

„Mr. Beam“ holt sich heute in Stockholm den Nobelpreis ab

Der Wiener Wissenschaftler Anton Zeilinger erhält für seine Experimente mit verschränkten Photonen heute den Physik-Nobelpreis. Wir trafen ihn vor der Verleihung in seinem Hotel in Stockholm zum „Krone“-Gespräch.

AUS STOCKHOLM BERICHTET
KATHARINA PIRKER

Anton Zeilinger eilt bei minus 6 Grad Celsius durch das Zentrum von Stockholm. Sein Programm ist dicht. Auch wenn der Wissenschaftler wegen seiner Forschung „Mr. Beam“ genannt wird, muss er sich auch weiterhin konventionell fortbewegen. Sein nächstes Ziel: seine aktuelle Unterkunft, das Grand Hotel. Dort nahm sich der Top-Physiker für die „Krone“ am Freitag Zeit. Seit 4. Oktober ist für den Wiener nichts mehr so, wie es einmal war, plaudert der Forscher mit dem Rauschebart aus dem Nähkästchen. Denn vor zwei Monaten verkündete die Königlich-Schwedische Akademie der Wissenschaften, dass der 77-Jährige



An diesem Wochenende wird Stockholm zur Nobelpreis-Stadt

gemeinsam mit dem Franzosen Alain Aspect und seinem US-Kollegen John Clauser den mit 920.000 € dotierten Physik-Nobelpreis erhält. Scurril: Ausschlaggebend für seine Forschung war eine nackte Frau, die „Venus von Willendorf“. Er verschlüsselte ein Foto der Figur mit einer quantenkryptografischen Methode. Im Grand Hotel angekommen, gönnt er sich zuerst einmal einen Snack. „Es ist schon ganz stressig hier, aber es passt schon“, fasst Zeilinger die Nobel-Woche zusammen. Im Scherz sagt der Forscher, dass er mit seiner Familie solange im Grand Hotel bleibt, bis sein Preisgeld ausgeht. Dann hätte der 77-Jährige auch Zeit, den ausge-



„Das war ja sogar auf der Titelseite“, freut sich Anton Zeilinger beim Durchblättern des „Krone“-Schlagzeilenbuches gemeinsam mit Reporterin Katharina Pirker.



Annika Rücker aus NÖ schrieb die Nobelpreis-Urkunden

zeichneten Spa-Bereich der Luxus-Bleibe zu genießen. Heute ab 16 Uhr ist es jedenfalls so weit: Schwedens König Carl XVI. Gustaf überreicht dem Wiener und den anderen Preisträgern die Medaille, das Preisgeld sowie eine Urkunde. Übrigens: 25 Jahre lang schrieb Annika Rücker aus Hagenbrunn (NÖ) die Ur-

kunden der Gewinner. „Aufgrund meines Alters habe ich vor vier Jahren aufgehört“, so die 80-Jährige. Für einen Landsmann hätte sie wohl besonders gerne noch einmal ihre wertvolle Feder geschwungen.

Stream der Verleihung heute ab 16 Uhr auf univie.ac.at sowie im TV auf ORF III ab 15.40 Uhr



ÖSTERREICHISCHER BEITRAG IN STOCKHOLM
Der Schwede Alfred Nobel war nicht nur der Erfinder des Dynamits, sondern schrieb auch Gedichte. Von seinen Zeilen „Alas, Alas, the mirror's retrospection“ (auf Deutsch: „Ach, ach, die Rückschau des Spiegels“) ließ sich die österreichische Künstlerin Eva Beierheimer inspirieren und fertigte für das Festival „Nobel Week Lights“ auf dem Sergels-Platz im Zentrum Stockholms diese interaktive Werk an.

Bereits 2020 erhielten der Chefkoch Jimmi Eriksson und die Chefkonditorin Annie Hesselstad den Auftrag, die Kulinarik für das nächste Nobelpreis-Bankett zu planen. Doch dann kam Corona. Erst wenige Tage vor dem großen Aufkochen durfte das Duo sein Geheimnis lüften. Doch es werden keine Details verraten. Erst wenn einer der 250 Gäste den Menüplan auf sozialen Netzwerken teilt, weiß die Öffentlichkeit, was dort auf den Tellern landet. Aber eines ist klar: Nur das Beste kommt auf den Tisch. Ein 14 Monate gereifter Käse vom schwedischen Bauern wird sehr wahrscheinlich als Dessert gereicht werden. Als der Anruf 2017 kam, traf Pär Hellström fast der Schlag. Seit-

Zwei Jahre Planung für Gewinner-Dinner

Doch der genaue Menüplan bleibt bis zum Schluss ein großes Geheimnis

her gibt es Angebote aus der ganzen Welt. Die Nobelpreisträger dürfen sich auf alle Fälle auf einen außergewöhnlichen Abend freuen. Chefkoch Jimmi Eriksson hatte während der Pandemie viel Zeit und experimentierte für das heutige Dinner mit einem 3-D-Drucker. „Dadurch kann ich verschiedene Formen schaffen, die völlig einzigartig sind“, so der preisgekrönte Koch.



Käse von Pär Hellström (links) wird wohl als Dessert serviert. Chefkoch Jimmi Eriksson und die Chefkonditorin Annie Hesselstad kümmern sich um das Dinner beim Bankett.



Fotos: Reuters/JTT NEWS AGENCY