

# Vortrag über Chilis, Schärfe und Genuss

**Bildung** Professor Dr. Klaus Roth von der Freien Universität Berlin erklärt, wie Geschmacksnerven funktionieren.

Von **MOZ**

**S**chwedt/Angermünde. Schärfe auf der Zunge ist für viele ein faszinierendes Erlebnis: Das brennende Gefühl, das scharfe Gewürze wie Chili hervorrufen, wird von vielen als Genuss empfunden. Dieser scheinbare Widerspruch steht im Mittelpunkt einer Bürgervorlesung, die Professor Dr. Klaus Roth von der Freien Universität Berlin nächste Woche in Schwedt und Angermünde hält. Unter dem Titel „Feuer auf der Zunge – Chili, Currywurst und die Lust an der Schärfe“ erklärt der Experte am Gauß- sowie Einsteingymnasium, welche Mechanismen im Mund dafür sorgen, dass die Schärfe als angenehm wahrgenommen wird.

Im Vortrag wird erläutert, wie die Inhaltsstoffe von Chilischoten die Nervenenden auf der Zunge reizen und warum das Brennen nicht sofort, sondern erst langsam nachlässt. Zudem gibt Professor Roth Einblicke in die naturwissenschaftlichen Hintergründe dieser Sinneswahrnehmung. Im Anschluss besteht für die Besucher die Möglichkeit, verschiedene scharfe Gewürze zu probieren – selbstverständlich mit der gebotenen Vorsicht.

Die Vorlesungen finden am 12. März, 17 Uhr im Gauß-Gymnasium Schwedt (August-Bebel-Straße 26) sowie am 13. März, 11.30 Uhr im Einsteingymnasium Angermünde (Heinrichstraße 77) statt. Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, vorbeizukommen.

Informationen: Eine Anmeldung ist nicht notwendig und der Eintritt ist frei.