

## Menüs von Michelin-Sterne-Köchen an Bord von VistaJet



### München (ots) -

Ein Tisch in 13.000 Metern Höhe - höher als der Mount Everest - ist wahrscheinlich der höchste, an dem Sie jemals speisen werden. Dieses [einzigartige Erlebnis](#) bietet [VistaJet](#). Das erste und einzige globale Unternehmen der Geschäftsluftfahrt ermöglicht seinen Kunden, sich auf eine kuratierte Reise durch die feinsten Delikatessen der Welt zu begeben - an Bord und am Zielort.

Selbst der größte Feinschmecker muss seine Sinne beim Fliegen neu einstellen, denn die Auswirkungen der Höhe, der geringeren Luftfeuchtigkeit, des erhöhten Lärms und der Bewegung wirken sich aus - vom Stoffwechsel bis hin zur Wahrnehmung der verschiedenen Geschmacksrichtungen. Insbesondere reduziert die Kabinenluft das Aroma, das zusammen mit dem Geschmack das eigentliche Geschmackserlebnis ausmacht - bis zu 80 % dessen, was der Mensch für Geschmack hält, ist in Wirklichkeit ein Geruch. Privatflüge minimieren natürlich die Auswirkungen auf unsere Sinne. Bei einer Flughöhe von über 13.000 Metern herrscht in einem VistaJet Global 7500 Flugzeug ein Luftdruck von nur 4.500 Fuß und eine kontrollierte Luftfeuchtigkeit. Aber dennoch kann ein Unterschied spürbar sein.

Gut zubereitet, nährt das Essen Herz und Seele, Körper und Geist. Warum ist es dann so oft der vergessene Faktor in der Luft - eher eine Notwendigkeit als ein Vergnügen? Die Faktoren während eines Flugs sind kein Grund für Kompromisse.

"Wir haben uns auf eine Reise begeben, um das private Essenserlebnis in der Luft zu verändern - um es zu einem Erlebnis zu machen", sagt Diego Sabino, Vice President of Private Dining bei VistaJet. "Einfache Dinge, große Aromen und die besten Zutaten, die perfekt zubereitet und gekocht werden, werden sich immer gut auf Reisen machen. Wir haben die Kunst und Wissenschaft des Essens erforscht, damit unsere Mitglieder die gemeinsame Zeit an Bord mit dem richtigen Geschmack genießen können, egal zu welchem Anlass."

Um sicherzustellen, dass jeder Passagier jeden Bissen genießt, bietet VistaJet ein fachkundiges Konzept, um den Gaumen zu inspirieren:

### Unverwechselbare saisonale Menüs

VistaJet konzentriert sich auf Saisonalität, Gesundheit und Wohlbefinden und entwickelt seine [Menüs](#) ständig weiter - egal, ob man geschäftlich reist, mit Familie und Freunden unterwegs ist oder einen runden Geburtstag feiert - egal, von wo aus man fliegt.

Die Wahrnehmung von Salz und Süße nimmt um 30 % ab. Während die Luftfeuchtigkeit zu Hause normalerweise bei 45 % liegt, kann sie in einem Flugzeug 20 % oder weniger betragen, was die Geschmacksnerven desensibilisiert. Aus diesem Grund arbeitet VistaJet mit mehr als 7.000 vertrauenswürdigen Lieferanten auf der ganzen Welt zusammen: den besten Produzenten und Lieferanten, um die frischesten und hochwertigsten Zutaten und Gerichte zu beziehen. Jedes Gericht wird für die Verpflegung an Bord zubereitet.

### Renommierte Partner

Selbst Spitzenköche müssen sich Gedanken über die Speisen machen, die an Bord eines Flugzeugs serviert werden. Viele unserer preisgekrönten Partner haben ihre kultigen Gerichte neu formuliert und exklusive Mahlzeiten kreiert, die in einer VistaJet-Kabine perfekt schmecken.

VistaJet arbeitet mit über 100 der gefragtesten Privatköche und Michelin-Sterne-Restaurants für besondere Momente in der Luft und am Boden zusammen. Zu den renommierten [Private World](#)-Partnern gehören unter anderem der verehrte Nobu Matsuhisa, der auf Flügen aus den USA ein neues und exklusives Gericht anbietet; der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Alex Dilling in seinem gleichnamigen Restaurant im Hotel Café Royal in London; die inspirierte Nuhma Tuazon in New York; das köstliche Tosca di Angelo im The Ritz Carlton in Hongkong; der Spezialist Bon Soirée, der Gerichte aus England an Bord bringt; das legendäre Zeffirino in Genua, Italien; Küchenchef Ivan Alvarez auf der malerischen Ithaafushi - The Private Island, Malediven; das angesehene Origin Grill im Shangri-La in Singapur; und eine Partnerschaft mit Taj-Hotels auf der ganzen Welt, einschließlich des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchefs Sriram vom Londoner Quilon, Varq im Taj Exotica Resort & Spa, The Palm Dubai, House of Ming im Taj Mahal Hotel New Delhi, Wasabi by Morimoto im Taj Mahal Palace Mumbai und Thai Pavilion im President, Mumbai.

