

## « Adler » -Menüs heben ab

Der Landgasthof Adler in Ried-Muotathal ist als Gourmet-Tempel weit herum bekannt. Jetzt heben Daniel und Paula Jann mit ihren exklusiven Gourmet-Spezialitäten definitiv ab. Feine Spezialitäten aus dem Muotatal werden bald in grosser Höhe von der Fluggesellschaft Swiss angeboten.



Die Entscheidung mit fiel nicht leicht. Nach diversen Betrieben mit Namen bei diesem Projekt hätten sie sich dafür entschieden. Bei der Suche nach kulinarischen Ideen musste beachtet werden, dass alles für das Flugzeug umsetzungsfähig ist.

Am Dienstag werden die Menüs und der Kanton Schwyz in Zürich vorgestellt. Thema wird der Urwald sein. Holz aus dem Reservat

Bödmeren, Ländlermusik und der Alpsegen von Oskar Pfyl sollen die nötige Ambiente bei der Menüpräsentation verschaffen.

Die Janns geben einen Einblick: Brennessel-Spätzli, Heublumensauce vom Stoos, und «Suuremocke» sind dabei. Aber auch Wein aus dem Kloster Einsiedeln, Muotathaler Rahmkirschtorte, Felchlins Weltmeisterschokolade und Käse von der Alp Tröligen werden serviert.

Irene Infanger

Paula und Daniel Jann-Annen

vom «Adler» im

Ried/Muotathal. (Bild Irene

Infanger/Neue SZ)

*Den ausführlichen Artikel lesen Sie in der «Neuen Schwyzer Zeitung» vom Montag, 23. März.*

Muotathal

# Schwyzerisches in luftiger Höhe



Paula und Daniel Jann-Annen vom Landgasthof Adler in Ried-Muotathal bringen Heimisches aus der Innerschwyz

## EXPRESS

- ▶ Feine Schwyzer Kreationen werden bald in grosse Höhen abheben.
- ▶ Daniel und Paula Jann vom «Adler» kreierten explizit für die Swiss diverse Menüs.

**Bald schon können Schwyzer Spezialitäten in luftiger Höhe genossen werden. Daniel und Paula Jann vom «Adler» kreierten explizit für die Swiss diverse Menüs.**

VON IRENE INFANGER

Paula und Daniel Jann vom Landgasthof Adler in Ried-Muotathal haben nicht schlecht gestaunt, als im November zwei Herren der Fluggesellschaft Swiss vorbeikamen und ihnen ein Angebot unterbreiteten: Drei Monate lang sollen sie für das kulinarische Wohl der Fluggäste der First class und Businessclass sorgen. Dies im Rahmen des Programms «Swiss Taste of Switzerland», das die Kunden in regelmässigen

wechselnden Zyklen kulinarisch durch die Schweiz führt.

**Freude kam allmählich**

«Es ist eine Ehre für uns, dabei mitzumachen. Wir freuen uns sehr darüber», so Gastwirt Daniel Jann. Doch die Freude war nicht von Beginn weg. Die Entscheidung mit der Swiss zusammenzuarbeiten, fiel nicht leicht. Denn seit 2002 haben schon diverse grössere Betriebe mit Rang und Namen an diesem Programm teilgenommen. Da fragten sich die Gastwirte aus dem Muotathal, ob dies mit ihrem Familienbetrieb auch möglich sei. «In der ersten Nacht haben wir nicht viel geschlafen», erklärte Paula Jann. Doch dann hätten sie sich doch dafür

**«Natürlich sollte es auch noch unseren Betrieb widerspiegeln.»**

DANIEL JANN,  
LANDGASTHOF ADLER

die Speisen einen schwyzerischen Hintergrund aufweisen. Daniel Jann: «Natürlich sollte es auch noch unseren Betrieb widerspiegeln.»

**Passendes Geschirr dazu**

In den ersten Wochen hat die «Adler»-

entschieden. «Wir sind immer offen für Neues», fügt sie lächelnd hinzu. Bald schon haben sie sich dann auf die Suche nach kulinarischen Ideen gemacht. Dabei gab es einiges zu beachten. Schliesslich musste es auch umsetzungsfähig für die Ansprüche im Flugzeug sein.

«Wir mussten gewisse Kompromisse eingehen», erklärte Jann. Schweine- und Kalbfleisch, rohes Fleisch oder blähen-des Gemüse sind Tabus in luftiger Höhe. Gleichzeitig mussten

Wirtfamilie der Swiss erste Menüvorschläge in schriftlicher Form abgeben. Die Catering-Firma Gate Gourmet schickte daraufhin das Fluggeschirr, um die Rezepte daran anzupassen. «Wir haben in unseren Ferien oft aus diesem Geschirr gegessen und Dinge verbessert», so Koch Daniel Jann. Auch die Kinder hätten dazu ihre Meinung gegeben. Fortlaufend habe man der Catering-Firma die Ideen geschickt. Diese wurden zu einem späteren Zeitpunkt dann in Zürich getestet.

Nun ist alles parat. Morgen Dienstag werden die Menüs, aber auch der Kanton Schwyz in Zürich vorgestellt. Thema dieser Menüpräsentation wird der Urwald sein. Die Janns und die Organisation Schwyz Tourismus werden speziell dafür Holz aus dem Urwaldreservat Bödmeren mitnehmen. Dieses – Ländlermusik und der Alpsegen von Oskar Pfyl – sollen die nötige Ambiance bei der Menüpräsentation schaffen. Zusätzlich wird der Tourismusverband einen Film über die Gegend in Schwyz präsentieren.

**Feines aus der Gegend**

Doch was am meisten interessiert: Was gibt es kulinarisch zu kosten? Paula und Daniel Jann vom Landgasthof Adler geben einen kleinen Einblick: Brennnessel-Spätzli, Heublumensauce vom Stooß, oder Sauremücke sind dabei. Aber auch Wein aus dem Kloster Einsiedeln, die Muotathaler Rahmkirschtorte, Felchlin's Weltmeisterschokolade und Käse von der Alp Trölligen werden in die Speisekarte aufgenommen.

Von Daniel Jann genau rezeptiert, werden die Speisen dann ab Ende Mai bis Anfang September in Zürich von Gate Gourmet hergestellt. Wenn es so weit ist, wird es sich der Koch nicht nehmen lassen, nochmals vorbeizuschauen. «Eine Art Qualitätskontrolle», wie er schmunzelnd sagt. Die Familie Jann freut sich auf jeden Fall über die Zusammenarbeit mit der Swiss und ist sich einig: «Für die Region Schwyz hat es sicher auch einen Werbeeffect.»

**HINWEIS**

► Weitere Infos zum Landgasthof Adler unter: [www.adler-muotathal.ch](http://www.adler-muotathal.ch) ◀