



🗨️ ★ 0 📄 später lesen

24. Oktober 2016 | 00.00 Uhr

Leverkusen

Ein Menü mit lauter Versuchen



Teilen



Twittern



Leverkusen. Beim "Science Dinner" war das Essen Nebensache. Die "Physikanten" zogen die Gäste in den Bann. **Von Tobias Falke**

Werbeartikel vom Experten

100.000+ günstige Werbeartikel mit IA Beratung & Gratis-Grafikservice! Gehe zu ksi-werbeartikel.de



"Die Physikanten" - so nennt sich Marcus Weber mit seinem Team. Und tatsächlich ist der Kleinkunstkünstler und Entertainer ein echter Diplom-Physiker. Mit seiner Show "Science Dinner" begeistert er an diesem Abend das Publikum im Bayer-Kasino. Auf der Bühne oder direkt an den Tischen gibt es zwischen den einzelnen Gängen kleine und große Showeinlagen.

Das Menü besteht aus einem Tomatenconsommé, einer Perlhuhn-Brust mit Kastanien-Kartoffel-Stampf und Rote-Beete-Ragout sowie einem Eis-Dessert. Doch die drei Gänge sind an diesem Abend Nebensache. Die Wissenschaftskünstler sorgen dafür, dass ihre Gäste auch geistige Nahrung zu sich nehmen. So werden faszinierende Feuergebilde, riesige Rauchringe oder überraschende Implosionen serviert. Und die Physikanten verstehen es, vermeintlich dröge Materie schmackhaft zu machen: Mit ihrer Wissenschafts-Comedy ist die mehrfach preisgekrönte Gruppe seit zwölf Jahren in Deutschland und Europa unterwegs. Beim Science-Dinner fahren die Physikanten ein "Best of" ihrer Experimente auf.

Schon beim Eintreten begrüßen die Künstler die Gäste mit

"Tischtüfteleien" - kleinen, humorvoll präsentierten Experimenten ähnlich der Tischauberei. Da wird zum Beispiel die Frage geklärt, welches Ei schneller eine schiefe Ebene hinunterrollt: das rohe oder das gekochte? Die Zuschauer dürfen auch selbst mitmachen. Mit Plastikrohren hauen sie auf die Tische, nach Anweisung des Physikers, so dass dadurch Beethovens "Freude schöner Götterfunken" aus seiner neunten Symphonie zu erkennen ist. Der liebenswert-schrullige Professor Dr. Liebermann erklärt jedes Phänomen humorvoll und leicht verständlich.

4 Lebensmittel NIE essen

Reduziere dein bauch jeden Tag ein bisschen durch auf diese 4 Lebensmittel zu verzichten [Gehe zu fettverbrennunghormon.com](http://fettverbrennunghormon.com)



Auch auf den stilvoll gedeckten Tischen liegen kleine Experimente zum Selbermachen bereit. Und ein Quiz. Auf Abstimmungskarten können die Gäste tischweise die Lösungen für die Rätsel nennen, so dass ein spannender, aber freundlicher Wettkampf entsteht. Am Ende wird der Gewinner-Tisch belohnt: mit Erdbeereis mit flüssigem Stickstoff.

In eine große Schüssel werden Sahne, Zucker und Erdbeeren gegeben. Dann kommt der flüssige Stickstoff hinzu, der bei minus 196 Grad Celsius auf die Eismasse gegossen wird. Der Stickstoff kühlt die Eismasse extrem schnell herunter und verdampft dabei. Der entstehende gasförmige Stickstoff macht das Eis ganz besonders "fluffig", stellen die Gewinner fest.

Fazit: Ein überraschender und sehr gelungener Abend. Eindrucksvoll.

Quelle: RP

Steigenberger Parkhotel	Steigenberger Htl Bad Neuenahr	Steigenberger Thueringer Hof
127.50 €	158 €	84.15 €
Jetzt suchen		

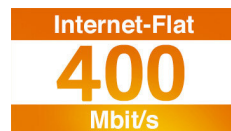
Teilen
 Twittern



Mal wieder Sodbrennen?
Rezeptfreie Produkte extra günstig. Zum Shop



"Hellste" Taschenlampe
"Weltweit Hellste"
Taschenlampe für 69€ jetzt für jedermann erhältlich. Jetzt kaufen!



Tele Columbus 2er Kombi
400 Mbit/s Highspeed-Internet ab 19,99€! Auf Wunsch mit Mobile-Flat.