### The Little Book of Dining in the Sky

Es ist fast unmöglich, unser Lieblingsrestaurant im Himmel nachzubauen, und wir sollten es auch nicht versuchen - es gibt offensichtliche Beschränkungen in Bezug auf Platz und Kochmöglichkeiten sowie darauf, wie das Essen schmeckt, riecht, aussieht und sich anfühlt. Aber das ist kein Grund für Kompromisse.

[The Little Book of Dining in the Sky](#) erforscht die Kunst und die Wissenschaft des guten Essens mit VistaJet. Verkostungsnotizen, Geheimnisse der Jet-Köche, Wohlbefinden auf Reisen, die Jet-Küche und Servicevorschläge für alle, mit denen Sie essen. Die Überlegungen und Ratschläge der Experten sollen Ihnen helfen, die Freuden des Essens in der Höhe zu entdecken.

### Der Ablauf und der unvergleichliche Service

Der Weg der Lebensmittel vom Bauernhof bis auf den Tisch im Flugzeug ist eine Geschichte, die von der Liebe zum Detail in der gesamten Lieferkette geprägt ist. Es ist unmöglich, die Umgebung einer Weltklasse-Küche in der Luft nachzubilden, aber wir versuchen, ihr so nahe wie möglich zu kommen.

1. Sobald Sie Ihren Flug gebucht haben, schlägt Ihnen das Private Dining-Team von VistaJet maßgeschneiderte Menüs vor.
2. Die Beschaffung spezieller Zutaten kann einen ganzen Tag in Anspruch nehmen, und der Transport der Speisen von der Küche zum Flugzeug kann bis zu sechs Stunden dauern. Die Menüs werden mindestens 24 Stunden vor dem Abflug finalisiert, um die Beschaffungs- und Zubereitungsstandards zu gewährleisten.
3. Der Privatkoch oder das Restaurant beginnt mit der Zubereitung der Speisen. Zu diesem Zeitpunkt werden eventuelle Allergien, Unverträglichkeiten oder andere Ernährungsbedürfnisse mehrfach überprüft.
4. Die warmen Gerichte werden von Hand frisch zubereitet und vorgekocht. Die Zutaten werden in vorbereitete Behälter verpackt und dann schockgekühlt, um Geschmack, Konsistenz und Frische zu bewahren.
5. Die Mahlzeiten werden in gekühlten Fahrzeugen zum Abflughafen gebracht und etwa 90 Minuten vor dem Abflug in den Jet verladen. VistaJet fliegt von 1.900 Flughäfen in 187 Ländern - etwa 96 % der Welt.
6. In der Luft wird das Essen vom VistaJet Cabin Host fertig zubereitet, bevor es den Passagieren präsentiert und serviert wird. Alle VistaJet-Cabin Hosts wurden vom British Butler Institute geschult, sind bis zur Stufe 2 in der Wein- und Spirituosenausbildung zertifiziert und verfügen über eine Qualifikation in Lebensmittelsicherheit. Darüber hinaus haben sie von Chefköchen, die auf verschiedene Küchen spezialisiert sind, fachkundige Anleitungen zum Anrichten erhalten.

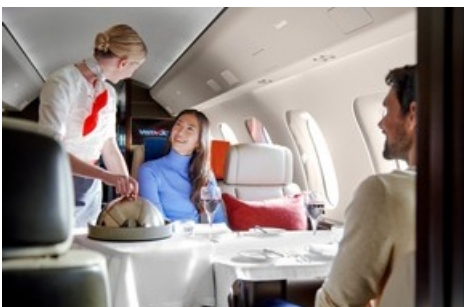
Für weitere Informationen über VistaJet und das Private Dining-Angebot, besuchen Sie bitte [vistajet.com/privatedining](http://vistajet.com/privatedining).

Bildmaterial können Sie [hier](#) herunterladen.

Pressekontakt:

Finn Partners Germany  
VistaJetDE@finnpartners.com

### Medieninhalte



*VistaJet hebt Dining auf ein neues Niveau / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/163988](http://www.presseportal.de/nr/163988) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*