

In het vliegtuig smaakt ons eten en drinken nét iets anders

Culinaire hoogstandjes 10 000 m boven de grond

Op grote hoogte past ons lichaam zich aan aan de atmosferische druk om ons heen en nemen onze zintuigen de wereld anders waar. Studies door het Fraunhofer Instituut, hebben aangetoond dat ons gevoel van smaak met maar liefst 30% daalt wanneer we ons op grote hoogte bevinden. Wat meteen ook een verklaring biedt waarom zovelen klagen dat wat eigenlijk de mooiste tijd van het jaar zou moeten zijn -vakantie- veel te vaak begint met saai en taai vliegtuigeten. British Airways doet er alvast alles aan om hiermee rekening te houden en onze afgezwakte smaakpapillen ook tijdens de vlucht te laten tintelen!

Voorals zout en zoet kunnen we in de lucht minder goed onderscheiden. Door de droge omstandigheden in een vliegtuig werkt ook onze reukzin minder goed, een beetje zoals wanneer we een verkoudheid hebben. Gezien reuk en smaak heel nauw gelinkt zijn, is veel van wat wij als smaak waarnemen tijdens het eten eigenlijk de geur van de maaltijd.

Alle dranken en gerechten bij British Airways worden met uiterste zorgvuldigheid samengesteld. De ingrediënten en drankjes moeten een uitgebreide selectieprocedure doorlopen vooraleer ze op 10 000m hoogte geserveerd mogen worden aan de passagiers.

Food and Beverage manager Chris Cole legt uit:



"Hoogte beïnvloedt al onze zintuigen en in het bijzonder het smaakgevoel. In de lucht lijken rode wijnen bijvoorbeeld minder tannine te bevatten en witte wijnen minder zuur te zijn. Daarom selecteren wij bij British Airways wijnen met een diepere en meer robuuste smaak dan de meeste reizigers in een restaurant op de grond zouden lusten."

Maar ook andere factoren spelen een rol bij de keuze van drank die in de lucht geserveerd wordt:

"We kijken naar trends in diverse markten om ervoor te zorgen dat de keuze aan alcoholische dranken die wij bieden, de steeds veranderende smaak in verschillende regio's van de wereld weerspiegelt. Voor onze wijnselectie werken we samen met Masters of Wine en andere experts om de juiste wijn voor elke reiziger en elke bestemming te kiezen. De Masters of Wine hebben natuurlijk ook toegang tot onze menu's en zorgen ervoor dat de wijn die ze kiezen een perfecte combinatie met het eten aan boord vormt."

legt Cole het selectieproces uit.

Het feit dat British Airways passagiers in First en World Club klasse op jaarbasis 1,3 miljoen flessen wijn drinken, en dat er op kortereafstandsvluchten en in World Traveller klasse 10 miljoen halveliterflessen wijn per jaar geserveerd worden, bewijst dat Chris Coles' strikte selectiecriteria goed zitten.



Hij vertelt ook nog dat Gin-tonic de meest geliefde sterke drank van British Airways passagiers is en dat sinaasappelsap de grote favoriet uit het gamma van de frisdranken is. Ook worden op de langeafstandsvluchten van British Airways niet minder dan 650 000 flessen Champagne per jaar gelegeerd.

In de creatie van de menu's bij British Airways kruipt trouwens al evenveel onderzoek als in de selectie van de dranken.

Om de culinaire ervaring aan boord nog onvergetelijker te maken, biedt British Airways klanten die in de World Traveller klasse reizen op [49 langeafstandsvluchten](https://www.britishairways.com/nl/long-haul), onder andere naar tal van bestemmingen in de VS en Azië, de mogelijkheid om een speciale maaltijd te boeken als een alternatief voor het normale menu. De maaltijd kan van 30 dagen tot 24 uur vóór vertrek geboekt worden via ba.com/managementmybooking. Reizigers kunnen uit maar liefst vijf verschillende overheerlijke culinaire hoogstandjes kiezen:



Gourmet Dining

Gepocheerde gamba's met champignons in een traditionele Marie-Rose saus

*

Gestoofd Herefordshire rundvlees met aardappelmousseline, geroosterde groenten en Madeirasjalotjus

*

Chocoladeganache met coulis van passievrucht en gemalen geroosterde hazelnoten

Taste of Britain

Gerookte Loch Fyne zalm met crème fraîche en bessen

*

Traag geroosterde Wiltshire-varkensbuik met knolselderpuree en gebakken broccolini

*

Zomerbessenpudding met Cornish clotted cream



Great British Breakfast

Seizoensgebonden vers fruit, vers gebakken brood en selectie van madeleines

*

Traditioneel Brits ontbijt met Cumberlandworst en omelet van rijpe Cheddarkaas

*

Kersencompote met Griekse yoghurt en granola-muesli

Healthy Choice

Thaise rijstbroodjes met sesamdipsaus

*

Gepocheerde kabeljauw in papillot met gestoomde groenten van het seizoen

*

Griekse yoghurt en honingmousse met pompelmoescarpaccio



Vegetarian Kitchen

Geglazuurde geitenkaas met gemarineerde rodebietsalade

*

Polenta crespelle met mascarpone, spinazie, wilde paddenstoelen en truffelroomsaus

*

Citroenmeringuetaart met huisgemaakte lemon curd

Over British Airways

British Airways maakt deel uit van International Airlines Group, één van de belangrijkste luchtvaartmaatschappijen ter wereld en de grootste transporteur van het Verenigd Koninkrijk. De thuishaven van British Airways is London Heathrow, de drukst bezochte internationale luchthaven ter wereld. British Airways vervoert jaarlijks zo'n 36 miljoen reizigers met haar vloot van 270 vliegtuigen naar meer dan 179 bestemmingen in 75 landen.

British Airways investeert meer dan £5 miljard in nieuwe toestellen, intelligentere cabines, elegante lounge-ruimtes en nieuwe technologieën om het leven comfortabeler te maken zowel in de lucht als op de grond.

Voor meer informatie over British Airways, kunt u terecht op ba.com of op Twitter [@british_airways](https://twitter.com/british_airways)

Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met:

Indra Alex - Grayling Belgium

GSM: + 32 475 76 84 33

E-mail: indra.alex@grayling.com