

Workshop:

Titel: Chemie zum Anbeißen – Forschen, Essen, Staunen

Zielgruppe: begabte/interessierte Schüler der Jahrgangsstufen 8 – 12

Inhalt:

Taucht ein in die Welt der Lebensmittel und entdeckt eine neue Perspektive der Biologie und Chemie. Immer mehr Menschen möchten „gesunde“ Lebensmittel zu sich nehmen, aber kaufen diese oft ohne Hinterfragen im Supermarkt. Was steckt aber im gekauften Sauerkraut und ist saure Milch wirklich schlecht?

In dem Workshop werden wir u.a. klären, wie man industriell hergestellte Lebensmittel ganz einfach oder auf spektakuläre Weise selber machen kann, was in Milch alles steckt und wie aus Lebensmitteln DNA isoliert werden kann.

Diese Effekte und weitere werden die Teilnehmer/innen anhand von Experimenten eigenständig untersuchen und dabei eine neue Sicht von Lebensmitteln gewinnen.

Verantwortlich: Prof. Dr. Heike Feldhaar, Prof. Dr. Birgit Weber

Betreuer/innen: Jaqueline Bong, Deborah Lingweiler, Marie Rothascher, Sandra Schneider, Nikolas Zöcklein

Termin: 30.06.2017
13:30 Uhr – 18:00 Uhr

Treffpunkt: Bushaltestelle Mensa

Teilnehmerzahl: max. 32

Anmeldung unter: sfroeber@yahoo.de

Anmeldeschluss: 01.06.2017