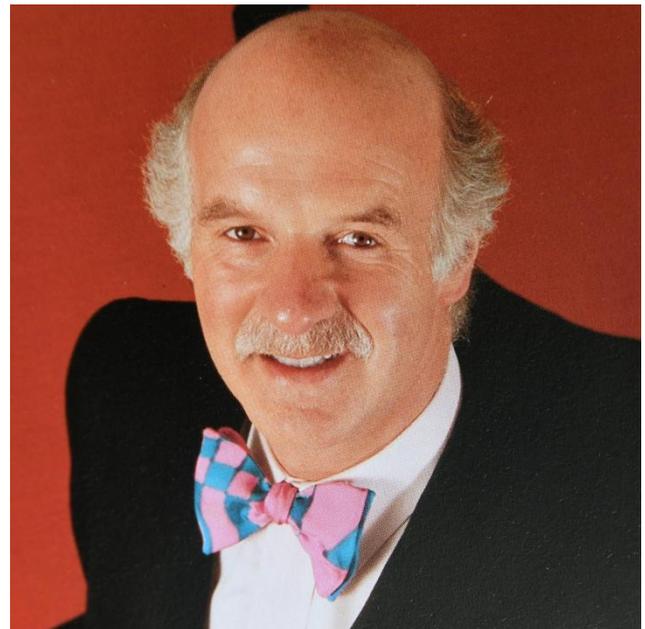
Der Drink vom Kronenhallenzauberer, Chef de Bar Peter Roth. Der berühmte Barkeeper ist auch Weltmeister im Mixen und mit der Eigenkreation Ladykiller. Gin, Campari, Orangensaft aus dem Longdrinkglas. Aber natürlich shaken not stirred. Geschüttelt werden Drinks, wenn verschiedene Komponenten mit unterschiedlicher Konsistenz zusammengefügt werden. Wenn zum



Beispiel Säfte und eine alkoholische Komponente einen Akzent setzen sollen. Um die Chemie zu bemühen: Wenn in einem Drink alle Moleküle nur gerührt werden, verteilen sie sich gleichmässig. Geschüttelt kommen die grösseren, geschmackvolleren an die Oberfläche. Deshalb ist es nicht von ungefähr, dass der erste Schluck stets der beste ist! Gerührt verteilen sich die Moleküle gleichmässig und das Trinkerlebnis ist in diesem Fall langweiliger.



**Datteln und Forellenfilets**



**Der kulinarische Dompteur**



**Apfel-Brombeer-Streusel**



**Tournedos an Peperoni-Sauce**

## **Vor dem Start: Mosimanns Datteln und Forellenfilets**

Noch bevor wir an Bord steigen, geniessen wir gefüllte Datteln mit Frischkäse und geräucherte Forellenfilets auf Pumpernickel.

## **Im Steigflug: Mosimanns Caesar Salad**

Das nicht so simple Rezept für den Caesar Salad aus Meisterhand.

## **Der Reiseflug: Mosimanns Tournedos**

Tournedos mit Peperoni-Sauce. Der ewige Klassiker an Bord.

## **Touchdown: Mosimanns Apfel-Brombeer-Streusel**

Krümel und Beeren, die es in sich haben.

**Traveller's Wine:** Warum schmecken die Weine im Flugzeug anders als am Boden? Aromaforscher haben herausgefunden, dass in der Reiseflughöhe von 10 000 Metern Geschmacksnerven und Nase weniger wahrnehmen. Die subtilen Noten des Weins gehen verloren. Weil wir uns auf einem kulinarischen Höhenflug befinden, wählen wir Weine mit einem klaren Geschmacksprofil. Einen schweren Chardonnay aus dem Burgund zum Aperitif und einen Tannin betonten Bordeaux zum Main Course.



In Notfällen lege man sich bitte möglichst flach auf den Boden und folge den rettenden Leuchtzeichen am Boden des Mittelgangs bis zur Luke mit der Rutsche.

Foto Hansjörg Egger

Anmeldung bitte wie gewohnt per Doodle:

<https://doodle.com/poll/htzhvwzmhxr85wcs>

Danke fürs Einhalten des Anmeldetermins: **Mittwoch, 27. November 2018, stirre2 Uhr**

Clublokal: Siemens Kochstudio bei **B/S/H/** Hausgeräte AG, Fahrweidstrasse 80, 8954 Geroldswil

[www.presse-chuchi.ch](http://www.presse-chuchi.ch) [mail@presse-chuchi.ch](mailto:mail@presse-chuchi.ch)

Ich freue mich, wenn möglichst viele Kellenschwinger abheben zu unserem kulinarischen Höhenflug aus dem Kochbuch der guten alten Swissair!

r