

# Nussknacker

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Horizonte : Schweizer Forschungsmagazin**

Band (Jahr): - **(2004)**

Heft 61

PDF erstellt am: **15.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

\* Launen der Natur

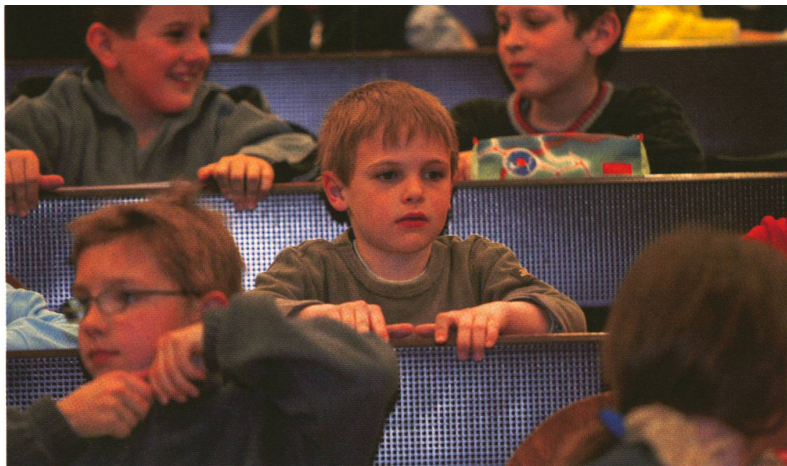
**Wird der Traubenzucker gentechnisch hergestellt?**

Es gibt verschiedene Arten der Gewinnung von Traubenzucker (Glukose). Eine Möglichkeit ist die Extraktion. Eine andere ist die Spaltung von Mehrfachzuckern wie beispielsweise Stärke. Dies geschieht entweder durch Zugabe einer stark verdünnten Säure mit Erhitzen oder aber mit der Hilfe von Enzymen. Um grosse Mengen Traubenzucker zu gewinnen, wird heute vielfach die Enzym-Methode angewandt. Derselbe Vorgang läuft übrigens auch im menschlichen Körper ab, wenn Mehrfachzucker (wie Kartoffelstärke) aus der Nahrung mit Hilfe von Enzymen gespalten werden. Weil die Lebensmittelindustrie für die Traubenzucker-gewinnung grosse Mengen an Enzymen benötigt, werden diese heute hauptsächlich mit Hilfe der Gentechnik hergestellt. Dabei werden Bakterien verwendet, in die das Gen für die Herstellung des gewünschten Enzyms eingebaut wurde. Die gentechnisch hergestellten Enzyme sehen übrigens genau gleich aus wie natürliche Enzyme. Im Endprodukt, zum Beispiel in der Lutschtablette, sind keine Enzyme mehr enthalten.

Frage und Antwort stammen von der SNF-Website [www.gene-abc.ch](http://www.gene-abc.ch), die unterhaltsam über Genetik und Gentechnik informiert.

**Auch Ihre Frage ist herzlich willkommen:**

«Horizonte», Schweiz. Nationalfonds  
Wildhainweg 20, 3001 Bern  
Fax 031 308 22 65, E-Mail: [pri@snf.ch](mailto:pri@snf.ch)



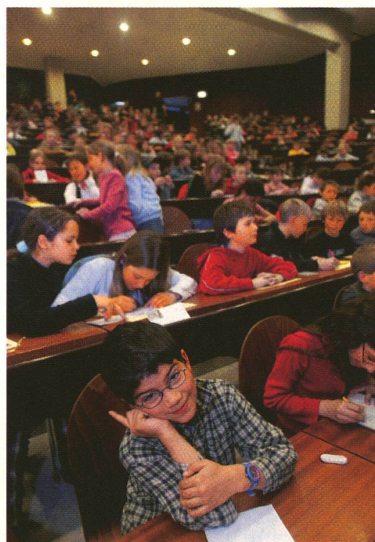
Dominique Meienberg (2)

**Kinderunis wecken Neugier**

«Bitte nicht mehr anmelden!», heisst es auf der Kinderuni-Website der Universität Basel, und auch die Uni Zürich meldet: «Leider ist die Vorlesungsreihe bereits ausgebucht.» Das Interesse der kleinen

Studierenden ist ungebrochen. Und nach den Universitäten St. Gallen, Zürich und Basel bietet bald auch Bern Vorlesungen an, die Fragen wie «Warum lässt Gott all das Übel in der Welt zu?» (Uni Zürich) zu beantworten versuchen.

Doch sind Vorlesungen die richtige Unterrichtsform für Kinder? Eine Begleitstudie zur Kinderuni in Tübingen konnte zwar keinen grossen Wissenserwerb nachweisen. Doch die Kinder hätten grossen Spass, fänden die Vorträge sehr interessant und würden sich nachher deutlich mehr für Wissenschaft insgesamt und einzelne wissenschaftliche Disziplinen interessieren. Dabei sind die jungen Hörerinnen und Hörer gar nicht unkritisch: «Die Vorlesung hat mir sehr gefallen. Die Frage war aber nicht beantwortet, finde ich», steht beispielsweise im Gästebuch der Universität Basel geschrieben. **eb** ■



Kinder an der Universität Zürich.

[www.unisg.ch](http://www.unisg.ch)  
[www.zuv.unibas.ch/kinder-uni](http://www.zuv.unibas.ch/kinder-uni)  
[www.kinderuni.unizh.ch](http://www.kinderuni.unizh.ch)  
[www.faeager.ch](http://www.faeager.ch) (Bern)

**horizonte**

SCHWEIZER FORSCHUNGSMAGAZIN

«Horizonte» erscheint viermal jährlich in deutscher und in französischer Sprache («Horizons») und kann kostenlos abonniert werden ([pri@snf.ch](mailto:pri@snf.ch)).

Die Auswahl der in diesem Heft behandelten Themen stellt kein Werturteil seitens des SNF dar.

**Herausgeber**

Schweizerischer Nationalfonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung durch den Presse- und Informationsdienst (Leitung: Philippe Trinchan)

**Adresse**

Wildhainweg 20  
Postfach, CH-3001 Bern  
Tel. 031 308 22 22  
Fax 031 308 22 65  
E-Mail: [pri@snf.ch](mailto:pri@snf.ch)

**Sekretariat:** Monika Risse-Aebi  
**Internet:** Nadine Niklaus

**Redaktion**

Erika Bucheli (eb)  
Philippe Morel (pm)  
Olivier Dessibourg (od)  
Marie-Jeanne Krill (mjk)  
Anita Vonmont (vo)

**Übersetzungen**

Cécile Rupp  
Weber Übersetzungen

**Gestaltung, Bildredaktion**

Studio25, Zürich  
Isabelle Gargiulo  
Hans-Christian Wepfer  
Anita Pfenninger (Korrektorat)

**Auflage**

10700 Exemplare deutsch,  
7100 Exemplare französisch

**Litho:** Ast & Jakob AG, Köniz  
**Druck:** Stämpfli AG, Bern

Das Forschungsmagazin «Horizonte» ist im Internet abrufbar: [www.snf.ch/horizonte](http://www.snf.ch/horizonte)

© alle Rechte vorbehalten.  
Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers.