

Weinnotizen – LH Business Class nach BCN 10.6.-12.6.2011 – ein kleiner Bericht

LH Business Lounge Frankfurt Airport am 10.6.11 vor dem Abflug nach Barcelona zum Vortrag zum EGMR

Die Lounge ist gut besucht, aber nicht überfüllt. Als Weißwein gibt es eine statthafte Einstimmung auf die iberische Halbinsel, nämlich den Terra d'Or 2010. Schöne Grünfrüchte, Kiwinase, starke, dominante Säure, erfrischender Sommerwein. Der Rotwein ist (neben einem 2010er Merlot aus Portugal, den ich nicht verkostet habe) der 2009er Ortenau Spätburgunder: typische schöne Pinot-Nase, man merkt die harmonische Struktur des guten Jahrgangs. Insgesamt ist festzuhalten, dass das kulinarische Angebot der Lounge viel besser geworden ist und es sich erfreulich bemerkbar macht, dass Lufthansa die Reisenden der Premium-Buchungsklassen und ihre Statuskunden, die eben die „Cash-Cows“ der Bilanz sind, wiederentdeckt. Wer etwas Unterhaltsames zu dem Thema lesen will, wird bei dem (selbst)ironischen Bericht fündig, auf den man im Netz stößt, wenn man „Geschäftshalle Business Lounge“ googelt...

Diese Kreationen erwarten Sie heute hier an Bord.

Scheiben vom geräucherten Thunfisch mit Radieschensprossen, Senf-Kresse, Stockschwämmchen und Schwarzkümmel-Honigöl, Trilogie von Käsespezialitäten mit Petersilien-Rapsöl-Pesto sowie Obstsalat mit Granatapfelkernen und eingelegten Mini-Feigen.

Lufthansa
A STAR ALLIANCE MEMBER



be invited
by
ANTONIEWICZ.

LH 1132 Frankfurt – Barcelona 10.6.2011

Es schließt sich ein angenehmer und schöner Flug an. Zwar ist der Flieger ausgebucht und auch in C-Class vollbesetzt (offenbar hat man auch den Vorhang zwei Reihen nach vorne gezogen, da ich im Boardingvorgang von 7A auf 4 D umgesetzt werde) aber dennoch wird der Service mit Hingabe vollzogen. Den Aperitif legt man mir wärmstens ans Herz: Ein 2007er (!) Jahrgangssekt Adam Henkel aus der Gamay-Traube. Frisch, feine Perlage, Rotfrüchte, angenehmer dezenter Restzucker; soll neu sein an Bord.

LH 1133 Barcelona – Frankfurt 12.6.2011 (nach Spanair VIP Lounge)

Nach einer guten Zeit in Barcelona und intensiven Diskussionen nach meinem Vortrag zum Verfahrensrecht und materiellen Recht des EGMR - geht es am 12.06.2011 zurück mit LH 1133; der A 321 ist die „Weimar“. Nach einem kurzen Aufenthalt in der Lounge (Lufthansa teilt sich mit Spanair die VIP Lounge im erst 2009 eröffneten, eindrucksvollen Terminal 1; ich nippe kurz an einem 2007er Rioja Crianza) erlebe ich besten Service an Bord: Das Pre-Boarding funktioniert professionell, deutsche Zeitschriften sind schon ausgelegt. Nach dem Start der Kabinenservice: Der Sekt ist ein feinperliger Riesling vom Weingut „Reichsrat von Buhl“; geschliffene, brillante Rieslingsäure, schöne Textur. Der Purser gibt keine Ruhe, bis ich alle Weine verkostet habe. Für den Roten hat es sich besonders gelohnt: Eine 2009 Cuvee „Sankt Anna Doppelstück“ aus Spätburgunder und Dornfelder. Vanillenoten, Röstarmen. Freundlich lächelnd fragt der Purser: „Welcher schneidet denn bei Ihnen am besten ab?“ Ich

lobe den Roten. Fazit: Ich fühle mich rundum umsorgt und komme auch nach einem anstrengenden Tag mit Vortrag und Diskussion erholt und glücklich an; ein solcher Service zwingt einem ein Lächeln auf die Lippen und bringt wieder ein klein wenig von dem ehemals so selbstverständlichen Glamour zurück in das Reiseempfinden, der in der Zeit vor den Low-Cost-Airlines selbstverständlich war. V.a. zahlt es sich aus, dass LH gezielt und zunehmend auf ein abwechslungsreiches und qualitativ überzeugendes Weinprogramm setzt. Es war ein schöner Flug und ein rundum überzeugender Bordservice.



Bitte auf kurzfristigen Wechsel des Ausgangs achten
Please observe gate changes at short notice

Lufthansa
A STAR ALLIANCE MEMBER

etix

LUFTHANSA

Name
HEUCHEMER/MICHAEL M+

BCN LH 1133 I 12JUN

FRA Carrier Flight No. Class * *

3A

LH 1133 /133

M/M

ETKT No. **BCN 9555**

BUSINESS 133
Bordkarte/Boarding Pass

Name of passenger
HEUCHEMER/MICHAEL M+

LH 1133 I 12JUN

Gate	Boarding time	Seat
B	1820	3A
		NONSMOKER

Pcs	Ck. Wt.	Unck. Wt.	Pcs.	Ck. Wt.	Unck. Wt.
00					