

nen, von denen in Chemikerkreisen vermutlich *Der große Schwindel* von Di Trocchio (1995, siehe Rezension in *Angew. Chem.* **1995**, 107, 129–130) und *Der Sündenfall* von Finetti und Himmelrath (1999) die bekanntesten sind. Heinrich Zankl greift viele der in diesen Büchern vorgestellten Betrugsfälle erneut auf, handelt sie jedoch knapper ab (pro Fall auf rund vier Seiten), sodass insgesamt 56 Einzelfälle vorgestellt werden. Diese stammen aus der Physik und Mathematik, der Chemie und Biologie, der Medizin, der Psychologie und Pädagogik und schließlich aus der Archäologie, Anthropologie und Ethnologie. Eingeleitet werden diese fünf Abschnitte jeweils durch eine mehrseitige Zusammenfassung, die die im Folgenden behandelten Fälle kurz vor- und in einen größeren Zusammenhang stellt. Da der Autor selbst Wissenschaftler ist (Humanbiologe und -genetiker), schließt er sein Werk mit einem umfassenden Literaturverzeichnis und einem ordentlichen Autoren- und Sachindex ab. Gerade das Literaturverzeichnis ist sehr sorgfältig zusammengestellt und enthält auch viele Hinweise auf im Internet abrufbare Quellen.

Aus dem Bereich der Chemie stellt Zankl vier Betrugsklassiker vor: den Moewus-Kuhn-Fall (angebliche Stimulation der Beweglichkeit von Keimzellen von Algen durch Carotinoide), den Kögl-Erxleben-Fall (Isolierung und Strukturermittlung des pflanzlichen Wachstumshormons Auxin; Kögl übrigens falsch geschrieben, wie manch andere Personen- und Ortsnamen), den Fall Hasko Paradies (Röntgenstrukturanalyse von Transfer-Ribonucleinsäure) und die Zadel'schen enantioselektiven Synthesen im Magnetfeld eines Kernresonanzspektrometers. Dazu kommen Beispiele aus den Grenzgebieten der Chemie zur Biochemie und Medizin (Abderhalden'sche Abwehrfermente, Wirknachweis der Homöopathie durch Benveniste, der Baltimore-Imanishi-Kari-Skandal und andere mehr). Die Beispiele überstreichen also einen vergleichsweise großen Zeitraum (das ist in den anderen Kapiteln ähnlich) und stammen aus mehreren Ländern. In jedem Einzelfall wird die Skandalgeschichte ausführlich und immer wieder spannend beschrieben, wobei der Autor sich häufig bemüht, auch das Schicksal

der Betrüger nach Entdeckung ihrer Taten zu verfolgen.

Als Resultat der Lektüre lässt sich die Frage, warum betrogen wird, fast immer leicht beantworten: In praktisch allen Fällen geht es um Ruhm und/oder Geld. Dennoch bleiben die Motive im konkreten Einzelfall häufig unklar. Warum betrügt ein Wissenschaftler, wenn von vornherein absehbar ist, dass seine Tat (meistens recht bald) aufgedeckt werden wird? Ein durch Betrug erzieltes Resultat dem Korpus der wissenschaftlichen Tatsachen einzufügen, dürfte verhältnismäßig leicht sein – aber wo läge die Befriedigung? Darin, dass man Gutachter, Herausgeber oder Kollegen hinters Licht führen kann? Ein doch eher billiger Triumph. Wenn es aber um mögliche kommerzielle Nutzung geht (z.B. Zadel, Schön), ist das schon etwas anderes, da der Betrüger ja weiß (wissen muss), dass die erhofften finanziellen Gewinne nie eingefahren werden können. Genaueres über die psychische Situation der Täter zu erfahren, wäre hilfreich, ist aber naturgemäß, besonders nach der Entlarvung, schwer zu erhalten. Im Übrigen ist es in diesem Zusammenhang interessant, wie schwer es ist, wissenschaftliche Betrugsfälle rechtlich zu ahnden. Auch darüber (ausgedehnte Rechtsstreitigkeiten) berichtet Zankl in Einzelfällen.

Da viele der vorgestellten Fälle aus den letzten Jahren stammen, könnte man meinen, dass der Betrug in der Wissenschaft in neuerer Zeit deutlich zugenommen hat. Anhand belastbarer Zahlen lässt sich diese Vermutung nicht bestätigen: Es gibt keine Betrugsstatistik. Unter Umständen steigt die Zahl der Betrugsfälle hauptsächlich deshalb an, weil auch die Zahl der aktiven Wissenschaftler wächst. Dennoch beschleicht einen der Verdacht, dass der Betrug in der Wissenschaft tatsächlich zunimmt. Die Voraussetzungen hierfür sind in den heutigen, von extremem Konkurrenzdruck und Publikationssucht geprägten Zeiten jedenfalls günstiger als früher. In einer Zeit, in der man unter anderem glaubt, wissenschaftliche Exzellenz aus der Höhe der akquirierten Drittmittel ableiten zu können und in der mit dem Computer ein fast perfektes Fälschungsgerät zur Verfügung steht, ist nachvollziehbar,

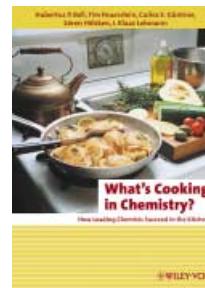
dass die Zahl der Wissenschaftler, die dem Betrug erliegen, im Steigen begriffen ist.

