

## **Eine neue Gourmet-Menübox in der Business Class der Kurzstrecke von Air France**

**Seit dem 1. Februar 2024 bietet Air France Geschäftsreisenden auf ihrem Kurzstreckennetz ein neues Catering-Angebot an, das in Zusammenarbeit mit Servair Corporate Chef François Adamski, Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France, entwickelt wurde.**

---

Das angebotene Menü wechselt im Laufe des Tages: Auf Flügen, die vor 10 Uhr starten, wird ein Frühstück serviert, bestehend aus Sandwiches mit verschiedenen Füllungen wie Räucherlachs und Frischkäse mit Dill auf Weissbrot, begleitet von einem Frühstücksgebäck. Nach 10 Uhr können die Fluggäste eine neue Auswahl an Gourmet-Sandwiches geniessen, die vom Chefkoch zubereitet werden, wie beispielsweise geräuchertes Paprikahuhn und Estragongemüse auf Körnerbrot sowie typisch französische Süssspeisen und Desserts wie Calisson, Cannelés oder Tarte Tropézienne.

François Adamski hat schmackhafte Sandwiches kreiert, die auf diesen kurzen Flügen leicht zu verzehren sind. Dazu wählte er lokale und saisonale Produkte, Fleisch, Geflügel und Milchprodukte französischer Herkunft, Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung und Fisch aus nachhaltiger Fischerei, entsprechend den Standards des Unternehmens.

Das Angebot wird jeden Monat erneuert und in einer eleganten Menübox speziell für die Business-Kunden der Fluggesellschaft präsentiert. Dazu gibt es sorgfältig ausgewählte Weine und Champagner, die – sofern es die Flugbedingungen zulassen – im Glas serviert werden, sowie eine Auswahl an heissen und kalten Getränken.

Im Sinne eines verantwortungsvollen Caterings werden die benutzten Essensboxen und die darin enthaltenen Lebensmittelabfälle an Bord sortiert. Mit der Unterstützung von Servair und als Neuheit bei Air France werden die Boxen zur Wiederaufbereitung einer Methanisierung unterzogen. Dabei handelt es sich um einen natürlichen biologischen Prozess, bei dem organische Stoffe abgebaut werden, um sie in Energie umzuwandeln.

Mit diesem neuen Angebot setzt Air France ihren Weg in die gehobene Gastronomie fort und fördert gleichzeitig die französische Küche.

Die Gerichte von Chefkoch François Adamski werden auch in der Air France Lounge im Terminal 2F in Paris-Charles de Gaulle und in der Business-Kabine auf den Mittelstreckenflügen der Gesellschaft angeboten.

## **Über François Adamski**

François Adamski absolvierte seine Ausbildung in den Küchen des Hôtel de Matignon, dann im Plaza Athénée, im Ritz, im Maison Prunier und im Hôtel Intercontinental. Im Jahr 2001 gewann François Adamski den Bocuse d'Or und wurde 2007 zum Meilleur Ouvrier de France gekürt. Nach sechs Jahren in der Abbaye Saint-Ambroix in Bourges, wo er den ersten Michelin-Stern seines Vorgängers verteidigte, ging er 2009 in den Westen nach Bordeaux. Er übernahm die Leitung der Küche des Gabriel, das in einem Privathaus am Place de la Bourse untergebracht ist. Dank seiner Beherrschung der grossen französischen Klassiker wurde er mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Sein Engagement für den Beruf und sein Wunsch, sein Wissen weiterzugeben, veranlassten ihn, von 2012 bis 2020 den Vorsitz des Teams France Bocuse d'Or zu übernehmen. Im Jahr 2021 wurde er zum Vizepräsidenten der Toques Françaises ernannt. Anfang 2019 stellte sich François Adamski einer neuen Herausforderung und wechselte als Corporate Chef zu Servair, dem französischen Marktführer im Bereich Flugcatering. Seine Aufgabe ist es, die kulinarische Identität des Unternehmens zu fördern und den Austausch von Know-how zu unterstützen. Er ist ausserdem Generalsekretär des Servair Culinary Studio, einem Kreativlabor, das sich aus Sterneköchen und kulinarischen Experten zusammensetzt, und in dieser Funktion für die kulinarischen Innovationen des Unternehmens verantwortlich.

[Bilder zum Download](#)