

Chemie-Professor stellt molekulare Koch-Experimente vor



HEUTE – In der Bar „Ausgleich“ in der Mensa der TU Chemnitz an der Reichenhainer Straße 55 trifft heute um 19 Uhr Kochkunst auf Chemie. Unter dem Motto „Eiskalte Geschmacksexplosionen“ wird Professor Dr. Heinrich Lang, hier im Foto mit Assistentin Ute Stöß, auf seine spezielle Weise zeigen, was er so unter molekularem Ko-

chen versteht. Bekannt ist der Wissenschaftler dem Chemnitz'er Publikum auch durch seine alljährlichen Chemie-Weihnachtsvorlesungen an der Technischen Universität Chemnitz. Doch heute wartet der Experte für anorganische Chemie mit einer öffentlichen Sonderveranstaltung auf. Bei der wird er illustrieren, was sein Werk

„Eiskalte Geschmacksexplosionen – Molekulares Kochen bei tiefen Temperaturen mit flüchtigem Stickstoff und Trockeneis“ alles so enthält. Darunter auch die Verschmelzung von Chemie und Kochkunst bei Temperaturen von etwa -78 Grad Celsius bis zu -196 Grad Celsius. Der Eintritt zur Veranstaltung ist frei. FOTO: CHRISTIAN SCHENK/ARCHIV