

**4**  
Hans Lerch: "Es ist wichtig,  
dass man für etwas einsteht"

**8**  
WTTC: Auf "Du und Du"  
mit den Grossen der Reisewelt

**10**  
Back to the future in Jordanien



GEGRÜNDET | 1995

MITARBEITENDE | 160

MANAGER | Markus Oberholzer

PRODUKTIONSLEITER | Günter Kasper

STANDORT | Bassersdorf



Markus Oberholzer (rechts) und Günter Kasper

Die Flight Attendant der Edelweiss wärmt und bringt es, das ist klar. Aber woher kommt es, das schön verpackte, eins-wie-das-andere-aussehende Essen im Flugzeug? Wird es von Hand zubereitet und wer steckt eigentlich dahinter? Das Geheimnis der Edelweiss-Küche lüftet sich in Bassersdorf.

## Wie im Schlaraffenland...



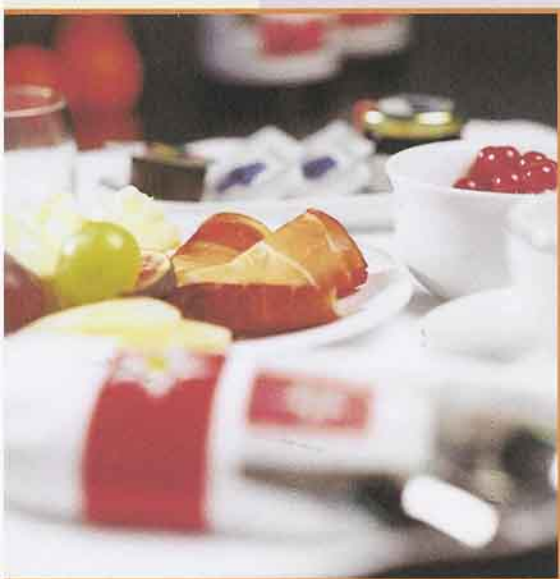
TEXT: EVE SOBOTICH,  
eve.sobotich@kuoni.ch

FOTOS: MARCO BLESSANO



Um 8 Uhr morgens herrscht Hochbetrieb! Überall weiss geschürzte Männer und Frauen, das Haar unter einem Häubchen versteckt. Hände in Latexhandschuhen schnetzeln, sortieren, arrangieren, packen ein, zupfen ab. Riesen-Schwingbesen rühren in einer "Birchermüsli-Badewanne". Es riecht, es dampft, es kocht und bäckt. Und um 10 Uhr ist der ganze Zauber auch schon wieder vorbei. Alles ist verpackt, versorgt, verkarrt oder steht im Kühlfach für den Abtransport parat. Küche und Mannschaft sind bereit für die nächste Produktion.

Die Rede ist von First Catering, jener Firma, die für das ausgezeichnete Essen auf allen Edelweiss-Flügen verantwortlich ist. An der Spitze der Unternehmung steht Markus Oberholzer. Ein Mann mit Humor und riesigem Know-how. Angefangen hat er vor fünfeinhalb Jahren mit drei Personen. Heute tun täglich 160 Mitarbeitende ihr Bestes für den fliegenden Gast. Tag für Tag verlassen 5500 Essen für verschiedene Fluggesellschaften Oberholzers Betrieb. Dazu zählen auch Reserve-Mahlzeiten für Last-minute-Lieferungen, die in einem dazu gemieteten Kühlraum am Flughafen gelagert werden.



Und wieso produziert man Reserve-Essen? "Das bietet uns die Möglichkeit zur schnellen, flexiblen Reaktion, falls plötzlich mehr Kunden auf dem Flieger sitzen. So können wir bis zur Türschliessung Essen ins Flugzeug anliefern", erklärt Günter Kasper, Produktionsleiter der Firma. Jeden Morgen kommen die effektiven Gästelisten pro Flugzeug und Gesellschaft per Computer. Aufgrund dieser werden die Menüs zusammengestellt, aufgeteilt nach Crew, Business, Eco, Kindermenüs oder nach Spezialkost-Ansprüchen. Dank Kaspers Bilder-Bibel wissen die Mitarbeitenden, wie welches Essen

auszusehen hat. Exakte Mengenangaben tun ein weiteres dazu, dass Passagier Krügers Menü genau gleich daher kommt wie jenes von Sitznachbar Bleiker. Wieso muss das denn sein? "Nicht auch schon mal auf des Nachbarn Tablett geschickt", sagt Kasper, mehr wissend als fragend. "Was wäre, wenn der Nachbar eine Traube mehr hätte?" Stimmt und leuchtet ein. Identisch arrangierte, schön angerichtete Tablett werden von weiss behandschuhten Händen sorgfältig in die nach Fluggesellschaft gekennzeichneten Transportwagen, auch Trolleys genannt, versorgt. Und diese sofort in den Kühlraum oder in den gekühlten Spezial-Lastwagen speditiert. Edelweiss-Gäste geniessen nämlich nur Mahlzeiten, die bei First Catering hergestellt wurden. Und weil die Fluggesellschaft



Kost für den Hin- wie auch für den Rückflug an Bord hat, achtet First Catering peinlich genau auf gekühlte Lagerung. Dahinter steckt eine ausgeklügelte Planung, die minutiös eingehalten werden muss. So wird sicher gestellt, dass die Fluggäste nur mit den besten und frischesten Lebensmitteln verköstigt werden.



Und wie kommt ein Edelweiss-Menü überhaupt zu Stande? "Zu aller Anfang steht die Degustation", holt Markus Oberholzer aus. Zweimal im Jahr findet eine solche statt. Dazu werden Kuoni- und Edelweiss-Vertreter eingeladen und wählen aus verschiedenen Angeboten drei Menüs für die Business und zwei für die Economy Class. Auf die Business-Class-Menüs ist Oberholzer besonders stolz. Als gelernter Koch und Gourmet weiss er, worauf es ankommt. Die Passagiere wählen zwischen Fleisch, Fisch oder Vegetarisch. Es werden nur Frischprodukte verwendet und alles ist von Hand zubereitet. Porzellangeschirr verleiht dem Business-Class-Tablett die edelweisse Note, das liebevoll arrangierte Besteck ist das Tüpfelchen auf dem i. Frische und Sauberkeit wird bei First Catering gross geschrieben. Und so verwundert es denn auch nicht, dass man richtig Appetit auf so ein Edelweiss-Business-Class-Menü bekommt.