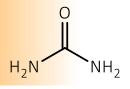


# HARNSTOFF



## Die Chemiker Info

#### Vorstellung des AK Kleemiß

"Die Chemie ist die Physik der Elektronenhülle", ein Satz, den man in unserem Fachbereich so oder ähnlich schonmal gehört hat. In unserer Gruppe nutzen wir Kristalle, vor allem von Molekülen, um diese Elektronenverteilung mithilfe Röntgenstrahles zu messen. Der Kristall fungiert dabei als eine Art "Linse für die atomare Größenskala". Die gemessene 3D-Information über die Verteilung der Elektronen im Molekül erlaubt uns Rückschlüsse über Bindungen und Energien dadurch eine Vorhersage von dessen und Eigenschaften, also der Chemie eines Moleküls. Wir suchen nach Methoden diese Verteilungen möglichst genau vorher zu sagen: aufgrund von Dichtefunktional-Theorie. verbesserter Künstlichen Intelligenz oder der Nutzung von Messdaten, um eine Wellenfunktion zu optimieren bis das Experiment keine neue Information mehr bereithält.



Falls Ihr Interesse habt im Bereich der sogenannten Quantenkristallographie, dem Forschungsfeld in dem sich diese Fragen sich bewegen, zu forschen oder einzelne Methoden kennen lernen wollt kommt gerne ins Büro 017 im IAC Nebengebäude oder schreibt eine Mail an florian.kleemiss@ac.rwth-aachen.de. Wir suchen nach interessierten Forschenden und Masteranden um die Gruppe aufzubauen!

#### Kontakt

Website: www.fsc.rwth-aachen.de

Instagram: @fsc\_rwth

Fachschaftsbüro: Landoltweg 1a, EG links Kummerasten: Briefkasten an unserer Tür

#### Wöchentliche Termine

Sprechstunde & Kittelverkauf: Di. 17<sup>45</sup> - 18<sup>45</sup> Uhr

Fachschaftssitzung: Di. ab 1900 Uhr

### Wichtige Termine WiSe23

Spieleabend: Do. 21.12. *ab* 18<sup>00</sup> *Uhr* 

Der Spieleabend findet online auf dem Fachschafts-Discordserver statt. Den Einladungslink findet ich auf der Website.

Weitere Veranstaltungen findet ihr an unserem physischen und digitalen schwarzen Brett.

#### Kokosmakronen

Zutaten (ergibt ca. 2 Bleche):

- 3 Eiweiß
- 280 g Zucker
- 350 g Kokosflocken
- Oblaten
- Zitronensaft
- Vanillezucker
- Optional: Kuvertüre

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Kokosflocken, Zitronensaft und Vanillezucker unterheben. In kleinen Häufchen auf Oblaten streichen. 20 Minuten bei 175 °C backen.

Optional die Unterseite mit der Kuvertüre bestreichen.