

Swiss serviert Gourmet-Menüs aus Künten

Koch Manuel Steigmeier vom «Fahr» setzt zum kulinarischen Höhenflug an: In der First und Business Class werden seine Kreationen aufgetischt.

Andreas Fretz

Manuel Steigmeier, Sternekoch im Restaurant Fahr in Künten, dringt in neue Sphären vor. Ab dem 4. September werden seine Menüs hoch über den Wolken serviert. In den Genuss seiner Kreationen kommen Swiss-Passagiere der First Class und Businessclass auf Langstreckenflügen ab der Schweiz.

Bereits seit 21 Jahren nimmt die Fluggesellschaft mit dem Konzept «Swiss Taste of Switzerland» ihre Gäste mit auf eine geschmackliche Reise durch die Schweiz. In Zusammenarbeit mit dem Catering-Partner Gate Gourmet kreieren renommierte Spitzenköche Menüs aus ihrer Heimatregion, die dann drei Monate lang an Bord serviert werden.

Steigmeier sagt: «Es ist eine Ehre für unser Team, den Kanton Aargau kulinarisch vertreten zu dürfen. Von unserer Gartenterrasse können die Gäste immer wieder mal ein Swiss-Flugzeug vorbeifliegen sehen. Zu wissen, dass unsere Menüs nun so hoch über den Wolken serviert werden, macht uns sehr stolz.»

Steigmeier folgt auf einen der besten Köche der Welt

Vor Steigmeier war die Reihe an Spitzenkoch Franck Giovannini vom legendären Hôtel de Ville in Crissier. Das Restaurant im Kanton Waadt zählt mit seinen drei Michelin-Sternen zu den besten der Welt. Dass Steigmeier nun quasi Giovanninis Nachfolge antritt, zeigt, wie anerkannt und geschätzt die Kochkünste des jungen Aargauers inzwischen sind. Von den Gastrokritikern wird er für seine Arbeit mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten belohnt.

Julia Hillenbrand, verantwortlich für das Marken- und

Kundenerlebnis bei Swiss, sagt: «Die Gerichte von Manuel Steigmeier kombinieren klassische Elemente mit einer frischen, kreativen Note – diese Mischung passt hervorragend zu Swiss. Ich freue mich sehr, dass wir unsere Fluggäste auf diese geschmackliche Reise mitnehmen dürfen.»

Steigmeiers Kreationen gibt es nun wortwörtlich zu Lande, zu Wasser und in der Luft: Im Juli 2017 eröffnete der damals 22-jährige mit seiner Frau Alexandra das Restaurant Fahr in der idyllischen Reussebene. Vom 22. bis zum 24. November 2024 fährt er auf dem Gourmetschiff von Basel nach Strassburg und ist auf dem Rhein für das leibliche Wohl der Gäste verantwortlich. Und in der Luft nun der kulinarische Höhenflug mit der Swiss.

Als Steigmeier vor rund einem Jahr die Anfrage erhielt, fiel er zuerst aus allen Wolken. «Ich war gerade am Brotteig-Kneten, als ich den Anrufer erhielt. Es dauerte eine Weile, bis ich verstand, was die Swiss von mir wollte», sagt der dreifache Familienvater, der inzwischen in Mellingen wohnt. Bald schon besuchten ihn zwei Projektverantwortliche



Marinierte Lachsforelle für die Businessclass (oben), geschmorte Kalbsbäckchen für die First Class.

Bilder: zvg



Die Swiss serviert auf Langstreckenflügen Menüs von Manuel Steigmeier. Bild: zvg

im Restaurant Fahr und erläuterten ihm das Prinzip von «Swiss Taste of Switzerland».

Steigmeier wurde informiert, in welchen Formen und Tellern die Speisen serviert werden, welche und wie viele Handgriffe für die Menüs möglich sind, wie sie erhitzt werden und was sich in der Höhe umsetzen lässt. Dann machte er sich Gedanken über die Menüs und schrieb die Rezepte.

Reminiszenz an seinen Lehrmeister Harry Pfändler

Steigmeier steht für moderne Kochkunst, regionale Zutaten und eine puristische Präsentation. «Die Gerichte

sollen saisonal sein, aber auch den Kanton Aargau, unser Restaurant und mich repräsentieren», sagt er. Das Rüebliorbet beispielsweise ist ein «Fahr»-Klassiker, den die Passagiere als Amuse-Bouche serviert bekommen. Das Rindsstroganoff ist eine Reminiszenz an Steigmeiers Lehrjahre bei Harry Pfändler, dem ehemaligen Spitzenkoch vom Birnenstorfer «Bären».

Steigmeiers Rezepte wurden auf Herz und Nieren geprüft und zunächst mit einem kleinen Team in der Testküche von Gate Gourmet am Flughafen Zürich zubereitet, getestet und weiterentwickelt. Bei der Entwicklung der Menüs werden die Gastköche immer von den Köchen von Gate Gourmet begleitet, denn die Rezepte müssen den Standards der Bordverpflegung entsprechen.

So dürfen die Gerichte zum Beispiel eine gewisse Höhe nicht überschreiten, damit sie in die Trolleys passen. Und auch das Geschmacksempfinden ist in der Luft ein anderes als am Boden. Noch am Dienstag war Steigmeier für letzte Tests in der grossen Produktionsküche, wo von nun an seine Menüs für die Langstreckenflüge vorbereitet werden.

