

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 76 (1983)

Artikel: 16000 Mahlzeiten im Tag

Autor: Kummer, Hannes

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-986843>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

16000 Mahlzeiten im Tag

Eine Boeing 747 der Swissair steht am Fingerdock des Flughafens Zürich-Kloten. Die Beladung des Jumbo-Jets mit der Kursnummer SR 100 Zürich-New York ist in vollem Gange. Hebebühnenfahrer bringen mit ihren Fahrzeugen Frachtpaletten und das aufgegebene Passagiergepäck in Containern an die offenen Tore. Von dort verschwinden sie wie von Geisterhand gezogen auf Rollen im Rumpf des Jumbos. Rund 16 Tonnen sind es an diesem Tag. Zwischen den Frachttoren stehen ausserdem vier Lastwagen aus dem Verpflegungsbetrieb. Aus dem Innern dieser Fahrzeuge kommen alle Zutaten zum Wohle der 361 Passagiere, die im vollbesetzten Jumbo über den Atlantik fliegen. Was verbirgt sich hinter dem Wort «Verpflegungsdienst»?

Eine Grossküche

Ein Rundgang durch das Borddienstgebäude Zürich gibt Aufschluss darüber. Am Eingang sitzt ein freundlicher Zöllner; der ganze Betrieb ist Zollfreigebiet. Die Swissair kann aus diesem Grund

die benötigten Artikel im Ausland einkaufen, ohne dafür Zoll zu bezahlen, weil das Endprodukt, die Mahlzeiten, im Flugzeug abgegeben werden – also wieder im Ausland. Der erste Besuch gilt der warmen Küche. Dort brutzeln auf einem Grill reihenweise Kalbssteaks. Diese werden dann abgekühlt, angerichtet, kühl gelagert und am nächsten Tag zwischen Zürich und New York serviert. In grossen Kesseln kocht Gemüse, daneben duftet ein Gulasch sehr verführerisch. Nach dem Anrichten der Mahlzeiten kommt eine Alufolie darüber, auf diese Weise kommen die Porzellanschalen aufs Flugzeug. Dort werden sie dann in den Öfen während rund einer halben Stunde aufgeheizt und darauf den Passagieren serviert.

