

**Die Gesamtschule Bonn-Beuel erhält zum sechsten Mal einen Schulpreis bei
„Chemie entdecken“,
dem Experimentalwettbewerb für die Sekundarstufe I in NRW.**

Mehr als 10.440 Schülerinnen und Schülern aus NRW machten beim Experimentalwettbewerb „Chemie entdecken“ mit. 356 Schüler aus NRW sind als Preisträgerinnen und Preisträger zur Uni Köln eingeladen.

Der Arbeitskreis „Chemie entdecken“ im Kölner Modell an der Universität zu Köln ehrt zusammen mit Barbara Sommer, Ministerin für Schule und Weiterbildung NRW, und Vertretern aus der Wirtschaft die besten Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Montag, dem 14. Juni 2010, um 15.30 Uhr im Kurt-Alder-Hörsaal der Chemischen Institute der Universität zu Köln. Eingeladen sind 356 Preisträger aus ganz NRW im Alter von 11 bis 16 Jahren. Die Feier findet in diesem Jahr bereits zum 12. Mal statt.



Von der **Gesamtschule Bonn-Beuel** haben sich bei den beiden Wettbewerben 16 Schülerinnen und Schüler der Wahlpflichtkurse Naturwissenschaften des 6. und 8. Jahrgangs (Dr. Christian Neubauer und Hiltrud Bennemann) erfolgreich beteiligt.

Eine Schülerin und fünf Schüler aus dem 8. Jahrgang Lisa Teuber, Nico Ahlbrecht, Niklas, Kerkfeld, Joshua Könen und Dominik Moser sind Preisträger(in) und werden am 14. Juni zur Feierstunde mit Preisübergabe nach Köln fahren. Hiltrud Bennemann wird die Auszeichnung für die IGS Bonn-Beuel entgegen nehmen.



Moderiert wird die Feierstunde von Dr. Elke Schumacher, Leiterin des „Chemie entdecken“-Teams. Mit Spannung erwarten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Experimentalvortrag von Prof. Dr. Gerd Meyer, der zum Thema „Die fliegende Cola-Flasche und andere Fortbewegungsmittel“ Lehrreiches zu erzählen weiß und außergewöhnliche Experimente zeigen wird.

Worum ging es in den beiden Wettbewerbsrunden des Schuljahres 2009/2010?

Der erste Wettbewerb im August 2009 hatte den Titel „Chemische Scheren“. Hier ging es um eiweißspaltende Enzyme, die in Früchten und Waschmitteln enthalten sind. Viele spannende und komplexe Fragen rund um diese wichtigen „chemischen Scheren“ ließen sich spielerisch durch einfache Experimente erschließen und beantworten. So mussten die Schülerinnen und Schüler den Einfluss von frischer und gekochter Ananas auf den Geschmack und die Konsistenz von Joghurt testen und beobachten, wie Ananas, Kiwi und andere Früchte auf Götterspeise einwirken. Zu klären war auch, weshalb Vollwaschmittel sich gut zum Entfernen von Eiweißflecken eignen und ob Ananas ebenfalls dazu in der Lage ist.

Der Frühjahrswettbewerb „Manche mögen's heiß“ stand ganz im Zeichen des Jahres der Energie. Da Energiefragen auch bei chemischen Reaktionen eine bedeutende Rolle spielen, sollten die Jugendlichen herausfinden, bei welchen Reaktionen Wärmeenergie entsteht und bei welchen Wärmeenergie benötigt wird. Zu testende Reaktionen waren z. B. Pizzabrötchenbacken, ein Vulkanversuch oder das Zersetzen von Bleistiftspitzern und Brausetabletten durch Säureeinflüsse. Auch die Wirkung von Katalysatoren auf Wasserstoffperoxid musste beobachtet werden, wobei Pilze und Kartoffeln zum Einsatz kamen.

Unter <http://www.chemie-entdecken.schule.de> werden nach dem 12. Juni die Fotos der Feierstunde so wie der Preisträgerinnen und Preisträger zu sehen sein. Im August ist dort dann auch die nächste Wettbewerbsaufgabe zu finden. Dann kann das Forschen und Experimentieren von neuem Beginnen.

Hiltrud Bennemann (Fachvorsitzende Chemie)