

Hungry for Science

[Open Science](#) > [Projektbeschreibung](#) > [Hungry for Science](#)



, Bild: Pixabay, CC0

Beim Projekt „Hungry for Science“ dreht sich alles um das Thema Essen und Ernährung. Auch die Wissenschaft kommt hier nicht zu kurz und wird gleich "mitserviert": Wissenschaftliche Informationen und aktuelle Forschungsergebnisse werden verständlich aufbereitet und auf unterhaltsame Art und Weise vermittelt.

Essen, lernen und selbst experimentieren

Blog

Der [Hungry for ScienceBlog](#) bietet Schmackhaftes zum Thema Essen, Esskultur und Nahrungsmittel. Wir machen hier als die „bESSERwesser“ reinen Tisch mit Küchenmythen, servieren wissenschaftliche Facts rund ums Essen, berichten über Ernährungs-Trends und liefern Anregungen für spannende Experimente für zu Hause.

Aktionstage im Labor

Bei den [Aktionstagen](#) am 8., 15. und 22. Oktober 2016 lautete das Motto „lernen, staunen, selbst experimentieren“. Nach einem Vortrag eines Wissenschaftlers/ einer Wissenschaftlerin zur Einführung ins Thema konnten experimentierfreudige Interessierte ab 17 Jahren selbst im Labor zur Pipette greifen. Bei den drei angebotenen Workshops konnten Experimente zu den Themen Geschmackssinn, Nahrungsmittelallergien und Lebensmittelproduktion selbst durchgeführt werden. Die Teilnahme an den Veranstaltungen war kostenlos, und insgesamt gab es rund 50 TeilnehmerInnen.

Pub Quiz

Beim Pub Quiz mit Fragen rund um Essen, Küchenmythen und Ernährungstrends kommen Quiz-Begeisterte auf ihre Kosten. BesucherInnen können im gemütlichen Rahmen ihr Wissen testen und auch mit WissenschaftlerInnen diskutieren, die vor Ort sind und Interessantes zum Thema berichten und Einblicke in ihre Forschung geben. Das [erste Pub Quiz zum Thema Sensorik und Psychologie des Essens](#) sowie der Quiz-Abend mit Fragen rund um die Lebensmittelproduktion fanden großen Anklang. Ein [weiteres Pub Quiz, diesmal zum Thema Mikroorganismen, fand am 23. März 2017](#) statt.

Science Dinners

Im Mai und Juni 2017 finden an zwei Terminen Science Dinners in der Kochschule von IchKoche statt. Unter dem Motto "Science goes kitchen" gibt es im Rahmen eines selbst gekochten Menüs auch Leckerbissen der

etwas anderen Art: Gespräche mit dem Sensorik-Experten Klaus Dürrschmid und Versuche zum Mitmachen sorgen für die nötige Würze und verbinden auf unterhaltsame Weise Wissenschaft mit Essen. Nähere Informationen und Termine in Kürze!

Laufzeit: 01.08.2015 bis 30.04.2018