

# Kochen mal ganz anders

Physik und Chemie in der Küche

**Kochen hat sehr viel mit Physik und Chemie zu tun. Genau genommen, ist alles, was in der Küche passiert, mit diesen beiden Wissenschaften verbunden. Im Workshop „Kochen mal ganz anders“ machten Anja und Ulrich Katscher dies erleb- und schmeckbar.**

Der Diplom-Physiker Katscher stellte den Kurs unter das Motto: „reversible und nichtreversible Prozesse“. HÄÄÄ? Sie verstehen nicht, was gemeint ist? Kein Problem; die gute Küche hat jede Menge leckere Beispiele parat:

**Zum Beispiel reversibel:**

Das Schokoladenfondue. Macht man die Schokolade warm, wird sie flüssig. Lässt man sie wieder kalt werden, wird sie wieder hart. So weit die Physik. Was das geschmacklich ausmacht, wenn man vor dem Abkühlen ein Bananenstück in die flüssige Schokolade taucht, gehört dann aber nicht mehr zur Physik.



**Daniel am Kochtopf - von den Jungs gab es keine Kritik an der Rezeptauswahl**

**Zum Beispiel nichtreversibel:**

Das gute alte einfache Spiegelei wird gebraten. Von der Zubereitung her einfach, aber wer hat schon einmal genau bei einem Spiegelei beobachtet, wie Eiweiß fest wird? Banal und spannend zugleich. Ohne genaue chemische Analyse ist klar, dass sich Eiweiß unter Wärmeeinwirkung nicht reversibel verändert; oder wird das Ei etwa wieder flüssig, wenn man es kalt werden lässt?

Diese Beispiele waren lecker; vielleicht zu lecker? „Die Rezepte waren viel zu kalorienreich!“, meinte jedenfalls Anna von der TKS. Anna hatte gemeinsam mit Deborah und Lena den Kurs im Rahmen der Öffnung der MCS-Juniorakademie für andere Schulen gebucht (siehe Infobox)



und sich offensichtlich wohl gefühlt. „Sie müssten sich deutlich mehr gesünderer Küche zuwenden!“ war die einhellige Meinung. „OK, ich habe verstanden. Natürlich können wir uns auch über Emulsionen von Fetten und Ölen in Wasser oder Säure - Base Reaktionen unterhalten und verschiedene Salatdressings kreieren...“ ist der Alternativvorschlag von Ulrich Katscher. Aber vielleicht war das Schokoladenfondue für die erste Veranstaltung doch deutlich attraktiver als ein saurer Salat, finden wir.



## Öffnung der MCS-Juniorakademie: Herzlich willkommen TKS, HvK und Lessing!

Die MCS-Juniorakademie öffnet sich für Schüler anderer Schulen. Da dieser Schritt mit viel zusätzlichem organisatorischen Aufwand verbunden ist, gehen wir dies schrittweise an. Zunächst sind die SchülerInnen der Schulen eingeladen, mit denen wir schon in anderen Bereichen länger kooperieren: die Theodor-Körner-Schule, die Heinrich-von-Kleist-Schule und die Lessing-Schule. Wir freuen uns sehr darüber, dass wir 64 SchülerInnen aus den drei Schulen in unseren Kursen begrüßen dürfen! Wir hoffen, dass sie sich bei uns wohl fühlen und sind sehr gespannt auf die Anregungen, die sie einbringen werden.

neue  
perspektiven

**TDM**

INNOVATIVE WERBUNG

Thomas Kemper - Melanie Kemper GbR

- BESCHRIFTUNGEN
- FOLIEN-TECHNIK
- LICHTWERBUNG
- SCHILDER
- MESSESERVICE
- DISPLAYBAU
- TEXTILIEN
- TEXTILBESCHRIFTUNG
- MERCHANDISING
- GRAFISCHE DIENSTLEISTUNGEN
- OFFSET-/SIEB-/DIGITALDRUCK

schaffen

RATHENAUSR. 10 ■  
44795 BOCHUM ■  
FON 0234 . 94 42 93 15 ■  
FAX 0234 . 94 42 93 16 ■  
INFO@TDM-WERBUNG.DE ■  
WWW.TDM-WERBUNG.DE ■