

ANA NIMMT KURS AUF FRANKREICH

Die Fünf-Sterne-Airline begrüßt zwei neue renommierte Küchenchefs, präsentiert die neue Kabine auf der Strecke Paris – Tokio und enthüllt die neuen Crew-Uniformen

Paris, 15. Oktober 2014 – Die führende Fluggesellschaft Japans ANA All Nippon Airways bietet ab sofort zwei tägliche Verbindungen von Paris nach Tokio-Haneda und –Narita an. Ein Großteil der internationalen Flüge startet am Drehkreuz Haneda unter dem ANA-Logo; zudem bedient die Airline 41 Anschlussziele in ganz Japan. Der Flughafen Haneda liegt nur etwa 15 Minuten vom Stadtzentrum entfernt und ermöglicht den Passagieren somit eine einfache und schnelle Weiterreise in das Stadtzentrum von Tokio.

ANA steht für exzellenten Service in der Luft und auf dem Boden. Nicht umsonst wurde die Airline in diesem Jahr zum zweiten Mal in Folge mit dem Spitzenranking von fünf Sternen von der renommierten Luftfahrtberatungsgesellschaft Skytrax ausgezeichnet. Die erstklassigen Leistungen am Boden und an Bord wurden im Juli 2014 mit den zwei weiteren Awards „Bester Airport-Service“ und „Beste Fluggesellschaft im transpazifischen Verkehr“ einmal mehr gewürdigt.

Französische und japanische Haute Cuisine an Bord

Passagiere von ANA kommen an Bord und am Boden außerdem in den Genuss einer ausgezeichneten Küche. In Zukunft bereiten mit Pierre Gagnaire und Toru Okuda zwei neue Köche, jeweils mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, raffinierte Speisen der französischen und japanischen Küche zu. Die erfahrenen Köche gehören ab sofort zu „The Connoisseurs“, einem einzigartigen Team von insgesamt 26 Küchenchefs, Sommeliers und

Getränkekennern, das seit September 2013 für das leibliche Wohl der ANA-Gäste im Einsatz ist.

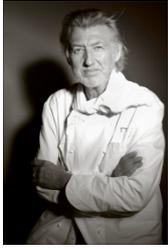
„Wir sind unglaublich stolz, so renommierte Köche in unserem Connoisseurs-Team begrüßen zu dürfen. Mr. Gagnaire und Mr. Okuda haben zusammen mit ANA innovative und qualitativ hochwertige Gerichte für die Passagiere entwickelt – fünf Sterne-Genuss in der Luft und am Boden, selbstverständlich serviert mit typisch japanischer Gastfreundschaft“, so Yutaka Ito, Senior Vice President Europa bei ANA.

Gagnaire und ANA: Französische Haute Cuisine mit japanischem Flair

Pierre Gagnaire ist ein Künstler, der aus unbehandelten Lebensmitteln ein einzigartiges sensorisches Universum erschafft – die Besonderheiten der französischen Gastronomie immer im Blick. Gagnaire überzeugt mit seiner Kunst und Kreativität nicht nur die Jury von Michelin, die die Leistungen seines Restaurants in der Rue Balzac in Paris mit drei Sternen würdigte, sondern mittlerweile die ganze Welt der Kulinarik. Für die japanische Airline ist der Sternekoch keinesfalls ein Unbekannter: Im Jahr 2010 eröffnete er ein Restaurant im luxuriösen ANA Intercontinental Hotel in Tokio. Außerdem leitet er eine ganze Reihe weiterer erstklassiger Restaurants in diversen Hauptstädten rund um den Globus.

Ab dem 1. Dezember 2014 kommen Passagiere der First Class in den Genuss einer kulinarischen Reise quer durch Pierre Gagnaires Universum. Dafür hat er drei außergewöhnliche Bordmenüs entworfen. Hier ein kleiner Vorgeschmack: als Vorspeise gibt es Krabbenfleisch, garniert mit Grapefruit und Gurke, begleitet von Yuzu/Sake-Mayonnaise; zum Hauptgang wird die japanische Spezialität „Hakkinton“, gebratenes Schweinefleisch, zusammen mit einer Scheibe Aubergine, Tomme-Käse aus Savoyen, Chorizo und schwarzem Reis mit roter Paprika serviert.

Die neuen Menüs werden auf Flügen von Japan nach Europa und in die Vereinigten Staaten serviert.



„Ich habe bereits eng mit ANA zusammengearbeitet und in diesem Rahmen erstklassige, kreative Gerichte entwickelt, die in der Kabine einfach zubereitet und serviert werden können. Das Personal an Bord ist dabei bestens in der Aufbereitung und Anrichte der Speisen geschult. Es handelt sich also um eine konstruktive Zusammenarbeit, die von gegenseitigem Vertrauen und absoluter Professionalität beider Partner geprägt ist“, erklärt Pierre Gagnaire.

Toru Okuda: Ein Meister der japanischen Kaiseki Haute Cuisine

Auch der japanische Küchenchef Toru Okuda, ebenfalls mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, schließt sich dem Team der „Connoisseurs“ an. Er ist ein Großmeister der Kaiseki-Küche, einer alten japanischen Kochkunst, bei der nur frische Zutaten entsprechend der jeweiligen Jahreszeit zubereitet werden. In Tokio ist er bereits eine feste Größe in der Gastronomie-Szene; seine beiden Restaurants wurden mit jeweils fünf Sternen ausgezeichnet. Zusätzlich besitzt er ein exklusives Restaurant in der Rue de la Trémoille in Paris. Die Harmonie der Aromen und die Einfachheit der saisonalen Zutaten im Zusammenspiel mit Wasabi, Miso oder Nori-Algen mit Sake zeichnen seine Kochkunst aus.