Das vorliegende Werk könnte sich hier als wirksames Antidotarium erweisen, zumal aufgedeckter Betrug nicht nur immer mit dem wissenschaftlichen, sondern immer wieder auch mit dem physischen Tod endet, wie mehrere Beispiele des Buchs zeigen.

Henning Hopf

Institut für Organische Chemie
der Technischen Universität
Braunschweig

What's Cooking in Chemistry?



How Leading Chemists Succeed in the Kitchen. Herausgegeben von H. P. Bell, T. Feuerstein, C. E. Güntner, S. Hölsken und J. K. Lohmann. Wiley-VCH, Weinheim 2003. XI + 232 S., geb., 29.90 €.— ISBN 3-527-30723-0

Nun haben wir's – leider nur schwarz auf weiß –, was in der „Scientific Community“ längst bekannt ist: Kreative Chemiker sind nicht nur an der Laborbank erfolgreich, sie sind es auch am häuslichen Herd. Kochen ist schließlich auch eine experimentelle Wissenschaft! Die Idee, den Kollegen in ihre Kochtöpfe zu schauen, war längst überfällig. Mitarbeiter von Lutz Tietze in Göttingen haben sie jetzt, anlässlich seines 60. Geburtstages, Wirklichkeit werden lassen. Interviewt wurden 53 Chemiker und 2(!) Chemikerinnen, herausgekommen ist eine überaus interessante „mixtura mirabilis“.

Wird das Buch der Leitidee „What's Cooking in Chemistry?“ gerecht? Es sind vertreten 22 Meisterköche aus den USA, 19 aus Deutschland, 6 aus Italien, der Rest der Welt aber nur mit 8 „maîtres de cuisine“. Es drängt sich der

Verdacht auf, dass die Summe der Leistungen im Labor und in der Küche stimmen musste. So kann man K. C. Nicolaou nachsehen, wenn der Bezwinger des Vancomycins oder des Brevetoxins als wissenschaftlichen Mount Everests „fish and chips“ serviert; Größe im Labor und Bescheidenheit auf dem Teller sind eben nicht inkompatibel! Aber schon Johannes Mario Simmel war der Meinung, dass es nicht immer Kaviar sein muss und lässt in seinem Buch den Helden Thomas Lieven eine blendende Sammlung von Menüvorschlägen präsentieren, mit denen er sich aus allen schwierigen Lebenslagen „herauskocht“.

Trotz der etwas unausgewogenen Konzentration auf die USA, Deutschland und Italien tut sich auch bei „What's cooking“ eine überraschende Vielfalt auf. Pasta in vielen Variationen, Känguru, Wildente, Wildschwein und eine „Schalentierkatastrophe“ (Auster, Muscheln und Shrimps) liegen auf den Tellern. Auch Folklore kommt aus den Töpfen: Kaiserschmarren („Emperor's Nonsense“), Powidlatschkerl,

Labskaus, Frankfurter Grüne Soße („Gri Soß“), Tofu Tempura, Ahi Tuna Sashimi Napoleon oder erzgebirgsche „Schusterkließ“. Interessant ist auch, wer wen zu Tisch bittet! Nicht wenige kochen für ihre Mitarbeiter, einige, um ihre Angebetete zu beeindrucken, und ein Präsident kocht für seine Vizepräsidenten und den Kanzler der Universität. D. A. Evans präsentiert mit seiner „Lonely Soup“ einen „dish for bachelors“ und bezeichnet sich als „survival cook“. Sind sie ohne die Ehefrauen doch verloren?

Bei manchen der „maitres de cuisine“ scheint in ihren abschließenden Kommentaren ein Hauch von Brillat-Savarins (1755–1826) „Psychologie des Geschmacks“ durch, auch wenn kein Franzose an dem bunten Tafelreigen beteiligt ist. Besonders fantasievolle Küchenmeister haben zu Ehren des Jubilars Domino-Gerichte kreiert („Domino Cake“, „Domino Chicken Curry“).

What's Cooking in Chemistry ist natürlich weder ein Lehrbuch für Chemie noch für die Küche – will es

auch nicht sein. Aber es ist eine charmante, sehr persönliche Vorstellung der „favored recipes“, die meist gute Hausmannskost beschreiben, vor dem Hintergrund des wissenschaftlichen Werks der Kollegen. Es sollte Freude machen, dieses sehr sorgfältig redigierte und mit einem Index versehene Werk Freunden und Kollegen der „Scientific Community“ zu schenken und damit Freude zu bereiten.

Eigentlich sollte es auch im eigenen Bücherschrank stehen, denn einem Berufsstand, der im Unterbewusstsein immer noch mit viel Gift und Umweltschäden identifiziert wird, könnte dieses liebenswürdige Buch zu einer freundlicheren Akzeptanz verhelfen.

Guten Appetit, good appetite und buon appetito!

Gottfried Märkl
Institut für Organische Chemie
der Universität Regensburg

DOI: 10.1002/ange.200385052