

Vorträge und Lesungen

Chemie-Gebäude, Erdgeschoß

Experimentalvorlesung im Hörsaal 03.01

18.00 Uhr: Jedes Aroma ist Chemie
Wolfgang Kroutil, Institut für Chemie

Kurzvorträge im Hörsaal 03.01

19.00 Uhr: Kochrezepte mit Geschichte - Textforschung zur historischen Kulinarik

Karin Kranich, Institut für Germanistik

19.30 Uhr: Anti-Aging: Der Kampf gegen die Zeit

Frank Madeo, Institut für Molekulare Biowissenschaften

20.00 Uhr: Warum wir essen, was wir essen: Geschmack, Gewohnheit und Gesundheit

Brigitte Winklhofer-Roob, Institut für Molekulare Biowissenschaften

20.30 Uhr: Kochbücher in einer wissenschaftlichen Bibliothek? Zum Stellenwert historischer Sammelgüter

Ute Bergner, Universitätsbibliothek

21.30 Uhr: Warum wir essen, was wir essen: Geschmack, Gewohnheit und Gesundheit

Brigitte Winklhofer-Roob, Institut für Molekulare Biowissenschaften

Lesungen

17.30, 19.00, 20.30, 22.00 Uhr in der Lounge:

Williges Fleisch, schwaches Federvieh. Kulinarische Kostproben literaturgeschichtlicher Forschung

Beatrix Müller-Kampel und Wolfgang Schmutz lesen aus ihrem Literaturkochbuch

21.00 Uhr im Seminarraum des Offenen Labors:

Hymne auf ein liederliches Leben

Frank Madeo liest aus seinem Roman

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:
Karl-Franzens-Universität Graz, Presse + Kommunikation

Anfragen und Information:

Mag. Gudrun Pichler
Tel.: 0316/380-1019, E-Mail: gudrun.pichler@uni-graz.at
Gedruckt auf Papier, das mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“ zertifiziert ist.

Chemie-Gebäude UniGraz@Museum

Gibt es Nahrungsmittel, die jung halten?



Foto: Peter Smola / pixelio.de

Warum werden alle Menschen alt? Was läuft dabei in unserem Körper ab? Und können wir etwas tun, um länger jung zu bleiben? ForscherInnen des Instituts für Molekulare Biowissenschaften geben Einblick in neueste Erkenntnisse rund um das Thema Alterung und Zelltod und präsentieren Substanzen aus der Natur, die in den letzten Jahren als potenzielle Anti-Aging-Mittel entdeckt wurden. *Universitätsplatz 1, UG, Foyer*

Wie wirkt sich Ernährung auf die Gesundheit aus?



Bild: HNMRC

An der Station des Grazer Forschungs- und Weiterbildungszentrums für Humanernährung und Stoffwechsel dreht sich alles um Ernährung, Gesundheit und Geschmack. BesucherInnen erfahren Wissenswertes über ihren Körper: wie sich ihre Muskel- und Fettmasse verteilt, wie „fit“ ihre Halsschlagader ist, ob sie genug Folsäure und Lycopin zu sich nehmen und wie fein ihr Geschmacksinn ist. *Universitätsplatz 1, UG, SR 03.K1*

Flexitarier, Vegetarier, Veganer – wer is(s)t was?



Foto: Jungmeier-Scholz

Am Veggie-Abend im UniGraz@Museum können BesucherInnen ihr Wissen über fleischloses Leben erweitern. Neben der Theorie – in kleinen, leicht verdaulichen Häppchen serviert – steht auch die Praxis auf dem (Speise-)Plan: Designen Sie das kreativste vegetarische Brötchen und gewinnen Sie einen Gratis-Museumseintritt. Als Dessert warten kleine kulinarische Überraschungen vom vegetarischen Restaurant Ginko. *Universitätsplatz 3, UG*

Botanischer Garten Haus der Wissenschaft

Was lebt am Salat?



Foto: Th. Reinhardt / pixelio.de

Auf unseren Nahrungspflanzen lebt eine Vielzahl von Mikroorganismen. Welche davon Krankheiten hervorrufen und welche die Pflanzen schützen, erforschen WissenschaftlerInnen der Uni Graz unter anderem an Holunder und Salat. Am Stand des Instituts für Pflanzenwissenschaften im Botanischen Garten bekommt man einen Einblick in das Zusammenleben von Pilzen, Bakterien und Co. *Schubertstraße 59, Gewächshaus*

Wo wächst eigentlich der Pfeffer?



