

Kulinarische Physik

Letzte Aktualisierung Mittwoch, 22. August 2007

Der Experimentalphysiker Werner Gruber (Universität Wien) beweist mit seiner "Kulinarische Physik", dass Wissenschaft nicht im Elfenbeinturm sitzen muss, sondern auch bei den Menschen sein kann. Hier zeigt er sich als gewiefter Volksbildner und die Zusammenhänge der Kochkunst mit der Physik.

::Freiklick.at::> Kulinarische Physik Nicht weil ein Physiker den Kochlöffel schwingt, nennt sich das Ganze "kulinarische Physik". Physik hat mit Kochen sehr viel zu tun. Der Experimentalphysiker Dr. Werner Gruber versucht, die Geheimnisse der Küche mit naturwissenschaftlichen Ansätzen zu erklären und Zusammenhänge zwischen Kochtemperaturen, Zutaten und Zubereitungsarten herzustellen. Dabei fehlt es ihm und der Website nicht an der wichtigsten Zutat, der Kochliteratur: an Rezepten.

Und spätestens wenn sie bei der Mikrowelle am Leistungsschalter stehen und nachdenken, welche Leistungsstufe sie einschalten wollen, dann sollten sie sich doch auf dieser Website umsehen, denn "Mit dem Leistungsschalter bestimmt man die Leistung des Mikrowellenherdes - glauben viele. Aber das ist leider so nicht ganz richtig...."