Auch Döttinger Metzgerei kommt zum Zug

Und so präsentiert sich das Resultat auf der Speisekarte: In der First Class geniessen Gäste als Vorspeise ein Saiblingstatar mit Dillmayonnaise und Gurken-Joghurt-Mousse. Der Hauptgang bietet geschmorte Kalbsbäckchen mit Cremolata, Kirschsüß und Mascarpone-Polenta oder als Alternative sautierten Kabeljau mit Chimichurri, cremiger Fregola sarda und gebratenem Herbstgemüse. Ein Schokoladen-Financier bildet den süssen Abschluss des Menüs. Bei den Vorspeisen ist die Döttinger Metzgerei Köfferli einer der Lieferanten.

Für die Business Class kreierte Steigmeier als Vorspeise eine marinierte Lachsforelle mit Wildkräutersalat. Zum Hauptgang stehen Rindsstroganoff mit Spätzli, Randen und Sauerrahm sowie sautierter Zander mit Riesling-Beurre-blanc, Laugenknödel und Broccolini zur Auswahl. Als Dessert lockt ein Marronikuchen mit Vanille-Schlagrahm und Mandarinen-Kalamansi-Gel.

Auch das Dreigangmenü in der Premium Economy Class ist vom Kanton Aargau inspiriert. Die Gerichte stammen aber nicht von Steigmeier. Die Passagiere kommen unter anderem in den Genuss von Habsburger Ritterkäse und Rüeblikuchen mit Crème diplomate.

Militärzeremonie hält die Stadt einen Nachmittag lang in Atem

Die Fahnenabgabe des Basler Infanteriebataillons 97 am Mittwochnachmittag sorgte für Aufsehen in der Badener Innenstadt.

Ilona Scherer

Auf dem Theaterplatz spielt das Blasorchester Baden-Wettingen um 15.45 Uhr gerade die letzten Takte von Michael Bublés «Feeling Good», als aus der Ferne die Tambouren zu hören sind. Vor zahlreichen Schaulustigen zieht das Basler Infanteriebataillon 97 ein: Zuerst die Pferdepatrouillen und Hundeführer, im Gleichschritt folgen die Armeeangehörigen. Für sie alle kündigt die Fahnenübergabe an diesem Mittwochnachmittag das nahe Ende des diesjährigen Wiederholungskurses (WK) an.

600 Soldaten in Vollmontur, Pferdepatrouillen und Hundeführer – das sieht man in der Badener Innenstadt nicht alle Tage. Gegen 15 Uhr sind die Plätze in den Strassencafés der Weiten Gasse besetzt. Immer

mehr Menschen positionieren sich auch ausgangs der Weiten Gasse und schauen hinüber zum Kiesplatz beim Ländli. Dort haben sich die fünf Kompanien

nach ihrer Ankunft vom Schadenmühleplatz unter den Bäumen versammelt. Um 15.30 Uhr zieht der Tross los zum Theaterplatz.



Spektakulärer Moment: Die fünf Kompanien des InfBat 97 ziehen mit ihrer Fahne auf dem Theaterplatz ein.. Bild: Alex Spichale

Nachdem dort das Blasorchester die Nationalhymne intoniert hat, begrüsst Bataillonskommandant Caspar Zimmermann die Anwesenden. «Wir sind hier, weil Baden meine Heimat ist», erklärt der Oberstleutnant im Generalstab der Schweizer Armee. Hier sei er vor 43 Jahren auf die Welt gekommen, hier habe er mit Ausnahme einiger Einsätze für die Kfor im Kosovo sein ganzes Leben verbracht – «in der schönsten Stadt der Schweiz», betont Zimmermann.

Badens Stadtammann Markus Schneider (Mitte), selbst ehemaliger Oberst, erklärt in seiner Ansprache: «Es ist für uns eine Ehre, dass ihr nach Baden gekommen seid.» Er dankt den Soldatinnen und Soldaten im Namen des Stadtrats für ihren Einsatz. Auch Stephanie Eymann (LDP), Vorsteherin des Justiz- und Sicherheits-

departements von Basel-Stadt, weiss die Entbehrungen in den letzten drei Wochen zu schätzen und überbringt den Frauen und Männern den Dank des Basler Regierungsrats. Der letzte Einsatz eines fordernden WKs verlangt den Soldaten noch einmal alles ab.

Mit der Fahnenabgabe ist der WK noch nicht zu Ende

Unerbittlich brennt die Sonne bei der Fahnenabgabe auf den Theaterplatz hinunter. Die 600 Frauen und Männer des Basler InfBat 97 versuchen, trotz der sengenden Hitze Haltung zu bewahren. Kurz vor dem Ende der Veranstaltung knickt ein Soldat ein und wird sofort von Kollegen vom Platz weggeführt. «Feeling good?» Nicht für alle.

«Kameraden, das habt ihr gut gemacht», lobt Caspar Zimmermann. «Und denkt

daran: Der WK ist erst am Freitag zu Ende. Bleibt weiter konzentriert», gibt der Bataillonskommandant seinen Leuten mit auf den Heimweg. Nach gut 45 Minuten ist das Spektakel, das die Stadt einen Nachmittag lang in Atem gehalten hat, vorbei.

Auch die Stadtpolizei ist zufrieden. «Die für die Veranstaltung getroffenen Dispositionen haben sich bewährt», sagt Martin Brönnimann, Leiter Öffentliche Sicherheit. «Die Auswirkungen der kurzzeitigen Sperrung der Hochbrücke hielten sich in Grenzen.» Für Beeinträchtigungen im Verkehr habe vor allem eine Störung der Lichtsignalanlage ungefähr eine Stunde vor der Veranstaltung gesorgt, so Brönnimann: «Die Stadtpolizei bedankt sich bei allen für die Rücksichtnahme und ihr Verständnis.»