An Bord genießen die Passagiere acht von Okuda kreierte Köstlichkeiten - jede von ihnen ein Highlight für die Augen und für den Gaumen. Hier einige Beispiele: Eierflan mit gedünstetem Seeigel und „Yuba“-Tofu sowie Oktopus mit Adzukibohnen, geschmort in Sojasoße.



„Für mich symbolisiert ANA Japan. Deshalb fühle ich mich sehr geehrt, dass man mich ausgewählt hat, um die Bordmenüs zu entwickeln. Das gibt mir die Möglichkeit, den Gästen die Vielfalt japanischer Produkte näherzubringen und meine Speisen auch denjenigen anzubieten, denen es nicht möglich ist, eines meiner Restaurants zu besuchen. Das Entwerfen von Gerichten für eine Fluggesellschaft beinhaltet viele Herausforderungen, aber mit den Fähigkeiten und Kenntnissen der ANA-Köche konnten wir alle Hindernisse überwinden. Ich bin davon überzeugt, dass die Passagiere meine Menüs genießen und sie so eine unvergessliche Zeit

an Bord erleben werden“, erklärt Toru Okuda.

Pierre Hermé Paris: Französische Haute Pâtisserie

Pierre Hermé, einer der berühmtesten Konditoren weltweit, hat eine besondere Beziehung zu Japan. Tatsächlich eröffnete er in Tokio sein erstes Geschäft im Jahre 1998. Heute hat Pierre Hermé insgesamt 14 Läden in ganz Japan. ANA arbeitet mit dem „Picasso der Pâtisserie“ seit 2012 zusammen, um First und Business Class-Passagieren auf ihrer Reise von Tokio nach Europa, in die USA und asiatische Destinationen exklusive Desserts servieren zu können.

Hermé hat nicht nur ANA-Konditoren ausgebildet, sondern unterrichtete auch das Kabinenpersonal bis ins kleinste Detail, wie die einzelnen Desserts an Bord präsentiert werden sollen. ANA arbeitet gemeinsam mit ihm weiterhin an neuen Ideen und plant, im Jahr 2015 zusätzliche seiner Kreationen in den Airport-Lounges von Tokio-Haneda und -Narita anzubieten.

„Ich habe einige Haute Pâtisserie-Kreationen speziell für ANA konzipiert. Mein



Ziel ist es, ANA-Passagiere während ihrer Reise in eine Welt der Aromen und kulinarischen Sensationen zu entführen, indem sie herrliche Desserts in den Lounges und an Bord genießen“, so Pierre Hermé. „Es war ein Vergnügen, mit ANA zu arbeiten. Wir

hatten dabei jede Freiheit, an unseren eigenen Kreationen zu tüfteln und sie zusammen mit dem Airline-Team zum Leben zu erwecken“, erläutert Charles Znaty, Mitbegründer des Unternehmens Pierre Hermé Paris.

Neue Uniformen – vom Profi designt

Zusammen mit dem angesagten New Yorker Modedesigner Prabal Gurung hat ANA die neuen Uniformen für ihr Team entworfen. Die Kreationen des amerikanischen Designers mit nepalesischen Wurzeln trugen zum Beispiel schon Michelle Obama, Lady Gaga und Scarlett Johansson. Gurungs Design für ANA verbindet traditionelle japanische Blumenmuster mit innovativen Elementen. Seine klare, minimalistische, aber auch moderne Handschrift



spiegelt sich gleichzeitig in dem Markenauftritt der japanischen Fluggesellschaft wider.

Mehr als 13.000 ANA-Mitarbeiter präsentieren sich den Passagieren ab kommendem Winter in neuen hellen Jacketts mit passenden Röcken und Hosen in dezentem Dunkelgrau. Die ANA-Farbe Blau verleiht den Uniformen

das farbliche Highlight.

„Bei meinen Designs für ANA habe ich zugleich elegante und zeitlose sowie moderne und frische Elemente einfließen lassen. Die neuen Uniformen vereinen die japanische Tradition und die Weltoffenheit der Airline perfekt und repräsentieren somit auch ANAs Unternehmensphilosophie“, so Prabal Gurung.

Über ANA All Nippon Airways

ANA ist die japanische Fluggesellschaft im weltumspannenden Netz der Star Alliance und gemessen an den Umsatzzahlen (2011) die weltweit achtgrößte Fluggesellschaft. Die Airline ist der größte Betreiber der neuen Boeing 787 (Dreamliner) und setzt den Flugzeugtyp unter anderem auch nach Deutschland mit täglichen Verbindungen nach Frankfurt, München und Düsseldorf ein.

In Europa verbindet ANA täglich die Städte Frankfurt, München, Düsseldorf, Paris und London im Direktflug mit Tokio und von dort aus mit zahlreichen weiteren Zielen innerhalb von Japan und ganz Asien. Darüber hinaus bietet ANA Codeshare-Flüge mit Lufthansa nach Tokio, Osaka und Nagoya an. Für alle ANA-Flüge sind in Zusammenarbeit mit Lufthansa ab allen Flughäfen in Deutschland und von vielen Airports in Europa Zubringerflüge buchbar.

An Bord verfügt ANA über ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, das in allen Klassen Maßstäbe setzt: So bietet die Airline zum Beispiel in ihrer Business Class auf allen Verbindungen nach Deutschland einen

Fullflat-Liegesitz mit einer Sitzplatzbreite von 65 und einem Sitzabstand von 165 Zentimetern. Auf allen Flügen der ANA können Teilnehmer eines der Vielfliegerprogramme der Star Alliance (beispielsweise Miles & More) volle Status- und Prämienmeilen sammeln.

Weitere Informationen unter:

URL: www.ana-emea.com

LoginID: anapress2014

Psswd: 5star