

# Küchen-Experimente bei minus 196 Grad

**Ein Chemie-Professor der Technischen Universität Chemnitz hat eine perfekte Verbindung zwischen Beruf und Hobby gefunden: Molekulares Kochen. Was verbirgt sich dahinter?**

Von [Christian Meyer](#)

erschienen in der *Freien Presse* am 26.11.2016



Aus Wasser wird Wein: Heinrich Lang zeigte bei seiner Vorführung so manchen Zaubertrick. Trinken sollte man davon aber nicht alles.

*Foto: Andreas Seidel*

Chemnitz. Es dampft reichlich, wenn Heinrich Lang seine Kochkünste vorführt. Bei den meisten Hobbyköchen hieße das: Hitze aus der Bratpfanne. Bei Lang hingegen wird es eisig-kalt. Der Professor für Anorganische Chemie an der TU Chemnitz greift bei seinen kulinarischen Ausflügen am liebsten auf Trockeneis und flüssigen Stickstoff zurück - bei Temperaturen von minus 78 bis minus 196 Grad.

Was Lang da treibt, nennt sich Molekulares Kochen. Dabei beschäftigt er sich mit den biochemischen Prozessen der Essens- oder Getränkezubereitung. Gearbeitet wird vor allem mit tiefen Temperaturen. "Wenn ein Chemiker am Herd steht, fragt er sich, warum jetzt gerade dieser Prozess stattfindet", sagt Heinrich Lang auf die Frage, wie er denn zu diesem Hobby gekommen ist. Sowohl im Labor als auch in der Küche gehe es darum, bestimmte Verbindungen zusammenzuführen. "Und schließlich wird auch in der Küche gerne experimentiert", so der 60-Jährige. Soll heißen: Chemiker und Koch - eigentlich ein naheliegender Zusammenhang.

In der Bar "Ausgleich" in der Mensa an der Reichenhainer Straße hat Lang am Mittwochabend eine kleine Kostprobe seines Hobbys gegeben - und zwar im wörtlichen Sinn. "Die Molekulare Küche ist seit einiger Zeit in aller Munde - in einer halben Stunde hoffentlich auch dem ihren", sagt Heinrich Lang zu seinen Gästen. Denn das, was gleich kommt, ist natürlich auch für den späteren Verzehr bestimmt.

Auf dem Vorführ- und Speiseplan stehen Popcorn, After Eight und Bananasplit. Nicht die ganz große Gourmet-Küche, eher Molekular-Fast-Food. "Wir haben extra ein paar einfache Gerichte für heute herausgesucht", sagt Lang. An seiner Seite assistieren ihm mehrere seiner Mitarbeiter - in schwarzer Schürze statt wie sonst im weißen Laborkittel.

Für das After Eight taucht Assistent Steve Lehrich eine Pfefferminzpflanze erst in flüssige Schokolade, dann in den Flüssigstickstoff - fertig ist die englische Nascherei.

Beim Umgang mit der Flüssigkeit rät Lang zur Vorsicht: "Vermeiden Sie direkten Kontakt mit der Haut, das kann zu Kälte-Verbrennungen führen." Ein leichtes Raunen geht durch das Publikum. Soviel Verwegenheit hätte man der Molekularen Küche wohl gar nicht zugetraut.

Seine Experimentierfreude zeigt Lang auch noch an Cocktails und Weinflaschen, die ihre Farbe ändern. Der Dampf-Effekt darf natürlich auch hier nicht fehlen - das Auge trinkt mit. Lang verwendet hierbei Trockeneis. "Das hat die Eigenschaft, bei minus 78 Grad zu sublimieren, es geht also direkt vom festen in den gasförmigen Zustand über", sagt er.

Am Ende dürfen die Speisen und Getränke probiert werden; die Zuschauer stehen Schlange. Seine Ideen hat Heinrich Lang indes in einem kleinen Buch veröffentlicht, mit Bildern, Rezepten - und Reaktionsgleichungen. Denn der Chemnitzer Molekular-Koch ist schließlich immer noch in erster Linie ein Chemiker.

**Einen Experimentalvortrag** mit dem Titel "**Chemischer Adventskalender**" hält Professor Heinrich Lang am 1. Dezember ab 15Uhr im Hörsaal- und Seminargebäude, Raum N 115, Reichenhainer Straße 90 in Chemnitz.