Auch die Liebe zur Swissair geht durch den Magen = Swissair knows the way to a passenger's heart

Autor(en): **Gisler, Doris**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **30 (1957)**

Heft 2

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-779668

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

AUCH DIE LIEBE ZUR SWISSAIR GEHT DURCH DEN MAGEN

SWISSAIR KNOWS THE WAY TO A PASSENGER'S HEART

Unter den internationalen Geschäftsleuten mit weltweiten Verbindungen gibt es auffallend viele, die für ihre Flüge wenn immer möglich die Swissair bevorzugen. Die Gründe, welche heute den Ausschlag zu Gunsten der einen oder anderen Gesellschaft geben, haben sich eben gewandelt. Flugsicherheit, Pünktlichkeit und Komfort dürfen heute allgemein als selbstverständlich vorausgesetzt werden. Individuell verschieden ist dagegen immer noch die Sorgfalt, welche dem Gast während seines Fluges zuteil wird – und wo ließe sich diese Sorgfalt augenfälliger zum Ausdruck bringen als auf den kleinen appetitlichen Tabletts mit den verschiedenen Mahlzeiten, welche dem Swissairgast seinen Flug zum kulinarischen Vergnügen werden lassen?

Daß die Schweiz mit ihrer alten Hoteliers-Tradition schon am Anfang dieser Entwicklung einen großen Vorsprung aufzuweisen hatte, liegt auf der Hand; Verdienst der Swissair aber war es, diesen Vorsprung all die Jahre hindurch nicht nur gehalten, sondern noch ausgebaut zu haben. Mit den 2500–3000 Mahlzeiten, welche sie täglich in der Luft serviert, ist sie zum zweitgrößten Restaurationsbetrieb der Schweiz avanciert, und mit den ersten Preisen und Goldmedaillen, die sie sich an allen internationalen Koch- und Hotelausstellungen der letzten Jahre errang, hat sie die gastronomische Leistungsfähigkeit und Bedeutung ihrer drei Produktionsbetriebe in Zürich, Genf und New York deutlich bekräftigt.

Doris Gisler

Among international business men with world-wide connections there are more and more who fly Swissair whenever possible. The reasons why passengers prefer one airline or another are different from what they were a few years ago. Speed, comfort and high dependability are a matter of course with almost every airline nowadays. What is different is the individual service the passenger gets. And how can you feel better that your airline hosts are taking care of you than when you sit in front of a little tray with the delicious full course meals for which Swissair is world famous.

The great tradition of hotelkeeping for which the Swiss are justly renowned put Swissair a big step ahead in food service right from the start. The airline has not only maintained this headstart, but is making unremitting efforts to increase its lead in the field. Serving 2500–3000 meals a day, Swissair ranks as the second largest « restaurant enterprise » in Switzerland, and its three kitchens in Zurich, Geneva and New York have captured numerous first prizes and gold medals at leading international cookery exhibitions held during the last few years.

AUSZEICHNUNG FÜR DIE SWISSAIR-KÜCHE AUCH IN AMERIKA

Nachdem die Küchenchefs der Swissair bereits 1954 an der Hospes in Bern und im vergangenen Herbst in Frankfurt mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden waren, errangen nun ihre Kollegen in New York an der 41. Nationalen Hotellerie-Ausstellung zwei erste Preise. Diese hohen Auszeichnungen tragen dazu bei, den guten Ruf des schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbes auch in den USA wirksam zu fördern.

◀ *Der kleine Imbiß, die kalte Vorspeise, wie sie die Swissair versteht: Delikatessen aus der ganzen Welt in bunter Abwechslung. Photo Achille B. Weider/Swissair*

Petite collation composée de hors-d'œuvre froids et de friandises provenant de toutes les parties du monde, servie avec art par la Swissair.

Lo spuntino, a base di antipasti freddi, come lo intende la Swissair: un pittoresco alternarsi di stuzzicanti delicatezze provenienti da ogni punto cardinale.

Swissair chefs are experts in preparing snacks and appetizers—delicacies from all over the world.

Mittag- oder Abendessen an Bord – verlockende Menus mit drei und fünf Gängen zwischen Himmel und Erde serviert. Photo Achille B. Weider/Swissair ▲

Déjeuner ou dîner entre ciel et terre. Menus appétissants comprenant trois et cinq services.

Allettanti pranzi e cene a bordo, con tre e cinque portate servite fra cielo e terra.

Lunch and supper in an airplane—delicious full course meals served high up in the sky.