

ANA begrüßt vier neue Küchenchefs

Ab September bereiten insgesamt 25 Experten für japanische und internationale Küche die Bordmenüs der japanischen Fünf-Sterne-Airline zu

Tokio, Frankfurt (27. August 2015)

ANA, Mitglied in der Star Alliance und größte Fluggesellschaft Japans, heißt mit Kunio Tokuoka, Lionel Beccat, Albert Tse und Andrea Illy vier neue Küchenchefs willkommen. Die erfahrenen Köche gehören ab September zu „The Connoisseurs“, einem einzigartigen Team von insgesamt 25 Küchenchefs, Sommeliers und Getränkekennern, das seit genau zwei Jahren für das leibliche Wohl der ANA-Passagiere im Einsatz ist. Als Spezialisten der japanischen und der internationalen Küche entwickeln sie zusammen mit ANA innovative und qualitativ hochwertige Gerichte für Gäste auf internationalen Verbindungen.

In Zukunft bereitet **Kunio Tokuoka**, Chef der Restaurantkette KITCHO mit Spitzengastronomien in Kyoto, Nagoya und Toyako, zusammen mit dem Team der „Connoisseurs“ die Bordmenüs der First Class auf Flügen von Japan nach Europa und Nordamerika zu. Tokuoka, der im siebten Jahr in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, ist ein Großmeister der Kaiseki-Küche, einer alten japanischen Kochkunst, bei der nur frische Zutaten entsprechend der jeweiligen Jahreszeit zubereitet werden. Ab März 2016 kommen Gäste dann in den Genuss seiner einzigartigen Kreationen, die traditionelle japanische Küche mit modernen Einflüssen vereinen.

Auch der französische Spitzenkoch **Lionel Beccat**, Küchenchef des ESqUISSÉ in Tokio, schließt sich dem Team der „Connoisseurs“ an. Mit seiner Kochkunst und Kreativität überzeugte er im zweiten Jahr in Folge die Jury von Michelin, die seine Leistungen mit zwei Sternen würdigte. Beccat bleibt den Techniken und Traditionen der französischen Küche treu, während er exklusive japanische Zutaten einfließen lässt. Von Dezember 2015 bis Februar 2016 genießen ANA-Kunden der First Class auf ausgewählten Routen von Japan nach Europa, Nordamerika und Singapur seine außergewöhnlichen Menüs. So zum Beispiel pochierten Hummer in Merrettichsoße oder geschmorte Rinderbäckchen mit einem Hauch von feinstem Trüffel.

Für innovative Genussmomente der chinesischen Haute Cuisine ist der erfahrene Chef de Cuisine **Albert Tse** zuständig. Seit zehn Jahren begeistert er Kunden aus der ganzen Welt mit seinen kreativen Gerichten im Restaurant CHINA BLUE in Tokio. Davor war er in verschiedenen Küchen im gesamten asiatischen Raum zu Hause. Für das einzigartige Zusammenspiel von traditioneller chinesischer Kochkunst und innovativer Eigenkreation wurde Tse mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Der Spitzengastronom präsentiert seine chinesischen Menüs ab Dezember in den ANA SUITE LOUNGES der Tokioter Airports Narita und Haneda.

Mit **Mr. Andrea Illy** begrüßt ANA künftig auch den Chef von illycaffè S.p.A. in den Reihen der „Connoisseurs“. Der Italiener führt das illy-Kaffeeimperium fort; mittlerweile können Menschen den Premiumkaffee in über 140 Ländern rund um den Globus genießen.

Hergestellt aus neun verschiedenen Sorten der Arabica-Bohne, garantiert Illy ab September auch an Bord der First Class auf internationalen Verbindungen von Japan nach Europa, Nordamerika und Singapur einzigartigen Kaffeegenuss.

Über ANA:

ANA, die größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied in der Star Alliance, bietet auf ihren Flügen ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, innovative Technik und erstklassigen Service. Damit ist auf den insgesamt 73 internationalen und 117 nationalen Strecken ein Reiseerlebnis der Extraklasse garantiert. Neben Paris, London und Brüssel (zum Winterflugplan 2015) verbindet die Airline auch die deutschen Städte Frankfurt, München und Düsseldorf im Direktflug mit Tokio. Einmal täglich hebt der ANA-Dreamliner von Düsseldorf ab, von München aus geht es täglich mit der neuen Langversion des Dreamliners nach Tokio. Ab Frankfurt startet zweimal am Tag eine moderne Boeing 777 mit Vierklassenkonfiguration in Richtung Japan. Als eine von nur sechs Airlines weltweit wurde ANA auch 2015 wieder mit dem höchsten Skytrax-Ranking von fünf Sternen ausgezeichnet.

Pressekontakt:

BPRC Burkard PR Consulting

Matthias BurkardTelefon: 089 – 171 000 602
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Shigeru Hattori,
Maria Petalidou**Telefon: 069 - 29 976 - 0
www.anaskyweb.com