

Herbamare fliegt mit Swiss

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **60 (2003)**

Heft 7-8: **Sommerlüftchen für die Seele**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-554875>

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.

Herbamare fliegt mit Swiss

swiss Im Rahmen des Jubiläums seines 200-jährigen Bestehens geht der Kanton Thurgau über die Sommermonate eine Partnerschaft mit der nationalen Airline ein. Im Juni, Juli und August kommen die Swiss-Gäste u.a. in den Genuss von Spezialitäten aus der Thurgauer Küche. Als einer der Top-Sponsoren mit an Bord ist auch Herbamare, das bekannte Kräutersalz von A. Vogel.

Flug 1. Klasse Zürich - Mumbai: Hummermedaillon in Aspik mit Gurken-Carpaccio an Senf-Dill-Vinaigrette als Vorspeise, Bodensee-Zander mit Saibling-Mousse auf Zucchettimousseline, serviert zu Safransauce und gemischtem Reis als Hauptgang, und zum Dessert Pfirsich-Halbgefrorenes auf karamelisierter Vanillesauce,



Regierungsrat Roland Eberle: «Thurgauer Unternehmen haben die Chance genutzt, sich auf einzigartige Art international zu präsentieren.»

garniert mit gehackten Pistazienkernen: «Meine Damen und Herren: Willkommen an Bord, Ihr Kapitän wünscht Ihnen einen guten Flug.»

Kanton Thurgau bei Swiss an Bord

Erlesene kulinarische Köstlichkeiten wie diese werden vom 4. Juni bis 2. September 2003 auf Swiss-Flügen serviert. Um ihren Fluggästen unser Land auf allen Flügen aus der Schweiz

«erlebbar» zu machen, bietet Swiss einzelnen Kantonen die Möglichkeit, sich ihrem breiten Publikum während dreier Monate kulinarisch zu präsentieren. In den Sommermonaten werden erlesene Speisen aus dem Kanton Thurgau, von lokalen Spitzenköchen kreiert, auf allen Flügen aus der Schweiz angeboten.

Auch das Getränkeangebot wird mit Thurgauer Weinen und Säften ergänzt. Im Flugzeug können zudem verschiedene Spezialitäten aus dem jubelnden Ostschweizer Kanton gekauft werden. Im gleichen Zeitraum berichten sämtliche Informationsmittel wie Inflight- und Personalmagazin über den Kanton Thurgau.



Eines der leckeren First-class-Menüs, die der Thurgauer Spitzenkoch August Minikus vom Hotel Römerhof in Arbon für Swiss kreiert hat.

Thurgauer Lebensbegeisterung zeigen

«Die Möglichkeit, im Rahmen von «SWISS Taste of Switzerland» während drei Monaten auf der ganzen Welt präsent zu sein und einen Hauch unserer Thurgauer Lebensbegeisterung zu zeigen, wollten wir uns auf keinen Fall nehmen lassen», sagte Regierungsrat Roland Eberle, Vorsteher des Departments für Finanzen und Soziales des Kantons Thurgau, an der Medienkonferenz im Mai. Die in Roggwil TG ansässige Bioforce AG tat ein Gleiches und stieg mit dem Herbamare Kräutersalz an Bord. Wer in den Sommermonaten mit Swiss fliegt, erhält bei jedem Menü ein Sachet Herbamare zum natürlich-gesunden Würzen. • CU