



**contact** Alexandra Appel  
Head of Global Communications  
**phone** +49 (0) 6102 240 716  
**e-mail** media@lsg-group.com

#### Information

LSG Lufthansa Service Holding AG  
Dornhofstraße 38  
D-63263 Neu-Isenburg  
Internet: [www.lsg-group.com](http://www.lsg-group.com)

## **LSG GROUP SCHICKT REHRAGOUT ZUR ISS SPACE-FOOD-GERICHTE FÜR ESA-ASTRONAUT MATTHIAS MAURER STEHEN FEST**

**Neu-Isenburg/Saarbrücken, Deutschland, 23. November 2020** – Die Gerichte, die die LSG Group für den deutschen ESA-Astronauten Matthias Maurer und seine für Ende 2021 geplante Reise zur Internationalen Raumstation (ISS) zubereitet, stehen fest. Wie von dem stolzen Saarländer gewünscht, gibt es Rezepte, die Heimatgefühle wecken: Das erste Space-Food-Menü besteht aus Geheirade – also Mehlklößen und Kartoffeln – mit Schinken als Hauptgang und Rostigen Rittern mit Vanillesauce als Dessert. Außerdem darf sich Maurer auf eine alkoholfreie Kartoffel-Riesling-Cremesuppe und Rehragout und Hoorischen – also saarländischen Kartoffelklößen – freuen.

Während das erste Menü eine Überraschung von TV- und Sternekoch Cliff Hämmerle ist, wurde das zweite in einem Wettbewerb der Europäischen Weltraumorganisation (ESA), des Saarländischen Rundfunks (SR), der Tourismus Zentrale Saarland und der LSG Group ermittelt. Koch und Restaurantbetreiber Christian Heinsdorf aus Perl-Borg setzte sich mit seinem Menüvorschlag in einem Online-Voting gegen neun andere Kandidaten durch.

Die LSG Group hat nun die Aufgabe, die vier Gerichte so zuzubereiten, dass sie im kommenden Jahr ins Weltall fliegen können. Dazu werden die Rezepte mit Blick auf die speziellen Anforderungen an Astronautenkost optimiert, von den LSG-Köchen gekocht, in Dosen abgefüllt und mittels Autoklavieren (ein Dampfsterilisations-Verfahren) zwei Jahre haltbar gemacht. So bleiben die meisten Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Jörg Hofmann, Head of Global Culinary Excellence bei der LSG Group, sieht bei seiner zweiten Space-Food-Mission Herausforderungen auf sich und sein Team zukommen: „Eine Suppe ist in der Schwerelosigkeit wegen der Bindung ein Problem. Auch die Semmelbrösel, in denen die Rostigen Ritter ummantelt werden, dürften auf einer Raumstation für Schwierigkeiten sorgen. Aber uns fällt sicher eine Lösung ein, damit



Matthias Maurer nicht auf sein Stück Saarland im Weltall verzichten muss und sich in gewohnt hoher LSG-Qualität auf der ISS etwas gönnen kann.“

*Die LSG Group ist der weltweit führende Anbieter eines lückenlosen Produkt- und Dienstleistungsangebots für die Reisebranche. Sie verfügt über ein starkes Portfolio unabhängiger Expertenmarken: LSG Sky Chefs (Catering für Fluggesellschaften und Zugbetreiber sowie Lounges), Retail inMotion (Entwicklung und Management von Bordverkaufsprogrammen), SPIRIANT (Design und Beschaffung von Bordservice-equipment) und Evertaste (Convenience Food).*

*Die LSG Group hat ihren Hauptsitz in Neu-Isenburg bei Frankfurt. Im Jahr 2019 erwirtschafteten die rund 35.500 Mitarbeiter einen Konzernumsatz von 3,4 Milliarden Euro und produzierten 648 Millionen Mahlzeiten. Darüber hinaus verfügt die LSG Group über ein umfassendes Netzwerk von Joint Ventures und Partnerschaften rund um den Globus, die einen zusätzlichen Umsatz von 1,4 Milliarden Euro erzielen. [www.lsg-group.com](http://www.lsg-group.com)*