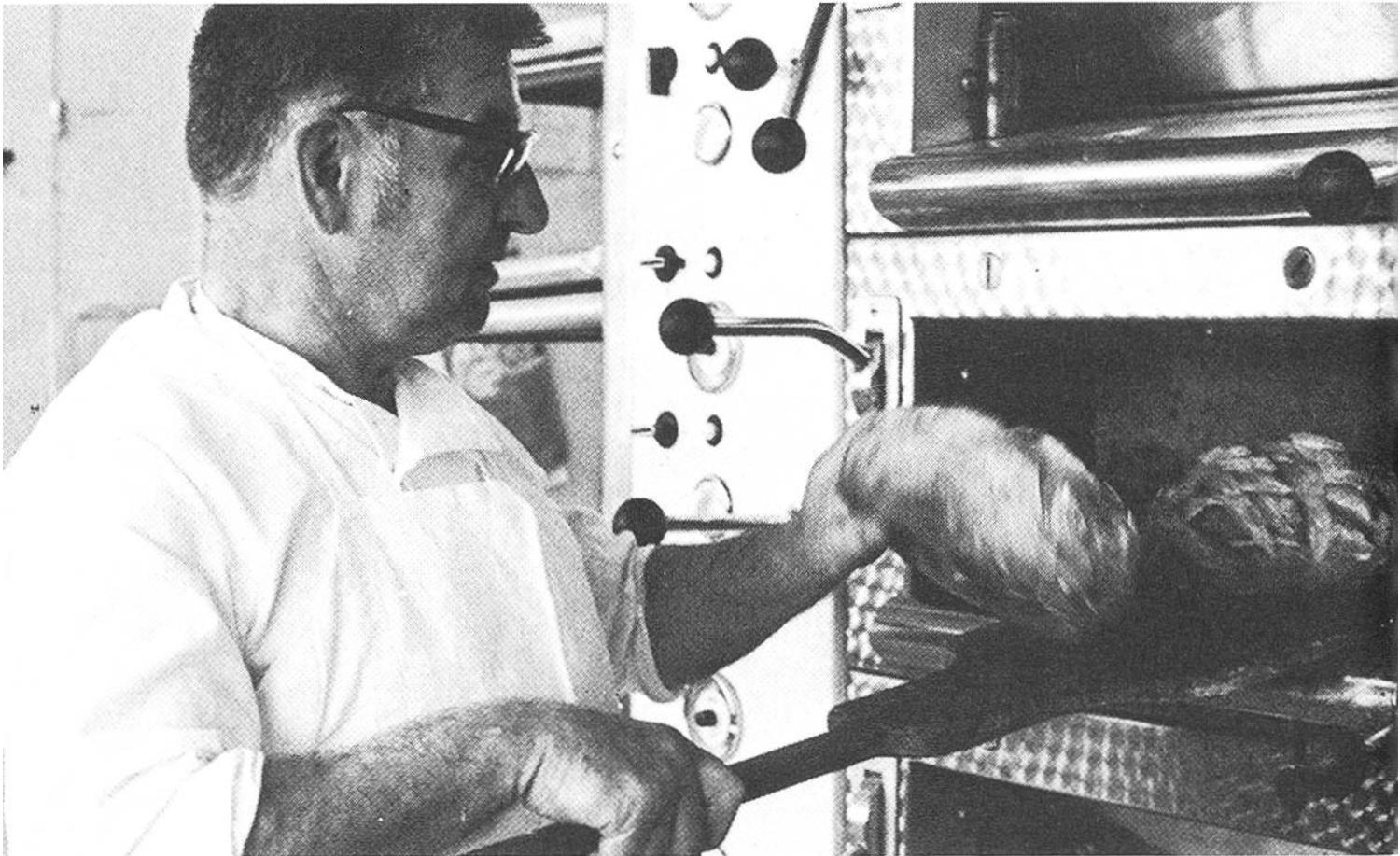
Neben der warmen Küche schneiden sieben Metzger von pfannenfertigen Filets Portionen zu. Der tägliche Bedarf beläuft sich auf rund eine Tonne Frischfleisch. Die nächste Station: die kalte Küche. Es duftet nach Bündner Fleisch, Salami und anderen Leckerbissen. Flinke Hände

richten meterlang ausgelegte Plättli an – man isst ja bekanntlich auch mit den Augen. An einem Förderband stellen vier Frauen sogenannte Lunchboxen zusammen. Diese sind für die kurzen Flüge bestimmt und enthalten zwei Sandwiches, ein kleines Dessert und ein Fläschchen Mineralwasser. Für Flüge mit mehr als einer Stunde Dauer sind die kalten Menüs auf Porzellan angerichtet. Nicht nur für die Swissair werden Essen vorbereitet: die Flugküche beliefert auch rund 40 Fluggesellschaften, die Zürich anfliegen. Nahe bei diesem Küchenbetrieb sind die Bäcker an der Arbeit. Faszinierend ist die Brötchenstrasse. Oben Teig rein, unten Brötchen raus, und dann in den Backofen damit. Rund 8000 Stück kann diese Maschine in der Stunde im richtigen Abstand auf die bereitgestellten Bleche reihen. Die sieben Bäcker produzieren unter anderem täglich rund 17 000 Semmeln, 3000 Gipfeli und 2000 Sandwichbrote. In einem neben der Bäckerei liegenden Raum befindet sich die Praliné-Fabrikation; rund 30 kg dieser Schokoladenspezialitäten essen oder kaufen die Passagiere während der Flüge.

Nach einer guten Mahlzeit darf aber auch das Dessert nicht feh-

Kalte Plättchen werden «am Meter» angerichtet.





Aus der hauseigenen Bäckerei kommen Brote, Semmeln und Gipfeli jeden Tag frisch auf die Flugzeuge.

Ien. 23 Pâtissiers sind mit der Herstellung von Süßigkeiten beschäftigt. Da werden Torten mit den letzten Verzierungen versehen, daneben füllen vier Konditoren eine Crème in die bereitstehenden kleinen Schalen.

