

21.12.17

### Rührreibschweißen in der Küche

Was Rührreibschweißen und Küche mit einander zu tun haben, zeigte der Stuttgarter Wissenschaftler Martin Werz bei der Deutschen Science Slam Meisterschaft, die in diesem Jahr in Ulm ausgetragen wurde. Mit seiner anschaulichen Darstellung und dem praktischen Bezug zum Plätzchenbacken konnte Martin Werz das Publikum der Deutschen Science Slam Meisterschaft überzeugen. Bei der Deutschen Science Slam Meisterschaft geht es vor allem darum, Wissenschaft allgemein verständlich und vor allem unterhaltsam zu vermitteln. Beides ist dem 30-jährigen Stuttgarter mit dem jahreszeitlichen Bezug zum Plätzchenbacken bestens gelungen. Der wissenschaftliche Mitarbeiter an der Materialprüfungsanstalt der Universität Stuttgart ist Fachmann für diverse Schweißverfahren und erklärte am Beispiel von zwei Schokoladentafeln, wie ein Schmelzschweißverfahren funktioniert. Anhand der Herstellung von Plätzchen und der Teigverarbeitung erklärte der Ingenieur anschließend das Rührreibschweißen – ein vielversprechendes Verfahren, an dem der Forscher an der Uni Stuttgart arbeitet. Dem Publikum gefiel's: Bei der Science Slam Meisterschaft darf das Publikum entscheiden – wer die meisten Punkte hat, holt den Meistertitel. In diesem Jahr überzeugte Martin Werz mit der Präsentation „Rührreibschweißen in der Küche“ und erhielt als Siegerpokal einen kolorierten Einstein-Kopf. Die Arbeitsgruppe um den Science Slam Gewinner hat bereits mehrere Erfindungen zu Prozessabwandlungen des Rührreibschweißens gemacht und auch schon einige Patente zum Rührreibschweißen angemeldet. Hierzu zählen insbesondere Schweißkonfigurationen um Aluminium und Stahlbleche unterschiedlicher Dicke hochfest und umformbar fügen zu können. Darüber hinaus wurde eine Wärmenachbehandlungsmethode erfunden, um die Umformbarkeit von sogenannten "Tailor Welded Blanks" zu verbessern. Ziel dieser Technologien ist es, den Werkstoffeinsatz bei der Produktion von Automobilen zu verringern, um so einerseits Ressourcen während der Herstellung zu schonen und andererseits den CO2 Ausstoß während der Nutzung zu senken. Der Beitrag auf Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=HEWHVYHBYSY>

#### Pressekontakt

Annette Siller, M.A.

Technologie-Lizenz-Büro (TLB)

Ettlinger Straße 25

76137 Karlsruhe | Germany

Telefon +49 721-79004-0

asiller@tlb.de | www.tlb.de



„Rührreibschweißen in der Küche“ war das Thema des Science Slam-Gewinners Martin Werz. Anhand von Plätzchen und Schokolade erläuterte der Ingenieur diverse Schweißverfahren. Foto: Werz