

TANG

*Fremtidens ressourcer
fra havet*

ØKOSYSTEMTJENESTER
& SKJULTE POTENTIALER



Denne informationsbrochure er udarbejdet som en del af Interreg-projektet AlgaeFood. Interreg er et EU-projekt, der fremmer samarbejde på tværs af landegrænser – i dette tilfælde mellem Tyskland og Danmark. Målet med det treårige projekt er at øge bevidstheden om tang som en sund og bæredygtig fødevarer, og som en grundlæggende del af havets økosystem.

Mål

1

Identificere regionale tangarter, der egner sig til fødevarer, som kan høstes bæredygtigt og skabe grundlag for nye virksomheder.

2

Øge kendskabet til og samfundets accept af velsmagende fødevarer baseret på tang.

3

Inspirere og give mennesker mulighed for at lave mad med tang – fx gennem tangworkshops og undervisningstilbud på skoler.



Coastal Research & Management



TANG:

FREMTIDENS RESSOURCER FRA HAVET

ØKOSYSTEMTJENESTER & SKJULTE POTENTIALER

Hvad er tang?	2
Tang i Østersøen	4
Hvad kan tang?	6
Tang som levested	8
Tang og klimaet	10
Tang og mennesket	12
Bæredygtig udnyttelse af tang	14
Regionale havhaver i Østersøen	16
Flere potentialer i tang	18



HVAD ER TANG?

Tang er en såkaldt makroalge. De er utroligt tilpasningsdygtige, og hører til blandt de mest mangfoldige organisme-grupper i vandet. På verdensplan anslår forskere, at der findes næsten 500.000 arter af alger – en enorm biologisk mangfoldighed, som findes i stort set alle vandmiljøer på Jorden.

De fleste af disse arter er såkaldte mikroalger: bittesmå, ofte encellede organismer, der lever i både fersk- og saltvand. De flyder frit rundt i vandet, danner grundlag for fødekæder, og står for en betydelig del af den globale iltproduktion – faktisk mere end alle tropiske regnskove tilsammen.

Lige så fascinerende er de flercellede makroalger, som omfatter tang. Omkring 10.000 arter er indtil nu beskrevet, og i modsætning til deres mikroskopiske slægtninge kan de blive flere meter lange. De lever overvejende i saltholdige og kystnære økosystemer. Særligt imponerende er de store og hurtigtvoksende brunalger, som danner tætte tangskove. Mangfoldige undersøiske skove, der fungerer som levested, fødekilde og iltproducent for et væld af marine organismer.

Også i danske farvande er der stor variation: I Østersøen findes omkring 200 forskellige arter af tang, mens Nordsøen – som generelt er mere artsrig – rummer omkring 350 arter.

