



## »Koch-Studio« mit Reagenzglas und Bunsenbrenner

Die traditionelle Faschingsvorlesung der TUM, bei der sich spektakuläre Experimente aus der Anorganischen Chemie und bunte Kostüme zu einem lehrreichen Spektakel ergänzen, stand 2011 unter dem Motto »TUM kocht«. Gelegenheit zum Kichern und Staunen gab es in diesem Jahr sogar zweimal – für Studierende und neugierige Erwachsene im Februar, speziell für Schulklassen und Kinder am Unsinnigen Donnerstag.

## 30 000 Euro für Miraculix

Am TUM-Klinikum rechts der Isar soll eine Tagesstätte für Kinder krebskranker Eltern entstehen: die Kindertagesstätte Miraculix. Bei einer Spendengala des Roman-Herzog-Krebszentrums (RHCCC) des Klinikums kamen im Januar 2011 bei komplett ausverkauftem großem Hörsaal mehr als 30 000 Euro Startkapital für den Aufbau der Einrichtung zusammen. Als Highlight der Abendveranstaltung traten die Biermösl Blosn und Gerhard Polt auf; Starkoch Alfons Schuhbeck zauberte – ebenfalls ehrenamtlich – ein tolles Büffet. Moderator des Abends war Werner Buchberger, der Ressortleiter Gesundheit des Bayerischen Rundfunks.

Mit Miraculix verfolgt das RHCCC ein für München einzigartiges Konzept, wie der Direktor der Tagesstätte, Dr. Peter Herschbach, erklärt: »Wir wollen die Kinderbetreuung auf die spezifischen Anforderungen zuschneiden, die für krebserkrankte Eltern wichtig sind.« Während ein Elternteil zur Behandlung am Klinikum ist, sollen Kinder ab dem Kindergartenalter professionell betreut werden. Geplant sind spielerische, sportliche und künstlerisch-handwerkliche Angebote für verschiedene Altersstufen. Die Kinder können in einem geschützten Rahmen ihre Gefühle und Ängste ausdrücken und werden, falls nötig, therapeutisch unterstützt. Die Betreuungszeiten sind flexibel und können an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

Das Klinikum rechts der Isar stellt die Räume für Miraculix zur Verfügung; der kindgerechte Ausbau und der laufende Betrieb samt Personalkosten sollen über Spenden finanziert werden.

Tanja Schmidhofer



In seiner Faschingsvorlesung probierte Chefkoch Prof. Härter mit seinen Küchenhelfern besonders magische Rezepturen aus.

Prof. Peter Härter vom Lehrstuhl für Anorganische Chemie der TUM und seine verkleideten Assistenten verwandelten den Hörsaal 14 am Wissenschaftszentrum Weihenstephan in eine Küche: Mit viel Humor und überraschenden Experimenten kochten sie, was das Chemielabor an – möglichen und unmöglichen – Rezepten hergab. Auf der Speisekarte standen tanzende Gummibärchen, ein Sekunden-Bier, verwandlungsfreudiges Rot- und Blaukraut sowie »Eis« aus der Molekular-Küche.

TUM-Studierende für das Lehramt Chemie und Biologie waren die tatkräftigen Küchenhelfer in der etwa zweistündigen Vorlesung. Nach dem Motto »Hauptsache, es stinkt, flammt oder kracht« zeigten sie noch viele weitere spektakuläre Schauexperimente.