

	<p>Tárgyak: „Crew Choice Meal“ des ESA-Astronaut Dr. Matthias Maurer, 2021</p> <p>Intézmény: Luftfahrt.Industrie.Westfalen Bahnhofstraße 25 58791 Werdohl sammlung- luftfahrt.industrie.westfalen@gmx.de</p> <p>Gyűjtemények: I. Sammlung Aluminium im Alltag</p> <p>Leltári szám: 2021-0356</p>
--	--

Leírás

Konservendosen des „Crew Choice Meal“ ("Bonus-Essen") des deutschen ESA-Astronaut Dr. Matthias Maurer der ISS-Mission "Cosmic Kiss" vom 11. Novemer 2021 - 6. Mai 2022.

Zusammen mit dem aus dem Saarland stammenden ESA-Atsronauten Dr.-Ing. Matthias Maurer wurden im Oktober und November 2020 in Zusammenarbeit zwischen der European Space Agency (ESA), der LSG Sky Chefs (ehemals Lufthansa, heute Gategroup) und Gastronomen aus seiner Heimatregion im Südwesten Deutschlands eine Auswahl weltraumtauglicher saarländischer Gerichte zubereitet.

Im Anschluss daran konnte die Öffentlichkeit per Abstimmung die zwei beliebtesten Menüs (Vorspeise und Hauptgang bzw. Hauptgang und Nachspeise) bestimmen, die dann im Rahmen der bevorstehenden Mission „Cosmic Kiss“ der SpaceX Crew-3 zur ISS-Expedition 66 als „Bonus-Essen“ mit in den Weltraum genommen wurde.

Allerdings kann Matthias Maurer die saarländische Spezialität, die den Wettbewerb gewonnen hat, erst an Bord der Internationalen Raumstation probieren(!). Die folgenden Menüs wurden für die Weltraummission ausgesucht:

Hämmerle's Restaurant, Blieskastel-Webenheim (Ciff Hämmerle)

- "GEHEIRADE" SPAETZLE & POTATO (Geheirade mit Schinken und Salbei)
- "ROSTIGE RITTER" - PAIN PERDU (Rostige Ritter mit Vanillesoße und Äpfeln)

Taverne Römische Villa Borg, Perl-Borg (Christian Heinsdorf)

- Vorspeise: POTATO CREAM SOUP (Ragout vom Schwemlinger Reh an Speck-Rahmwirsing und "Hoorische")
- Hauptgang: VENSION RAGOUT (Saarländische Kartoffel-Rieslingcremesuppe)

Das sogenannte "Bonus-Essen" ist eine internationale Raumfahrt-Tradition und Teil des speziellen Ernährungsplanes für Weltraummissionen.

Während ihres Weltraumaufenthaltes müssen die Missionsteilnehmer ca. 3.000 Kalorien pro Tag zu sich nehmen. Das ergibt sich durch das straffe ca. zweistündige tägliche Sportprogramm zum Muskelerhalt sowie die straffen Tagespläne voller Forschungs- und operationeller Aktivitäten. Dabei stammen etwa 2/3 dieser Kalorienzufuhr aus der Lebensmittelversorgung, die von der NASA für die gesamte Weltraummission vorausgewählt und verpackt wird, das letzte 1/3 aus dem so genannten Bonus-Essen, das sich die Astronauten dann frei aus den amerikanischen oder einer Reihe europäischer, russischer und japanischer Lebensmitteloptionen zusammenstellen können.

Die Aktion wurde vom Saarländischen Tourismusverband unter dem Motte „Ein Saarländer im All“ werbewirksam begleitet. Die Rezepte der Gewinnermenüs stehen auf den Speisekarten der beiden Gewinner und sind ebenso als Download zum Nachkochen erhältlich (S. Links/Dokumente).

Alapadatok

Anyag/ Technika: Aluminium, Plastik
Méreték: Ø 10,0 cm, H 3,5 cm

Események

Készítés	mikor	2021. október
	ki	Englert Feinkostspezialitäten GmbH & Co. KG
	hol	Lohr am Main
Megrendelés	mikor	2020. október 01.-2020. november 30.
	ki	Európai Űrügynökség
	hol	Saar-vidék
[Kapcsolódó személyek/ intézmények]	mikor	
	ki	Európai Űrügynökség
	hol	
[Kapcsolódó személyek/ intézmények]	mikor	
	ki	Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR)
	hol	

Kulcsszavak

- Astronautennahrung
- Cosmic Kiss
- ISS-Expedition 66
- International Space Station (ISS)
- Regionale Küche
- SpaceX Crew-3
- világűr