



Titel:
Feuriges aus dem
GDCh-Fotowettbewerb
[zu S. 178].
Foto: Gerhard Bouchon

Leitartikel

103 Die neue Macht des Forschers

L. Möckl

Wissenschaft & Forschung

106 Notizen aus der Chemie

Lebensmittelanalytik

109 Pflanzeninhaltsstoffe als Kontaminanten in der Lebensmittelkette

F. Kaltner, C. Gottschalk, M. Gareis

Pyrolizidinalkaloide stehen im Verdacht, Krebs zu erzeugen, und sind immer wieder in Tees oder Honig nachweisbar.

Anorganik im Blickpunkt

114 Mehr als nicht unschuldig – NO in der Bioanorganik

B. M. Aas, D. Beck, L. J. Daumann

Die Renaissance des NO in der Koordinationschemie.

Strukturchemie

118 Ein Hauch von Nichts

G. Steinhäuser

Bereits Spuren des Actinids Americium bestimmen die Kristallstruktur eines Terbiumsalzes.

Infektionsforschung

121 Der Turmbau des Ebolavirus

M. Groß

Das Ebolavirus ist ungewöhnlich in seinem Aufbau und seinen Funktionsmechanismen.

Biochemie

123 Signaltransduktion einer lichtregulierten Sensorhistidinkinase

A. Möglich

Sensorhistidinkinasen sind weit verbreitet, die molekularen Prozesse werden erst langsam aufgeklärt.

Industrie & Technik

127 Notizen aus der Wirtschaft

Chemikalienmanagement

128 Chip statt Maus

C. Ehrensberger

Bei der Einführung der EU-Chemikalienverordnung Reach kamen schnell Warnungen auf, es könnten zusätzliche und umfangreichere Tierversuche nötig werden. Inzwischen gibt es Verfahren, ohne Tierversuche die Risiken von Chemikalien abzuschätzen.

Digitalisierung

130 Keine Diskussionen mehr

S. Hundertmark

Der Prozessindustrie stehen genügend Steuerungsgrößen zur Verfügung. Unternehmen müssen diese verknüpfen und Schlüsse daraus ziehen.

Biotechnik

131 Vanille-Mandel-Aroma aus Bakterien

S. Sauer

Darüber, ob man das Vanille-Mandel-Aroma Piperonal auf natürliche Weise herstellen kann, entbrannte im Jahr 2013 ein Streit zwischen dem Schokoladenhersteller Ritter Sport und der Stiftung Warentest. Jetzt haben Forscher aus Österreich ein biotechnisches Verfahren vorgestellt, mit dem das bald möglich sein soll.

Analysentechnik

133 Ist mein Lebensmittel noch frisch?

L. van Alst

Im Schnitt landen in Deutschland jährlich 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Ihr Makel ist das abgelaufene Mindesthaltbarkeitsdatum, bei dem Lebensmittel oft noch genießbar sind. Daher entwickeln Forscher Schnellanalysenmethoden, um ihren Zustand zu überprüfen.

135 Neue Produkte



Mein Lie-
geeketer Herr!

Bildung & Gesellschaft

136 Notizen aus Forschungspolitik und Bildung

Chemiegeschichte

137 Georg Henning – eine Spurensuche

X. Wu

Georg Henning patentierte die Herstellung eines der brisantesten und wichtigsten Sprengstoffe, war Chemiker und Unternehmensgründer. Heutzutage ist sein Name fast vergessen – im Gegensatz zu seinen Beiträgen zur Chemie- und Pharmaindustrie.

Berufswege

140 Lehrer ohne Lehramtsstudium

H. Beuttler

In naturwissenschaftlichen Fächern fehlt es an Lehrern. Da der Berufseinstieg in die Industrie für Chemiker zurzeit nicht ganz einfach ist, erscheint der Wechsel ins Lehramt als Alternative. Allerdings unterscheiden sich Chancen und Einstellungs Voraussetzungen für Quereinsteiger von Bundesland zu Bundesland.

Kommunikation

145 Von Hochkultur zum Niedergang: Briefe in der Chemie

R. Zott

In der Chemie dienten Briefe seit dem 19. Jahrhundert dem Abstecken von Fachgebieten, der Organisation der ersten internationalen Fachtagung, der Kritik und der Unterstützung von Freunden und Kollegen.

Hochschuldidaktik

149 Elektrogeneriertes Leuchtsignal zeigt Spurenstoffe an

A. Habekost

Die elektrogenerierte Chemilumineszenz (ECL) ist nicht nur durch seine Leuchterscheinung für Lernende attraktiv. Das Phänomen ist auch für chemische Analytik nutzbar. Versuche mit der ECL von Trisbipyridylruthenium (II) aus dem Hochschulpraktikum.

Journal

- 154** Impressum, Interskriptum
- 155** Personalmeldungen
- 157** Nachruf
- 158** Korrespondenz
- 159** Rezensionen
- 160** Jahreskalender und Tagungsberichte
- 165** Chemistry Views



- 166** Österreichische Chemietage
- 168** Ehrungen
- 172** Generalversammlung 2017
- 173** Frühjahrschule für Kosmetik
- 173** Adolf Lieben Lectureship
- 174** Lebensmittelchemiker-Tage
- 175** Qualitätssicherung im Labor
- 175** Preise und Stipendien
- 176** Geburtstage
- 176** 10 Jahre Mitglied in der GÖCh



- 177** GDCh-Kolumne: Aktiv auch noch im Alter
- 178** Fotowettbewerb: Die Sieger
- 180** Einkommensumfrage
- 181** Die GDCh weiter mitgestalten
- 182** Innovationsmarathon
- 184** Fachgruppen und Arbeitskreise
- 187** Jungchemikerforum
- 189** GDCh vor Ort, Neuaufnahmen
- 194** Fortbildungskalender
- 196** Stellenmarkt

AUSGEBLÄTTERT

- 198** Blättern online Vor 50 Jahren
- 199** Ausgeforscht: Leonardo DNA Vinci