

Lounge

DAMIT ES AUCH AM HIMMEL
LECKER SCHMECKT

Die Sinne reagieren auf Geschmäcker am Boden und in großen Höhen sehr unterschiedlich. So würden Speisen, wenn sie nicht besonders zubereitet werden, über den Wolken eher fad schmecken, als ob man eine Erkältung hätte. Spezialisierte Köche der Lufthansa Tochter LSG Group entwickeln für diese Bedingungen passende Rezepturen – ob für Passagiere in Flugzeugen oder Astronauten auf der Weltraumstation ISS.

Dem guten Geschmack auf die Sprünge helfen

Luftdruck, aber auch Luftfeuchtigkeit und Vibrationen, die während des Reisefluges erhöht sind, beeinflussen die Geschmackssinne erheblich. So werden Frucht- und Haushaltszucker während eines Reisefluges in etwa 10.000 Metern Höhe zwischen 15 und 20 Prozent weniger wahrgenommen. Bei Salz liegt die Beeinträchtigung sogar bei bis zu 30 Prozent. Hingegen werden saure Geschmacksnuancen stärker wahrgenommen – auf Zitronensaft-Spritzer in Nachspeisen und Soßen wird deshalb verzichtet.

Um dem faden Geschmack beizukommen, nützt es jedoch nichts, die Speisen einfach schärfer zu salzen oder zu zuckern. Vielmehr kommt es darauf an, noch stärker mit Kräutern und weiteren Gewürzen zu arbeiten – ob in 10 Kilometern oder 400 Kilometern Erdentfernung.

Mit Käsespätzle ins All

Seit Anfang Juni arbeitet Alexander Gerst mit fünf Kollegen auf der Raumstation ISS. Mit an Bord genommen hat er sechs verschiedene Mahlzeiten, die er sich von der LSG gewünscht und vorab probiert hat. Diese Mahlzeiten ergänzen die übliche Astronautennahrung und sind für besondere Anlässe vorgesehen.

Ein Jahr haben die Luftfahrt-Caterer daran gearbeitet, unter anderem Käsespätzle, Maultaschen und Ofenschlupfer mit Zwetschgenröster entsprechend den Vorstellungen von Alexander Gerst und den Vorgaben der europäischen Weltraumorganisation ESA zu kreieren. Die Astronauten müssen das Essen auch bei Schwerelosigkeit gut verzehren können. Einzelne Bestandteile dürfen sich nicht ohne Weiteres lösen und womöglich durch die Raumstation wabern. Und entsprechend den ESA-Vorgaben müssen die Speisen mindestens zwei Jahre haltbar sein und dennoch alle wichtigen Nährstoffe aufweisen. Herkömmliche Konservierungsmethoden stoßen dabei an ihre Grenzen und LSG hat entsprechend neuartige Verfahren genutzt – ein Wissensvorsprung, der eines Tages vielleicht auch in der zivilen Luftfahrt von Vorteil ist.

**Das fliegende Speisezimmer**

Lebensmittel an Bord eines Airbus A380 von München nach Los Angeles:



420
vegetarische
Mahlzeiten



780
Mahlzeiten
mit Fleisch



300
Flaschen und
Dosen Bier



16
verschiedene
Softdrinks



20
Sorten
Heißgetränke



3.000
Besteckteile



1.200
Brote und
Brötchen



900
Liter
Wasser