Was noch auf das Flugzeug muss

Nebst dem Essen wollen die Fluggäste auch trinken. Von Orangenjus und Mineralwasser bis zum Champagner und Cognac ist eine grosse Auswahl an Getränken an Bord. Auch der Kaffee darf nicht fehlen. Der wird in einer speziellen Küche zubereitet, in

den eigens dafür geschaffenen Behältern auf das Flugzeug gebracht und dort warm gehalten. Doch nicht nur Ess- und Trinkbares wird für die Flüge bereitgestellt: Jeden Tag beliefert eine besondere Stelle die Flugzeuge mit rund 26 000 Zeitungen und Zeitschriften. Ausserdem gehören Kissen, Wolldecken, Spielsachen, Seife, Kölnischwasser, Toilettenpapier usw. zur Ausrüstung. Spezielle Maschinen rollen Tüchlein, packen das Besteck in Plastiksäcklein ab oder geben Salz- und Pfeffersäcklein sowie Zucker und Zahnstocher zu einem Set zusammen.



Flinke Hände stellen am Fliessband Tabletts zusammen.

Die Grossabwaschanlage

Was geschieht mit den Gegenständen, die von den Flugzeugen zurückkommen? Das Geschirr, die Gläser und das Besteck sowie alle Behälter müssen selbstverständlich abgewaschen werden. Eine grosse Abwaschanlage bewältigt diese Arbeit. Bis zu 500 000 Einzelteile im Tag kann die Anlage verarbeiten. Damit sind die Teller, Löffel usw. für den nächsten Tag wieder bereit. Alle gebrauchten Kissen, Tüchlein und Wolldecken kommen in die Reinigung. Wo aber die rund 235 000 Suppen-, Kaffee- und Mokkalöffel, die jährlich im Inventar fehlen,

geblieben sind, weiß niemand. Die Silber- und Chromstahllöffel mit dem Swissair-Signet scheinen beliebte Souvenir-Artikel zu sein.

Zahlen ... Zahlen ... Zahlen

In den beiden Swissair-Flugküchen Zürich und Genf werden zum Beispiel jährlich 10 Millionen Brötchen gebacken, 1,2 Millionen Portionen Käse abgepackt, 96 000 kg kalte Fleischspezialitäten hergestellt, 3,5 Millionen Eier, 700 000 kg Frischfleisch, 20 000 kg Lachs, 18 000 kg Crevetten und 120 000 Stück Hummer verarbeitet. Weiter werden



Der Konditor garniert die Torten für den Erstklass-Service.



Auch Spielsachen für die mitfliegenden Kinder müssen bereitgestellt werden.



die Flugzeuge mit 4,5 Millionen Fläschchen mit alkoholischen Getränken sowie 600 000 Dosen Bier beladen. Allein in Zürich kommen täglich rund 124 Tonnen Material zum Wohl der Passagiere an Bord der Jets.

Wer denkt während des Fluges

bei Essen und Trinken an die hinter den Kulissen am Flughafen Zürich geleistete Arbeit der 150 Köche und 450 Mitarbeiter des Verpflegungsdienstes? Zufriedene Fluggäste danken es ihnen.

Hannes Kummer

Teil des Catering-Inventars einer Boeing 747 B

Champagner (Flaschen)	16	Seifen (Portionen)	620
Weisswein (Flaschen)	13	Zahnpasta (Tuben)	60
Französischer Rotwein (Flaschen)	10	Wolldecken	260
Schweizer Rotwein (Flaschen)	10	Kopfhörer (Economy-Class)	450
(First Class)		Zeitungen, gemischt (je nach Wochentag)	ca. 800
Miniatures (gemischt)	636	Illustrierte, gemischt (je nach Wochentag)	ca. 50
Weisswein, 1,6 dl	90	Standard Units (Container)	92
Rotwein, 1,6 dl	136	Heissluftöfen	16
Bier (Büchsen)	240	Getränke-Trolleys	6
Baby-Champagner	78	Mahlzeiten-Trolleys	31
Weingläser (Economy-Class)	480	Kühlboxen	12
Plastikbecher, 2,7 dl	1080	Papierhandtücher	800
Kaffeelöffel (Economy-Class)	1113	Coca-Cola (Liter)	ca. 50
Portionen Teebeutel	220	Orange Juice (Liter)	ca. 70
Assugrin	170	Totales Gewicht des Verpfle- gungs- und Ausrüstungsmaterials: 5500 kg.	

Aus den anhebbaren Kästen rollen die Mahlzeitenbehälter mühelos in die Bordküche.