

PAUL SCHERRER INSTITUT



Kulinarik trifft Wissenschaft

Staunen und geniessen mit Franz Jonke und Beat Henrich



Die exklusive Koch- und Physikshow
mit kulinarischen Kreationen
in vier Gängen

Freitag, 27. Oktober 2017 :: 18.00 Uhr :: psi forum und OASE
CHF 96.– inkl. Wein und Essen

«Kulinarik trifft Wissenschaft» – Nach der Durchführung im Jahr 2014 lädt das Paul Scherrer Institut erneut zu einem exklusiven Anlass für an Wissenschaft und gehobener Kochkunst interessierte Personen. Am Freitag, 27. Oktober 2017, präsentieren PSI-Koch Franz Jonke, Olympiasieger und Weltmeister mit der Schweizer Kochnationalmannschaft, und PSI-Physiker Dr. Beat Henrich ihre spannende, unterhaltsame und mit Humor gewürzte Koch- und Physikshow. Verändern Farbe und Textur den Geschmack oder was ist dran an dem Spruch: „Das Auge isst mit“? Kann man mit Essig garen und macht sauer wirklich lustig? Wollen Sie wissen, wie man mit einer Mikrowelle die Lichtgeschwindigkeit bestimmen kann? Antworten gibt es anhand praktischer Beispiele, die zwischen den Showblocks als exklusives Diner in vier Gängen serviert werden. Im Preis von CHF 96.– inbegriffen ist die Koch- und Physikshow, der Apéro sowie das Diner und die erlesenen Weine aus regionaler Produktion des Weinbaubetriebs Hartmann in Remigen.

Programm:

Ab 18.00 Uhr Apéro im Besucherzentrum psi forum
19.15 Uhr Physik- und Kochshow mit exklusivem Diner
ca. 23.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Preis:

Pauschal CHF 96.– pro Person, inkl. Wein und Essen
Sichern Sie sich Ihren Platz für diesen exklusiven Abend
und melden Sie sich an:

Tel. +41 56 310 21 11, E-Mail: telefonzentrale@psi.ch
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Wir freuen uns auf Sie
Ihr Paul Scherrer Institut



<http://youtu.be/-WKgpzaBKPC>

Paul Scherrer Institut, 5232 Villigen PSI, Schweiz

A-PRIORITY

P.P.
5232 Villigen PSI
Schweiz