

Die Biochemie des Bierbrauens (Scherrer)

Angesprochene Jahrgangsstufen: 10. bis 12. Klasse
(Mindestalter 16 Jahre).

Maximale Teilnehmerzahl: 16

Kurzbeschreibung: Wir wollen uns dem „Gerstensaft“ auf chemische Weise nähern. Was geschieht eigentlich beim Brauprozess? Wieso gibt es verschiedene Biersorten? Kann man Bier auch selbst brauen? Ist Bier eigentlich gesund?

Voraussetzungen zur Teilnahme: Ein echtes Interesse an Chemie bzw. Biochemie wird vorausgesetzt, da wir uns auch intensiv mit den beim Brauprozess ablaufenden biochemischen Prozessen auseinandersetzen, d.h. wissenschaftlich arbeiten werden.

Geplanter Ablauf:

Innerhalb des Projekts werden wir uns zuerst mit theoretischen Vorarbeiten und Versuchen zum Verständnis des Brauprozesses auseinandersetzen (enzymatische Reaktionen, Gärung...), bevor wir dann unseren eigenen Sud ansetzen werden. Möglicherweise bekommen wir auch noch eine Führung durch eine Brauerei. Unsere Ergebnisse werden wir natürlich am Abschlusstag adäquat aufbereiten und präsentieren.

