

Delikatessen



**Die einzig
aufrichtige
Liebe**
Fine Foods:
There's No
Sincerer Love



Text: Tina Adomako

„U nmöglich, gut zu denken, gut zu lieben, gut zu schlafen, hat man vorher nicht auch gut gegessen“, schrieb Virginia Woolf. Etwas Gutes, dazu zählte früher Muttis Sonntagsbraten mit Kartoffeln und Gemüse. Heute fröhen wir höheren lukullischen Genüssen. Braten mit... – passé! Wir goutieren Beilagen zeitgeistig nur noch zu, an oder auf etwas. Knöllchen auf Blättchen, Krüstchen an Süppchen heißt die Devise. Das beginnt beim Amuse-Gueule und reicht bis zum letzten exquisiten Gang. Wer löffelt noch schlicht Pudding zum Nachttisch, wenn es als Dessert gebratene Aprikose mit Lavendelhonig auf getoastete Brioche zu Mandelsahne an einer zarten Mousse aus Ecuadorschokolade gibt?

Auf der großen Leinwand beeindruckten Bilder vom Bruteln und Braten, vom Gratinieren und Glacieren natürlich am stärksten. Einer der schönsten Filme über das Kochen ist „Big Night“. Stanley Tucci und Tony Shalhoub spielen zwei italienische Brüder, die im New York der 50er-Jahre ein Restaurant eröffnen. Mit ausgesuchten Zutaten und Liebe zum Detail zelebrieren sie die mediterrane Küche. Etwas weniger herzlich geht eine Riege Manager beim hochkomischen „Dinner für Spinner“ zur Sache – wer von Ihnen zum monatlichen gemeinsamen Abendessen den größten Trottel mitbringt, gewinnt das Spiel. Auch eine Art von Esskultur...

In bygone times mother's Sunday roast with potatoes and two veggies would no doubt have counted as "dining well." Nowadays we cultivate more sophisticated culinary pleasures. Roasting? Passé. In these heady times side dishes are appreciated only if served to, beside or on something. Dumpling in a wrap, crust in a broth – that's the name of the game. From the amuse-bouche right up to the final scrumptious course. Who would wolf down a simple pudding as dessert when you could be savouring fried apricots with lavender honey on toasted brioche accompanied by almond cream on a delicate mousse of Ecuadorian chocolate?

Images of sizzling and frying, of grating and glazing are particularly impressive on the big screen. Easily one of the most beautiful movies about cooking is "Big Night". Stanley Tucci and Tony Shalhoub portray Italian brothers who open a restaurant in 1950s New York. They celebrate Mediterranean cuisine with select ingredients and passionate attention to detail. The monthly "Dinner for Schmucks" held for top managers is less heartfelt: whoever brings along the biggest idiot is declared the winner. Eating encounters of the hilarious kind...

„One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.“

Virginia Woolf



Dabei ist Event-Gastronomie heutzutage doch längst für alle da! Dank eines Heeres von TV-Gastronomen, die das Kochen absolut trendy und aus dem Essen ein Erlebnis gemacht haben. In jedem steckt heute ein bisschen Jamie oder Tim. Auf allen Kanälen laufen Kochshows und Food-Reportagen, und auch im Kino werden immer wieder kulinarische Delikatessen aufgetischt. Die BBC-Doku „The Rise of the Superchef“ zeigt, wie aus Köchen Stars, Entertainer und Bestseller-Autoren geworden sind, deren Bühnen längst nicht mehr nur Küchen sind. Kochen ist heute ein Millionengeschäft. In Hightech-Herdlandschaften erschaffen die Starköche ihre exquisiten Kreationen. Doch es gibt auch Puristen, die sich auf Zutaten und Zubereitungen wie zu Omas Zeiten besinnen. Im A380 zeigt der „Reiseführer für Genießer: Kulinarische Traditionen“, wie Menschen an den verschiedensten Orten alte Gerichte nach ursprünglicher Art bereiten und so ihr kulturelles Erbe feiern. In „Tandoori Love“ erobert der indische Koch Rajah mit seinen Masalas und Currys so nicht nur seine Herzdame, sondern gleich ein ganzes Schweizer Bergdorf. Wobei man auf der anderen Seite auch nicht immer in die Ferne schweifen muss. Dass etwa der edle Tropfen zum perfekten Dinner nicht vornehmlich aus Frankreich stammen muss, hat sich längst herumgesprochen: Die Dokumentation „Faszination Deutscher Wein“ nimmt Zuschauer mit auf eine Reise durch heimische Weingebiete vom Bodensee bis zur Elbe.

Auch hier an Bord sind die Gaumenfreuden aller Ehren wert: Seit zehn Jahren verwöhnen die Lufthansa Star Chefs, denen Sie in unserer Dokumentation über die Schultern schauen können, mit auserwählten internationalen Köstlichkeiten. Alleine schon der Anblick ihrer Kreationen lässt das Wasser in Mund zusammen laufen. Auf den Geschmack gekommen? Wie schon George Bernhard Shaw konstatierte: „Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen“. Bon appetit!



WatchEnjoy

Of course, event gastronomy has long been available to the masses, thanks to armies of TV chefs who have elevated cooking to a pop phenomenon and eating to a happening. Today there's a little of Jamie or Nigella in all of us. You can tune in to cooking shows and food reports on every channel, while cinemagoers watch movies showcasing mouth-watering delicacies. The BBC documentary "The Rise of the Super Chef" chronicles the transformation of cooks into stars, entertainers and bestselling authors whose stages have long moved beyond the kitchen. Cooking is now a million-dollar business. Celebrity chefs create their urbane treats at high-tech, high-end ranges. There are, on the other hand, purists who insist on using only Grandma's ingredients and methods of preparation. Passengers on our A380 can consult "Food Lovers Guide to the Planet: Ancient Traditions" to find out how to create traditional meals in the original way – thus inviting viewers to celebrate their cultural heritage. In "Tandoori Love" the Indian chef Rajah not only wins over his lady, but also a whole Swiss alpine village. Whereby you needn't always cast your eye so far afield. The fact that the fine wine complementing the perfect dinner need not come from France is a long-known fact: the documentary "Fascinating German Wines" takes passengers on the A380 aircraft on a journey through domestic wine regions, from Lake Constance to the Elbe river.

Culinary delights are to be found here on board as well: for the last ten years Lufthansa Star Chefs have been spoiling passengers with select international delicacies – now you can watch them in our documentary as they conjure fine food magic. The mere sight of their creations will make your mouth water! Have we whet your appetite? As George Bernard Shaw once so wisely noted: "There is no love sincerer than the love of food."



Dinner für Spinner Dinner for Schmucks

[WatchEnjoy > Movies > Comedy](#)



Big Night – Nacht der Genüsse Big Night

[WatchEnjoy > Movies > Comedy](#)



Tandoori Love

[WatchEnjoy > Movies > Comedy](#)



Lufthansa Star Chefs

[FlyLufthansa > About Lufthansa](#)



The Rise of the Superchef

[WatchEnjoy > TV Selection](#)



Faszination Deutscher Wein

The Fascinating German Wine

[A380](#)

[WatchEnjoy > TV Selection > Lifestyle](#)



Kulinarische Traditionen

Food Lovers Guide: Ancient Traditions

[A380](#)

[WatchEnjoy > TV Selection > Lifestyle](#)