

# Eine eigene Bratwurst für Edelweiss

Der Winter ist da, und mit ihm kommen in vielen Schweizer Haushalten traditionelle und beliebte Gerichte auf den Tisch, die wir schon seit unserer Kindheit kennen und lieben. Die Passagiere von Edelweiss müssen auch über den Wolken nicht auf kulinarische

Erinnerungen verzichten. Vom 1. Dezember 2016 bis 31. Mai 2017 überrascht die führende Schweizer Ferienfluggesellschaft mit Leckereien mit hoher Wiedererkennung und Qualität. Und einer Wurst, die es nur an Bord von Edelweiss gibt.

„Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen. Denn das Glück ist immer da.“ Wüsste man es nicht besser, könnte man meinen, Johann Wolfgang von Goethe hätte seinen Vierzeiler „Erinnerung“ für Edelweiss geschrieben. In die Ferne schweifen in allen Ehren – aber Heimkommen ist genauso schön. Und kaum etwas macht uns glücklicher als Essen, das uns an unsere Kindheit erinnert: Glück ist eine Bratwurst mit Rösti. Ein Nüsslisalat mit Ei. Glück ist unser ur-eigenes Rivella. Dem trägt Edelweiss Rechnung und serviert im Winter ein richtiges Stück Heimat in ihren Flugzeugen.

## Kulinarische Verbindung von Tradition und Moderne

Dabei legt Edelweiss weiterhin Wert auf regionale und innovative Produkte von lokalen Produzenten. „Wir setzen seit Jahren auf die enge Zusammenarbeit mit Anbietern aus der Schweiz, und verbinden dabei Tradition und Moderne. Bei unseren Fluggästen kommt dies sehr gut an“, sagt Edelweiss CEO Bernd Bauer.

So gibt es in der Economy Class eines der traditionellsten Schweizer Gerichte überhaupt: Bratwurst

mit Rösti an Zwiebel- sauce. Aber nicht irgendeine Bratwurst! Die Schwägalp Bratwurst wurde vom Herisauer Metzger Ueli Zeller speziell für Edelweiss kreiert – es gibt sie ausschliesslich an Bord von Edelweiss. Zeller entwickelt gern mit kleinen Änderungen (zum Beispiel Gewürzen) neue Geschmacksrichtungen, legt aber grossen Wert auf natürliche, unverfälschte Produkte. „Unser Betrieb ist stark in der Schweiz verwurzelt und möchte ein spezielles Genusserlebnis bieten. Dasselbe gilt für Edelweiss, deshalb passen wir hervorragend zusammen“, so der Appenzeller Metzger.

## Räucherforelle aus dem Aargau und saisonale Leckereien

In der Business Class gibt es eine regelrechte Tour de Suisse auf den Tellern. Aus dem Aargau kommt die geräuchte Lachsforelle, serviert mit Quinoasalat und Meerrettich-Dill-Mayonnaise sowie Nüsslisalat mit Ei. Die Forelle wird von Kuratlis



Metzger Ueli Zeller mit Edelweiss Flight Attendant.

Räucherspezialitäten in Nussbäumen hergestellt und nach alter Väter Sitte während Stunden im Räucherofen veredelt. Für alle, die über den Wolken ein bisschen die Berge vermissen, gibt es eine feine Bündner Spezialität: Ein Duett von Capuns und Quarkpizokeln mit Rahmsauce.

Die Business Class bietet auch saisonale Highlights. Im Dezember gibt es einen weiteren Klassiker: Gebratener Rehrücken aus Schweizer Jagd an Wildrahmsauce mit Spätzli, Blaukraut,

Rosenkohl und glacierten Marroni. Als Weihnachtsmenü serviert Edelweiss Kalbsfilet an Morchelsauce mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin. Im Januar und Februar kommen Liebhaber der Berner Platte auf ihre Kosten: Es gibt die Platte mit Berner Zungenwurst, geräuchertem Speck und Salzkartoffeln. Und von März bis Mai hält der Frühling Einzug mit Kalbs-Saltimbocca und weissem Spargel.

## Westschweizer Bodenständigkeit und südländische Süsse

Die höchste Kunst in der Verbindung von Tradition und Moderne ist beim Dessert in der Business Class gelungen, eine Vereinigung des offiziellen Schweizer Durstlöschers mit Westschweizer Bodenständigkeit und alpiner Süsse: Rivella-Gelee mit Walliser Roggenbrot-Streuseln und einem Edelweiss Panna-cotta. Nein, man kann nicht erklären, wie das schmeckt, man muss es probieren. Oder vielleicht doch: Es schmeckt nach Rivellaaaaaaah! Und nach mehr!

[www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com)

ANZEIGEN

## Pâtisserieskühlvitrinen – Salatkühlbuffets – Kühlmöbel – Kühlschränke

Der Spezialist für Ausführung nach Ihren Wünschen.  
Hergestellt in der Schweiz.

**FRIGONORM**

AG/SA

### Kälte – Klima – Energietechnik

3020 Bern (Riedbach)  
Rosshäuserstr. 20

Tel. 031 926 12 01  
Fax 031 926 12 41

1000 Lausanne

Tel. 021 691 11 77

[info@frigonorm.ch](mailto:info@frigonorm.ch)

[www.frigonorm.ch](http://www.frigonorm.ch)



**55 Jahre**  
Kältetechnik zu  
Ihrem Nutzen!

