



## Gourmet-Sterne an Bord von TAP Portugal

Sechs renommierte Sterneköche aus Portugal gestalten ab September die Bordmenüs der Airline

„Taste the Stars“ ist das Motto, das ab September für mehrere Monate das Essen an Bord der Maschinen von TAP Portugal auf eine neue Ebene heben wird. Unter Leitung von Vítor Sobral, der seit Jahren als kulinarischer Berater von TAP Portugal fungiert und nicht zuletzt wegen seiner Kochsendungen im Fernsehen sehr populär ist, wird dann in jedem Monat ein anderer von fünf Spitzenköchen das Bordmenü komponieren.

Jeder der beteiligten Küchenchefs wurde im aktuellen Michelin-Führer mit mindestens einem Stern ausgezeichnet. TAP Portugal freut sich über die Zusammenarbeit mit José Avillez (2 Sterne im Restaurant „Belcanto“ in Lissabon), Rui Silvestre (1 Stern im Restaurant „Bon Bon“ in Carvoeiro an der Algarve), Miguel Laffan (1 Stern im Restaurant „L’AND“ im L’AND Vineyards Wine Resort im Alentejo), Henrique Sá Pessoa (1 Stern im Restaurant „Alma“ in Lissabon) und Rui Paula (1 Stern im Restaurant „Casa de Chá de Boa Nova“ in Leça da Palmeira bei Porto).

Ziel der Aktion „Taste the Stars“ ist es, die portugiesische Lebens- und Genusskultur auch im Ausland bekannter zu machen. „Portugal wird in den Medien oft als das am besten gehütete Geheimnis Europas bezeichnet“, sagte Fernando Pinto, der Vorstandsvorsitzende von TAP Portugal bei der Vorstellung von „Taste the Stars“ in Lissabon. „Wir werden dafür sorgen, dass dieses Geheimnis gelüftet wird und sich viele Menschen in die Aromen, die Düfte, die Weine und die Kultur Portugals verlieben können.“

„Taste the Stars“ wird nicht die einzige Maßnahme von TAP Portugal sein, die portugiesische Genusskultur hinaus in die Welt zu tragen. Eine neu gestaltete Weinkarte soll es portugiesischen Produzenten ermöglichen, ihre Produkte international besser zu vermarkten. Ein spezielles Programm will junge portugiesische Kochtalente fördern und die Wiederentdeckung von Produkten aus verschiedenen Regionen des Landes unterstützen. Bei von TAP Portugal im Ausland veranstalteten Kochveranstaltungen sollen Gourmets in aller Welt die Qualität der portugiesischen Küche kennenlernen, und schließlich werden die Restaurants der bei „Taste the Stars“ beteiligten Küchenchefs auch Partner des neuen Stopover-Programms der Airline.

Ein Video über die Küchenchefs findet man unter <https://youtu.be/iNtxjJeuMfk>



Weitere Informationen über TAP Portugal finden Sie unter

<http://www.tap-presse.de>; <http://www.tap-presse.at>; <http://www.tap-presse.ch>

*TAP Portugal ist die marktführende portugiesische Airline und bietet ihren Kunden seit 2005 als Mitglied von Star Alliance, der größten internationalen Vereinigung von Fluggesellschaften, Verbindungen in alle Welt an. Das 1945 gegründete Unternehmen beging am 14. März 2015 sein siebzigjähriges Jubiläum und wurde 2015 durch den Verkauf von Anteilen an das Konsortium Atlantic Gateway privatisiert. Über das Drehkreuz Lissabon eröffnet TAP Portugal aus ganz Europa Verbindungen zu den wichtigsten Zielen in Afrika, Nord- und Lateinamerika, wobei TAP Portugal als führender Airline für Verbindungen nach Brasilien eine besondere Bedeutung zukommt. Das Streckennetz von TAP Portugal umfasst 76 Destinationen in 30 Ländern. Mit 80 Flugzeugen, hauptsächlich von Airbus, finden wöchentlich mehr als 2500 Flüge statt. Von Deutschland und Österreich bietet die portugiesische Fluggesellschaft Nonstop-Flüge zum Drehkreuz Lissabon ab Frankfurt, München, Hamburg, Düsseldorf, Berlin und Wien. Aus der Schweiz starten Nonstop-Flüge von Zürich und Genf nach Lissabon und Porto. TAP Portugal wurde bereits siebenmal mit dem World Travel Award als führende Fluggesellschaft nach Lateinamerika und fünfmal auch als führende Fluggesellschaft nach Afrika gewürdigt und ausgezeichnet. Für sein ambitioniertes CO2-Ausgleichprogramm, das TAP Portugal als erste Airline der Welt in Zusammenarbeit mit der IATA umsetzte, erhielt das Unternehmen den von der UNESCO und der International Union of Geological Sciences verliehenen „Planet Earth Award 2010“ in der Kategorie „Innovativstes nachhaltiges Produkt“.*

München/Frankfurt, 18. April 2017



Für weitere Presseinformationen:

Pura Communications

Arnulfstr. 199

80634 München

Tel. +49(0)89 15 79 13-13

Fax +49(0)89 15 79 13-21

Mobil +49(0)177 2 35 24 29

[lina.leite@puracomm.eu](mailto:lina.leite@puracomm.eu)

[www.puracomm.eu](http://www.puracomm.eu)