

# **Kulinarische Physik – Braten, nicht raten – die Physik des Schweinsbratens**

Gruber Werner

Direktor Planetarium der Stadt Wien, Kuffner- und Urania-Sternwarte

Warum erhält der Schweinsbraten eine knusprige Kruste?

Wie lange kocht man ein 3-Minuten Ei und was hat dies mit meiner Kaffeemaschine zu tun?

Gibt es wirklich Poren? Wie macht man die schnellste Eierspeise und warum sollte man ein Handy dabei haben?

Es gibt eine Vielzahl von Tipps und Tricks in der Küche – aber stimmen diese auch? Mithilfe der Physik lassen sich diese Tipps überprüfen und allzu oft stellen sich diese Meinungen als falsch heraus.

Wer lesen kann, kocht besser – wer sich in der Physik auskennt, kocht besser.

In dem Vortrag werden nicht nur althergebrachte Meinungen über die Zubereitung einzelner Speisen diskutiert, sondern auch neue Wege aufgezeigt.