

05.06.2003 - 13:00 Uhr

Ein Küchen-Labor im Science Center Technorama

Winterthur (ots) -

Am Samstag, 7. Juni 2003 ist es soweit:

Jedermann - vor allem aber jede Frau - ist jetzt im Technorama eingeladen, den (chemischen) Dingen über Kochen und Ernährung mal selber auf den Grund zu gehen, den Produkten sozusagen auf den Zahn zu fühlen.

Ein "Küchen-Labor" bietet die einmalige Möglichkeit, selber und durchaus chemisch fundiert zu experimentieren: mit Nahrungs-, Wasch-, Reinigungsmitteln usw., direkt aus dem Regal des Supermarktes oder des Quartierlädelis.

Alltäglicher kann Wissenschaft kaum sein!

Und zudem ein unwiderstehliches Angebot an Lehrkräfte. Naturwissenschaftliche Experimente werden hier ganz besonders - wie üblich im Technorama - sozusagen auf dem silbernen Tablett serviert.

Das trendige Bedürfnis nach "Wellness" hat sicherlich auch mit dem steigenden Interesse zu tun, das zu verstehen, was die Eigenschaften und das Verhalten unserer Nahrungsmittel bestimmt. Zudem bringt die heutige Technik eine überwältigende Vielfalt von Produkten hervor.

Selbst nach dem Studium der ausführlichen Deklarationen auf den Packungen ist man oft so klug als wie zuvor. Was ist künstlich, was natürlich? Was genau steckt hinter E163, E160a, was soll der Randensaft im Yoghurt? Wie kann ich echtes (teures) Safran vom billigen Produkt Kurkuma unterscheiden? Die Frage, nach welchem Lehrweg man Chemie in der Küche angehen sollte, hat sich kaum gestellt: Für unser ausserschulisches und auf (sinnvolle) Freizeit ausgerichtete Angebot liegt die Mitmach- und Erfahrungsmethode auf der Hand. Damit bauen wir auf dem auf, was sich mit dem Prinzip "Science Center" als erfolgreich erwiesen hat, was den Besucher in den Mittelpunkt stellt und ihn aktiv einbezieht.

Deshalb wurde für den Startschuss des Küchen-Labors ein vielfältiges Programm an Experimenten vorbereitet und gründlich eingeübt. Das Laboranten-Erlebnis soll ja möglichst ungetrübt bleiben - ohne Vorführ-Effekt. Auch für Kinder und junggebliebene ältere Anfänger, die hier vielleicht erstmals mit der Chemie (und ihrem vermeintlichen Teufelswerk) in Berührung kommen.

Kurzbeschreibungen einiger Experimente finden Sie im Internet unter www.technorama.ch/aktuell.

Zu jeden Versuch gibt es illustrierte Kurzanleitungen mit Erklärungen. Diese Informationen sind so strukturiert, dass sich die Hobby-Laboranten die Informationstiefe wählen können - bis zur Strukturformel chemischer Verbindungen.

Das Küchen-Labor gründet auf dem Vorbild des Clauthaler SuperLab, ausgedacht von Prof. Dr. Georg Schwedt von der TU Clauthal. Seinem Pionierprojekt "Chemische Experimente mit Supermarktprodukten unter der Lupe" wurde 1999 ein Förderpreis des Stifterverbandes für die Deutsche Wissenschaft zuerkannt. Mit seinen Ideen und seiner Mithilfe stand Prof. Schwedt auch der entsprechenden Einrichtung im Technorama Pate.

Das Angebot dieser Versuche - selbständig durchgeführt - richtet sich schwerpunktmässig an Schulklassen der Oberstufe (d.h. ab 13 Jahren); an Wochentagen vormittags gegen Voranmeldung. Während der allgemeinen Öffnungszeiten des Jugendlabors - an Nachmittagen - sind,

bei betreutem Experimentieren für jedermann (ebenfalls nach Voranmeldung), auch jüngere Kinder in Begleitung Erwachsener willkommen.

Fast alles, was sich hier mit Alltags-Produkten gefahrlos durchführen lässt, ist zuhause (oder im Unterricht) wiederholbar. Wiederholbarkeit ist wichtig, denn sie ist didaktisch eine Bedingung von Naturwissenschaft überhaupt und begründet schliesslich Vertrauen, überzeugtes Wissen.

Das "Küchen-Labor" ist also eine ausserschulische Bildungsmöglichkeit im Technorama, welche Lehrkräfte fast zwangsläufig interessieren dürfte, zumal sie gestattet, zeitsparend und ohne Umwege gleich zur Sache - zum (gelungenen) Experiment - zu kommen. Fast noch wichtiger: das Labor bietet eine Chance, junge Menschen emotional zu motivieren, sie durch die Faszination erlebter Wissenschaft zu begeistern, zumindest aber latente Vorurteile abzubauen.

Darüber hinaus ist das "Küchen-Labor" für alle Menschen, denen ein sinnvolles Freizeitangebot zusagt, ein Grund mehr, das Winterthurer Science Center zu besuchen: es ist spielerisch-vergnügend und zugleich lehrreich, letztlich aber doch wissenschaftlich fundiert und damit glaubwürdig. Genau so wie Hunderte von Experimentierstationen im Technorama.

Die Zahl möglicher Fragen zur Chemie im Alltag ist natürlich unbegrenzt. Und damit auch das Programm des Küchen-Labors. Was jetzt als Start-Paket vorliegt, wird sich wandeln, rollend erneuern, nicht zuletzt auch durch den laufenden Input der Benutzer - hoffentlich nicht nur neugieriger Laien, sondern auch interessierter Fachkundiger.

Denn was Friedrich Dürrenmatt über die Physik und die Physiker sagte, ist vorbehaltlos für die Chemie - auch jene in der Küche und Waschküche - zutreffend: "Der Inhalt der Chemie geht die Chemiker an, die Auswirkung alle Menschen."

Kontakt:

TECHNORAMA
Technoramastrasse 1
CH-8404 Winterthur

Remo Besio
Direktor
Tel. +41/52/244'08'44
Fax +41/52/244'08'45
E-Mail: info@technorama.ch
Internet: <http://www.technorama.ch>

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001104/100463771> abgerufen werden.