Endotherme und exotherme chemischen Reaktionen

Bei chemischen Reaktionen unterscheiden wir zwischen endothermen und exothermen chemischen Reaktionen. Bei **endothermen Reaktionen** muss Energie (Wärme, Licht, Bewegung etc.) zugeführt werden, damit die Reaktion in Gang bleibt. Ein Beispiel dafür ist das Backen von Kuchen oder das Braten von Gemüse in der Pfanne. Stellen wir den Herd (Energiezufuhr) ab, hört die Reaktion auf.
Exotherme Reaktionen laufen hingegen von alleine weiter, ohne dass wir Energie zuführen müssen. Ein Beispiel hierfür ist das Abbrennen einer Feuerwerkszündschnur. Hierbei wird so viel Energie frei, dass diese ausreicht, alle Ausgangsstoffe immer wieder neu zu aktivieren, bis sie komplett aufgebraucht sind.

Zusammenfassend können wir sagen, dass bei endothermen Reaktionen Energie benötigt wird und bei exothermen Reaktionen Energie frei wird.

Endotherme chemische Reaktion	Exotherme chemische Reaktion