

Molekulare Küche

Wenn dein Getränk die Farbe ändert oder im Dunkeln leuchtet und du weißt, warum!

In unseren Workshops werden Prozesse aus der Chemie verwendet, um absolut überraschende Texturen und Geschmacksrichtungen zu kreieren. Ganz nebenbei lernen Schüler*innen aller Klassen darin einiges über Zusatzstoffe in Lebensmitteln.



Special Effects:

- Popping Boba/Fruchtkaviar durch Sphärisierung
- Farbwechsel mithilfe von Blauem Tee als PH-Indikator
- Leuchten unter UV-Licht mit Riboflavin oder Chinin
- Mystische Dämpfe und blitzschnelle Sorbets durch Trockeneis
- Schnittfeste Cocktails, Schäume und vieles mehr

