

Der «Adler» fliegt um die Welt

Grosse Ehre für den Landgasthof Adler: Erstmals werden Spezialitäten aus dem Kanton Schwyz an Bord der Swiss-Flugzeuge serviert.

Von Andreas Seeholzer

Ried-Muotathal. – Im Rahmen des kulinarischen Programms «Swiss Taste of Switzerland» serviert die swiss ihren Kunden der First- und Business Class von Ende Mai bis Anfang September Kreationen aus der Küche des Muotathaler Landgasthofes Adler. «Damit bringt Swiss erstmals Spezialitäten aus dem Kanton Schwyz an Bord», heisst es in einer Medienmitteilung der Fluggesellschaft von gestern. Das 2002 eingeführte «Swiss Taste of Switzerland» führt die Kunden in regelmässig wechselnden Zyklen kulinarisch durch die Schweiz.

Die beiden Besitzer und Gastgeber des «Adlers», Daniel und Paula Jann-Annen, freuen sich: «Der «Adler» fliegt um die Welt», sagt Daniel Jann, «für uns ist es eine grosse Ehre, unsere Gerichte in die Welt hinaustragen und so den Kanton Schwyz repräsentieren zu dürfen.»

Noch sind die neusten Kreationen von Starkoch Daniel Jann zwar geheim – sie werden erst am 24. März in Zürich vorgestellt –, dennoch lässt sich der Muotathaler bereits heute ein bisschen in die Pfannen schauen: Serviert werden unter anderem Käse von der Alp Tröligen, Felchlins Weltmeisterschokolade, Wein aus dem Kloster Einsiedeln, Muotathaler Rahmkirschtorte, Chriesibrägel, Holunderblüten- glace, Brennesselspätzli, Heusauce aus Blumen vom Stoos und Lachs, geräuchert mit Urwaldholz.



Freuen sich: Daniel und Paula Jann-Annen vor ihrem Landgasthof.

Bild Andreas Seeholzer

Im vergangenen November seien zwei Gäste mit der Bitte an ihn herangetreten, etwas präsentieren zu dürfen, erinnert sich Jann. Damals wurde dem Gastrohepaar die Möglichkeit geboten, für die Kunden der Swiss verschiedene Gerichte mit einem Bezug zum Kanton Schwyz zusammenzustellen. Nach wenigen Tagen sagten die Janns zu, die Firma Gate Gourmet schickte eine Kiste mit Geschirr. Zwei Wochen lang hat sich Jann über Weihnachten Gedanken gemacht, rezeptiert und ausprobiert.

«Ich musste mich erst an die kleinen Teller und Schalen gewöhnen», erinnert sich der Koch, «das erste Cordon bleu war grösser als der Teller.» Im steten Kontakt mit der Catering-Firma Gate Gourmet wurden die Gerichte abgestimmt und schliesslich der Fluggesellschaft Swiss unterbreitet. Zwei Tage lang kochte dann der Muotathaler in der Küche von Gate Gourmet in Zürich, «alle Gerichte wurden genau rezeptiert und gewogen». Für die

Business Class entstanden drei verschiedene Menüs, die alternierend ausgewechselt werden, und für die First Class ein Gericht mit Alternativen.

Die Speisen werden jeweils in der Küche von Gate Gourmet hergestellt, und Daniel Jann wird es sich nicht nehmen lassen, der Küche zwischen- durch einen Besuch abzustatten. Der Gastwirt hat auch vor, gewisse für die Swiss kreierte Speisen in die eigene Karte aufzunehmen.