

Vortragsthemen

Prof. Dr. Klaus Roth, Institut für Chemie und Biochemie der Freien Universität Berlin

- Die Chemie des Espressos
- Die Chemie der Saucen –
von Paul Bocuse zur Tüte
- Vom ersten Bier zum Kater
- Der chemische Zauber einer Stradivari
- Schokolade – ein chemischer
Sinnesrausch (mit Kostproben!)
- Was macht die Berliner Currywurst scharf?
(mit Kostproben)
- Wer hat Angst vorm großen E?
Lebensmittelzusatzstoffe genauer betrachtet
- Von Seefahrern, Meerschweinchen
und Citrusfrüchten
- Vom Isenheimer Altar zu den Beatles