

## WEIHNACHTSGESCHENKTIPPS

■ **Ausgezeichnete Physik**

Der Nobelpreis ist das Sinnbild für herausragende Wissenschaft. Wenn man sich in Erinnerung ruft, wer diese Auszeichnung im Bereich der Physik erhalten hat, fallen einem vermutlich zunächst Namen wie Röntgen, Planck, Curie, Einstein, Rutherford, Bohr, Heisenberg, Schrödinger und Pauli ein. Je nach persönlichem Interesse vielleicht noch einige andere. Bei über hundert Nobelpreisen an jeweils bis zu drei Physiker stellt sich die berechtigte Frage, wer denn die vielen anderen Preisträger sind und wofür sie ausgezeichnet worden sind. Diese Frage steht im Zentrum von Rainer Scharfs Buch.



**Rainer Scharf:**  
**Ausgezeichnete Physik – Der Nobelpreis und die Geschichte einer Wissenschaft**  
Bückle und Böhm, Regensburg 2012, 304 S., geb., 22,90 Euro, ISBN 9783941530096

Herausgekommen ist dabei aber deutlich mehr als eine Auflistung von Nobelpreisträgern mit Würdigung ihrer Leistung. Vielmehr gleicht das Buch einer faszinierenden Reisebeschreibung durch die Physik der letzten rund 120 Jahre, bei der die Nobelpreise quasi als Wegweiser dienen.

Dabei geht es durchaus um wichtige Punkte in der Biografie der Preisträger, die Hauptrolle aber spielt tatsächlich die Physik selbst. Passend dazu ist die Kapitelstruktur nicht durchgehend chronologisch, sondern an den physikalischen Teilgebieten orientiert, was viele Dopplungen erspart. Eine übersichtliche Chronologie findet sich im Anhang.

Die physikalischen Zusammenhänge stellt Rainer Scharf verständlich und erfreulich schnörkellos dar, ohne sie dabei zu trivialisieren oder reißerisch in Szene zu setzen. Ein gewisses Maß an physikalischem Grundverständnis ist dabei

wahrscheinlich Voraussetzung für eine genussvolle Lektüre des Buches.

Zwischen die Hauptkapitel eingestreut finden sich verschiedene „Essays“. Diese beleuchten das Phänomen „Physik-Nobelpreis“ von einer höheren und auch durchaus kritischen Warte. Sie thematisieren etwa die Frage nach der Gerechtigkeit der Vergabe, die Rolle von Nobelpreisträgern als (moralische) Vorbilder oder die Vorhersagbarkeit künftiger Nobelpreise. Dem vorgebildeten Physik-Interessierten kann ich dieses Buch wärmstens empfehlen. Gerade Studierende, Dozenten und Lehrer, die sich einen fundierten Überblick verschaffen bzw. dann auch an andere vermitteln möchten, erhalten hier eine hervorragende Gelegenheit, ihr Hintergrundwissen gleichermaßen vielschichtig wie unterhaltsam zu erweitern und zu vertiefen.

**Peter Dauscher**

■ **Teilchenbeschleunigung**

Die promovierte Physikerin Nikola Rührmann kehrt Berlin den Rücken und zieht in ihre alte Heimat Hamburg zurück. Ein Job am renommierten DESY lockt, allerdings verbunden mit einem eher dubiosen Sonderauftrag: Während nämlich das CERN nach dem Ausfall des Large Hadron Collider eifrig am Reparieren ist, kann in Hamburg

der Beschleunigerring DORIS länger laufen und wichtige Daten sammeln. Die Sensation scheint perfekt, als durchsickert, dass eine neue Teilchensorte gemessen wurde, die es laut Standardmodell gar nicht geben dürfte. Nikola soll aber nicht etwa als Physikerin am DESY arbeiten, sondern unterstützt durch eine nette Praktikantin das



**A.-M. Pleitgen und I. Bohnet:**  
**Teilchenbeschleunigung**  
Argument Verlag, 2012, 252 S., brosch., 11 Euro, ISBN 9783867541916

Laptop des leitenden Wissenschaftlers in ihren Besitz bringen, um zu überprüfen, was es mit dieser Sensationsmeldung auf sich hat. Kein üblicher Job an einem Forschungszentrum also, und darüber hinaus einer, der Nikola mit mehreren Leichen in Kontakt und sie selbst in Lebensgefahr bringt ...

Ann-Monika Pleitgen, Ehefrau des Schauspielers Ulrich Pleitgen, und ihr Sohn, der Physiker Ilja Bohnet, schließen mit „Teilchenbeschleunigung“ ihre lesenswerte und unterhaltsame Trilogie über die eigenwillige Physikerin Nikola Rührmann ab. Nicht nur Nikola selbst entspricht keinem Klischee, sondern auch ihre Freunde und

★ **KURZ VORGESTELLT**■ **Das moderne Küchenhandwerk**

Experimentierfreudige Köche werden mit diesem Kochbuch ihren Spaß haben. Die Autoren, der Polymerphysiker und Hobbykoch Thomas Vilgis sowie der Profikoch Rolf Caviezel, erklären anschaulich die Grundlagen der molekularen Küche und setzen diese in über 80 Rezepten praktisch um. Herausgekommen sind dabei kreative und spektakuläre Gerichte wie Käsekaugummi oder schnittfester Kartoffelsalat sowie Neuinterpretationen deutscher Klassiker wie ein dekonstruierter Toast Hawaii oder eine Frikadellenpraline. Ein

ausführliches Glossar erläutert zudem Zutaten von Agar-Agar bis Xanthan. Für die schnelle Mahlzeit zwischen durch eignen sich die Rezepte natürlich nicht, einige verlangen zudem exotische Accessoires wie Rotationsverdampfer oder Sprühtrockner. (SJ) *Thomas Vilgis und Rolf Caviezel: Das moderne Küchenhandwerk, Tre Torri, Wiesbaden 2012, 224 S., geb., 49,90 Euro, ISBN 9783941641570*