Foto: Uwe Drewes / pixelio.de

Nahrungspflanzen und Gewürze aus den feuchten Tropen, den Subtropen und dem Mittelmeergebiet kann man in den Gewächshäusern der Uni Graz erleben. Ananas und Ölpalme, Reis und Süßkartoffeln, Olive und Lorbeer, alle haben unterschiedliche Ansprüche an ihre Umwelt. Ausgehend von den Grundnahrungsmitteln Reis und Süßkartoffel gibt es dazu gut gewürzte Kostproben. *Schubertstraße 59, Gewächshaus*

Lust auf ein Essen am Zaubertisch?



Foto: Haus der Wissenschaft

Das Haus der Wissenschaft lädt mit der Ausstellung „Abenteuer Wissenschaft: Der Mensch 6.0“ zum Experimentieren und Entdecken ein, beim Essen an einem Zaubertisch oder dem Testen der „Österreichischen Ernährungspyramide“. Auch eine virtuelle Fahrt durch den Körper, ein Evolutionsspiel mit menschlichem Strom oder die Steuerung eines Roboters mit der eigenen Sprache werden Alt und Jung begeistern. *Elisabethstraße 27*

Uni Graz

LANGE NACHT der FORSCHUNG
Eintritt frei!
04.04.2014



04.04.2014
17-23 Uhr
Forschung mit Geschmack

Kostproben aus der Wissenschaft rund ums Essen

www.LangeNachtderForschung.at

- Standorte:
- Botanischer Garten
 - Chemie-Gebäude
 - Haus der Wissenschaft
 - UniGraz@Museum

Eine Initiative von

Das Land Steiermark
Wissenschaft und Forschung
austrian council

Mit freundlicher Unterstützung von

TERRA|MATER wetter.at karriere.at bm

Chemie-Gebäude

Universitätsplatz 1, Erdgeschoß und Untergeschoß

Wie viel Geschmack hat unsere Sprache?



Foto: Schwinghammer

„Kabelsalat“, „Schokoladen-seite“, „Salamitaktik“ – allzu oft liegt uns Kulinarisches auf der Zunge, ohne dass wir es merken. Das Team der Deutschen WortSchätze vom Institut für Germanistik serviert sprachliche Lecker-

bissen aus unserem Alltag. Mittels interaktiver Live-Schaltung kann man einen Blick über den Tellerrand zur Langen Nacht der Forschung in Klagenfurt werfen. Auch für Dreikäsehochs gibt es das eine oder andere Zuckerl im Programm. EG, SR 03.01

Wie wird aus Früchten Kaviar?



Foto: cp-pictures

Lebensmittel unter dem Mikroskop betrachten, DNA aus Gemüse isolieren und Kaviar aus Früchten herstellen – das Offene Labor Graz bietet in der Langen Nacht der Forschung ein buntes Programm für Er-

wachsene und Kinder an. Die BesucherInnen können selbst forschen und Einblicke in die Geheimnisse der Molekularen Küche bekommen. Darüber hinaus erwarten Sie eine Fülle von Geruchs- und Geschmackserlebnissen. EG, Offenes Labor

Warum schmecken uns Lebensmittel?



Foto: Joujou / pixelio.de

Aromen sind die Essenz aller Gerüche und Geschmäcker. Am Stand des Instituts für Chemie können Sie live erleben, wie ätherische Öle gewonnen werden oder Ihre Fähigkeit als SensorikerIn testen und Aromen

nach ihrer Herkunft beurteilen. Lassen Sie sich überraschen, wie unterschiedlich Kaffee schmecken kann und was es ausmacht, ob Sie einen echten oder nur das Spiegelbild eines Aromastoffes verkosten. EG, Foyer

Was hat Religion mit Essen zu tun?



Foto: Halina Zaramba / pixelio.de

Welche Speisen sind im Judentum kosher? Welche im Islam halal? Warum sollen ChristInnen in der Fastenzeit kein Fleisch verzehren? Essen eint und trennt die verschiedenen Religionen. Was gestattet

ist, wie ein typisches Festmahl aussieht und welche Symbolik damit verbunden ist, erfährt man am Stand des Instituts für Religionswissenschaft. BesucherInnen können Platz nehmen und sich ein typisches Mahl zusammenstellen. EG, Foyer

Welchen Weg legen unsere Lebensmittel zurück?



Foto: Sabine Menge / pixelio.de

Ob Fleisch, Gemüse oder Schokolade, bevor Lebensmittel auf unserem Teller landen, haben sie eine mehr oder weniger lange Reise mit verschiedensten Stationen hinter sich. Ein Team vom Institut für Geographie

und Raumforschung verfolgt die Spur unserer Nahrung. Wer wissen möchte, was Styria Beef, spanische Tomaten, Zotter-Schokolade und steirisches Kürbiskernöl schon alles erlebt haben, ist hier genau richtig. EG, Foyer

Was wirkt denn da?



Foto: Kretschmer

Verschiedene bekannte, aber auch ausgefallene Arzneipflanzen und ihre Inhaltsstoffe präsentiert das Institut für Pharmazeutische Wissenschaften. Anhand zahlreicher Beispiele wird erklärt, was die Wirkung der Kräuter ausmacht. Außerdem erfahren BesucherInnen, wie man heilende Tees richtig zubereitet und in welchen Fällen es besser ist, eine Tinktur zu verwenden. Auch Heilpflanzen können giftig sein! EG, Foyer

Welche Gaumenfreuden kannte das Mittelalter?



Foto: Wikimedia Commons

Mit Verkostungen mittelalterlicher Leckerbissen, lebendigem Wissen zur historischen Küchenpraxis und Pflanzenkunde sowie wertvollen alten Kochbüchern entführen ExpertInnen aus der Germanistik

und der Universitätsbibliothek in die kulinarischen Welten vergangener Jahrhunderte. Groß und Klein sind eingeladen zu schmökern, zu schmecken oder sich selbst an der Kreation einer Süßigkeit zu versuchen. EG, Foyer

Was hat Literatur mit Kochen zu tun?



Foto: Mandelbaum-Verlag

Von Thomas Bernhards Frittatensuppe bis zu Friedrich Torbergs Kaiserschmarrn – Beatrix Müller-Kampel und Wolfgang Schmutz haben nach Kulinarischem in der Literatur gesucht. Das Ergebnis:

„Williges Fleisch, schwaches Federvieh. Das österreichische Literaturkochbuch“. In kurzen Lesungen bieten die AutorInnen einige Schmankerl an. Und weil das Lust aufs Essen macht, gibt's auch etwas zu verkosten. EG, Lounge

Was sollen SportlerInnen essen?



Bild: Bernd Wachtmeister / pixelio.de

Welche Nahrungsmittel verhelfen zur größten Ausdauer? Was fördert die Kraft am besten? Diese Fragen stellen sich SportlerInnen aller Leistungsgruppen. Am Stand des Instituts für Sportwissen-

schaft erfährt man, inwieweit Eiweiß die Leistung beeinflusst. BesucherInnen können anhand verschiedener Beispiele abschätzen lernen, wie viel Proteine und andere Nährstoffe in Lebensmitteln enthalten sind. UG, Foyer

Wie komme ich dem Fett auf die Spur?



Foto: Einstein-Junior

Welche Nahrungsmittel „Fettflecken“ hinterlassen, und ob Fett wirklich immer ungesund ist, können Neugierige am Stand von Einstein-Junior und Kinder-UniGraz herausfinden. In der Butterproduktions-

werkstatt kann selbst Butter hergestellt und verkostet werden. Bis 19 Uhr! UG, Foyer



Was verraten Zähne über den Menüplan?



Foto: Ich und du / pixelio.de

Tiere und Menschen haben sich auf bestimmtes Essen spezialisiert. Um Früchte, Fleisch oder Blätter am besten zerkleinern zu können, haben sich verschiedene Zahn-, Gebiss- und Schnabeltypen entwickelt.

Am Biologie-Stand der KinderUniGraz können große und kleine BesucherInnen tierische und menschliche Nahrung wie Früchte, Getreidekörner, Blätter, Insekten, Fleisch etc. den „richtigen“ Zerkleinerungswerkzeugen zuordnen. UG, Foyer

Wie sehen Pflanzen im Inneren aus?



Foto: Monschein

Buntes Grün in der Salat-schüssel: Unter dem Mikroskop können Groß und Klein einen Blick ins Innere der Pflanzen werfen und die Zellen genauer betrachten. Außerdem können aus Pflanzenteilen verschiedene

Farbstoffe extrahiert werden. Ein Power-Müsli gibt Kraft für forschendes Lernen. Diese und noch einige Experimente mehr gibt es am Stand des Instituts für Pflanzenwissenschaften in Kooperation mit der KinderUniGraz. UG, Foyer