

L15/2025

## Kulinarische Chemie – Experimente zum Aufessen

<b>Datum:</b>	Dienstag, 26.08.2025	<b>Referent:innen:</b>	
<b>Zeit:</b>	09:00 – 16:00 Uhr	<b>Referent:innen:</b>	Dr. N. Rajendran, R.-W.-Fassbinder- Fachoberschule für Sozialwesen München
<b>Ort:</b>	Universität Leipzig	<b>Referent:innen:</b>	n. n., n. n.
<b>Zielgruppe:</b>	Chemielehrer:innen an Gymnasien, Sekundar-, Ober-, Regel- und Berufsschule		

### KUR SINHALTE:

Ist Bio-Fleisch besser? Wie produziert man die perfekte Kruste? Wozu muss blanchiertes Gemüse abgeschreckt werden? Diese und viele weitere Fragen können Lernende im kompetenzorientierten, experimentellen Chemieunterricht in selbstgesteuerten Lernprozessen beantworten.

Hierzu können kulinarisch-chemische Experimente ohne kennzeichnungspflichtige Gefahrstoffe durchgeführt und viele Lehrplanthemen damit eingeleitet, abgehandelt oder vertieft werden.

Nach dem Einführungsvortrag werden zehn kulinarische Experimente demonstriert, sodass am Ende der Fortbildung ein 2-Gänge-Menü auf dem Tisch steht. Es werden zahlreiche Ideen für den Einsatz digitaler Messwerterfassung vorgeführt.

Neben den naturwissenschaftlichen Erkenntnismöglichkeiten jedes Experiments überzeugt die kulinarische Chemie auch durch die Einfachheit der Experimente.

### ALLGEMEINE HINWEISE:

Lehrkräfte an öffentlichen Schulen in Sachsen können beim Landesamt für Schule und Bildung des zuständigen Standorts einen Fortbildungsreiseantrag stellen.  
(Veranstaltungsnummer EXTP00488)

### VERANTSTALTUNGS-ADRESSE:

Universität Leipzig  
Institut für Didaktik der Chemie  
Johannisallee 29  
04103 Leipzig

### KONTAKT:

Clara Witticke  
Chemielehrerfortbildungszentrum Leipzig-Jena  
Johannisallee 29, 04103 Leipzig  
chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de  
0341 - 97 363 96

Anmeldung bitte bis zum **12.08.2025** über unsere Homepage.

<https://www.chemie.uni-leipzig.de/lfbz/anmeldung-sek>