

Kulinarische Thermodynamik

[Franziska Konitzer](#) 21.03.2019

Immer schön nach Rezept oder eher so nach Gefühl – beim Kochen hat wohl jeder seine eigene Strategie. Neben dem Kochbuch kann auch die Physik ein guter Ratgeber sein, insbesondere die Thermodynamik, verrät André Thess vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt in Stuttgart in dieser Folge des Podcasts.

Energie speichern und Energie umwandeln, und das möglichst effizient und ressourcenschonend – damit beschäftigt sich das Institut für Technische Thermodynamik am Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt. André Thess, Leiter des Instituts, weiß, dass sein Fachgebiet für viele Menschen ein eher abstraktes Thema ist.

André Thess: „Die Begriffswelt ist kompliziert: Entropie, Energie, Enthalpie, freie Enthalpie. Und wenn unser Institut den Menschen erklären will, was es macht, sucht es sich am besten ein Thema aus, wo diese Thermodynamik in unmittelbarem Kontakt zu dem steht, was jeder aus dem täglichen Leben kennt.“

Deshalb lehrt der Physiker in seinen Vorlesungen nicht nur die Grundlagen der Thermodynamik, sondern verrät den Studenten nebenbei beispielsweise auch, wie Bratkartoffeln gelingen. Mehr dazu in der 282. Folge unseres Podcasts.

Folge 282 – Kulinarische Thermodynamik

Warum neben dem Kochbuch auch die Physik ein guter Ratgeber in der Küche sein kann, verrät André Thess vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt in Stuttgart in dieser Folge.

[Welt der Physik CC by-nc-nd](#)