

Die Chemie der Kohlenhydrate ist wegen der komplizierten Strukturformeln kein einfaches Gebiet der organischen Chemie. Andererseits spielen zahlreiche Kohlenhydrate bzw. kohlenhydratreiche Lebensmittel eine wichtige Rolle in unserer Ernährung. In diesem Buch werden Formeln nur im Anhang dargestellt.

Im Mittelpunkt der Experimente stehen die zahlreichen Produkte des Lebensmittelmarktes. Sie haben das Ziel, die *wesentlichen Eigenschaften der wichtigsten Kohlenhydrate* erkennen zu lassen – zu veranschaulichen. Die Experimente sind so einfach, dass sie überwiegend in der eigenen Küche – oder in einem der Schülerlabore wie der *ExperimentierKüche* im *Deutschen Museum Bonn* durchgeführt werden können.

Zugleich wird anhand der verwendeten bzw. beschriebenen Lebensmittel eine Einführung in die *Warenkunde* für diesen Teilbereich vermittelt.

Darüber hinaus stehen Darstellungen zur *Kulturgeschichte des Zuckers* (im weitesten Sinne) und Zitate aus historischen Fach- und Sachbüchern im Zentrum einzelner Kapitel.

