

## **Luftdruck und Kochen: Einfluss auf das Frühstücksei und den Tee**

Wie verändert schlechtes Wetter das Kochen von Wasser? Forscher erklären, warum Tee und Eier im Urlaub anders zubereitet werden müssen.

### **Wie Wetterveränderungen unser Frühstück beeinflussen**

Wenn wir Zuhause unser Frühstücksei perfekt zubereiten können, aber im Urlaub in den Bergen immer noch ein schwabbeliges Ei auf den Tisch kommt, liegt das oft am veränderten Luftdruck in der Höhe. Doch nicht nur Bergurlauber sind betroffen! Forscher haben herausgefunden, dass auch schlechtes Wetter das Kochen von Wasser und damit von Tee, Eiern und Nudeln beeinflussen kann.

### **Warum kocht Wasser schneller in den Bergen?**

In der Regel siedet Wasser bei 100 Grad, was bedeutet, dass es vom flüssigen in den gasförmigen Zustand übergeht. Doch diese Regel gilt nur auf Meereshöhe unter Normalbedingungen mit einem Luftdruck von 1013,25 Hektopascal. In den Bergen beginnt das Wasser schon bei Temperaturen unter 100 Grad zu kochen, da der Siedepunkt um ein Grad pro 300 Meter Höhe abnimmt.

### **Der Einfluss von Tiefdruckgebieten auf das Kochen**

Nicht nur in den Bergen, sondern auch bei Tiefdruckgebieten kann der Luftdruck das Kochen beeinflussen. Als Sturm «Ciarán» im November 2023 über Großbritannien fegte, konnten Forscher einen direkten Zusammenhang zwischen dem niedrigen Luftdruck und der Siedetemperatur feststellen. So kochte das Wasser bei unter 98 Grad, was das Brühen von Tee zum Problem machte.

## **Auswirkungen größer als gedacht**

Forscher haben herausgefunden, dass ein Sturm die Temperatur des kochenden Wassers außerhalb des empfohlenen Bereichs für die Zubereitung von Tee bringen kann. Dies führte dazu, dass Millionen von Briten ihren Tee an diesem Tag schwächer zubereiteten als gewohnt. Auch die Garzeit von Eiern und Nudeln verlängerte sich bei niedrigem Luftdruck.

## **Keine Eier auf dem Mount Everest**

Selbst auf dem höchsten Berg der Welt, dem Mount Everest, ist das Kochen von Eiern eine Herausforderung. Die niedrigen Temperaturen führen dazu, dass das Eiweiß erst bei 84 Grad gerinnt, was dort oben nicht erreicht wird – es sei denn, man bringt einen Druckkochtopf mit. Auch auf Berghütten in den Alpen verlängert sich die Kochzeit für ein Osterei durch den niedrigeren Luftdruck.

– **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**