



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Wein und Speisen im Flugzeug

Die meisten von uns haben keine großen Erwartungen an die Bordverpflegung in Flugzeugen. Ausgenommen natürlich diejenigen, die es sich leisten, 1. Klasse zu fliegen. Die Speisen schmecken irgendwie fad, ohne wirkliche Aromen. Vielen fällt aber das Phänomen auf, dass jede Menge Tomatensaft an Bord getrunken wird. Am Boden im eigenen Haushalt, in Restaurants, am Arbeitsplatz oder im Supermarkt sieht man jedoch nur selten den roten Saft. Woran liegt das? Die Erkenntnisse basieren überwiegend auf einer Studie des Fraunhofer-Instituts aus 2010. Bei der üblichen Reiseflughöhe herrscht ein niedriger Kabinendruck, der ca. 2.200 m Höhe entspricht. Die Atemluft ist damit wesentlich dünner als am Boden, enthält weniger Sauerstoff und ist darüber hinaus extrem trocken (ca. 10 – 15 % Luftfeuchtigkeit, trockener als in der Wüste!). Das führt zu einer erhöhten Geschmacks- und Geruchsschwelle. Salz, Zucker und Gewürze werden im Flugzeug wesentlich geschmacksneutraler empfunden. Folglich sollten die am Boden hergestellten Snacks überwürzt und versalzen sein. Für Säure gilt dies allerdings nicht. Den am Boden z.T. langweilig schmeckenden Tomatensaft empfinden viele im Flugzeug als fruchtig und angenehm zu trinken. So wurden bei einer großen Fluggesellschaft im letzten Jahr ca. 1,7 Mio. Liter Tomatensaft ausgeschenkt.



Foto Klaus Rupp

Zu Weinen im Flugzeug solltet ihr folgendes wissen: bei stark Tannin haltigen Rotweinen (wie z.B. Barolo) treten die Bitterstoffe in den Vordergrund, folglich sind sie wenig für den Genuss im Flieger geeignet. Fruchttige Chianti Riserva sind da passender. Leichte trockene Weißweine mit viel Säure (wie z.B. Riesling) schmecken dagegen in luftiger Höhe häufig nur nach Alkohol. Da solltet ihr kräftige Weißweine mit weniger Säure (wie Chardonnay oder Grauburgunder) wählen!

Viel Spaß bei euern kommenden Flügen!

Euer Norbert