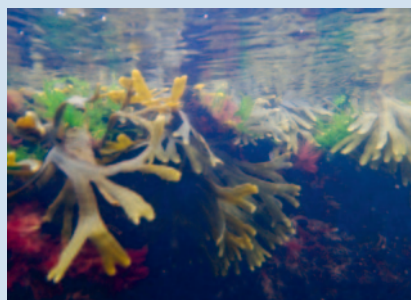


Foto 1: Algezonerering:
Grønalger, brunalger, rødalger

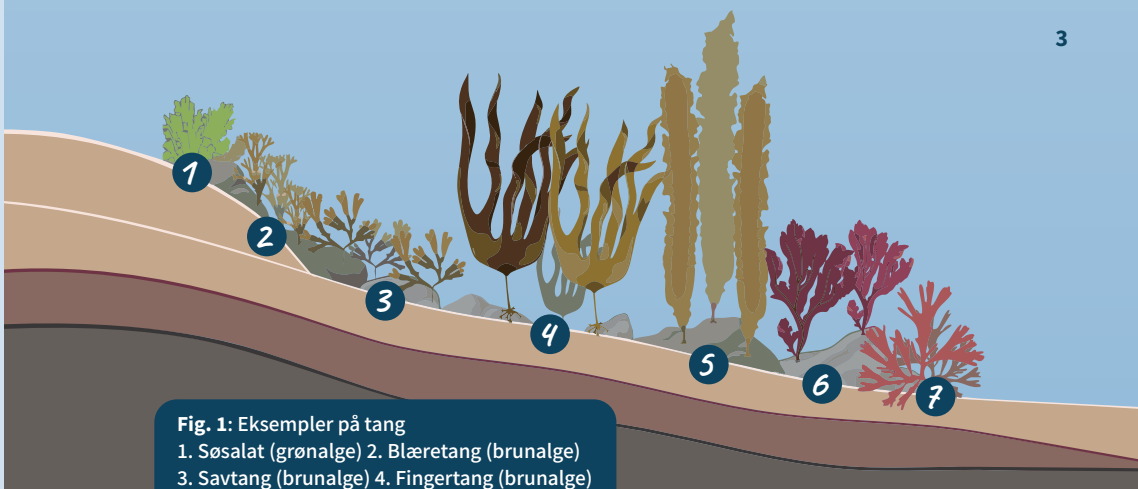


Fig. 1: Eksempler på tang

1. Søsalat (grønalge)
2. Blæretang (brunalge)
3. Savtang (brunalge)
4. Fingertang (brunalge)
5. Sukkertang (brunalge)
6. Søl (rødalge)
7. Blodrød Ribbeblad (rødalge)

Ved de nordeuropæiske kyster kan man nemt skelne mellem de tre hovedgrupper af tang med det blotte øje.

Deres tilhørsforhold ses allerede på farven, da de indeholder forskellige pigmenter, som de bruger til fotosyntesen. Disse pigmenter bestemmer ikke kun algenes udseende, men også hvilken dybde de kan vokse i.

Grønalger

har en klar grøn farve, fordi pigmentet klorofyl dominerer – det samme pigment, som findes i landplanter. Grønalger kræver meget lys og relativt mange næringsstoffer for at udføre effektiv fotosyntese, og de vokser derfor fortrinsvis i lavt vand, lige under vandoverfladen, hvor sollyset stadig trænger frit ned.

Brunalger,

som f.eks. blæretang, indeholder udover klorofyl også brune pigmenter såsom fucoxanthin. Disse pigmenter gør det muligt for dem at udføre fotosyntese selv i svagere lys, og brunalger findes derfor typisk lidt dybere end grønalgerne.

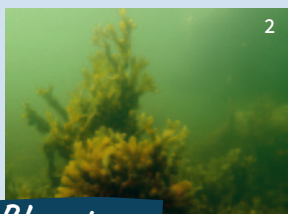
Rødalger

kendes på deres røde til violette farvetoner, der skyldes pigmentet phycoerythrin. Dette pigment er særligt lysfølsomt og gør det muligt for rødalgerne at udnytte selv svage lysstråler i større dybder. Derfor findes rødalger oftest i den nederste algezone, hvor de – afhængig af vandets klarhed – kan vokse helt ned til 20 meters dybde eller mere.

Denne zonerings er ikke kun et fascinerende eksempel på økologisk specialisering, men viser også tydeligt, hvor tæt algenes livsform er forbundet med lysforhold, og hvilke tilpasningsstrategier de har udviklet gennem evolutionen.

TANG I ØSTERSØEN

særlige egenskaber for mennesker og havet



2

Blæretang

(Fucus vesiculosus)

En flerårig brunalge, som forekommer hyppigt i både Nord- og Østersøen. Bladene bliver 10–30 cm lange, og de karakteristiske luftblærer på bladene giver algen opdrift i vandet. Blæretang bruges som næringsmiddel (NEM) og i medicin.

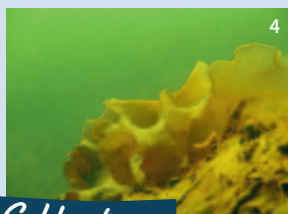


3

Savtang

(Fucus serratus)

Vokser ofte side om side med blæretang og er nært beslægtet med den. I stedet for luftblærer har den savtakkede bladrande, som har givet den sit navn. Dens egenskaber undersøges i øjeblikket i flere forskningsprojekter.



4

Sukkertang

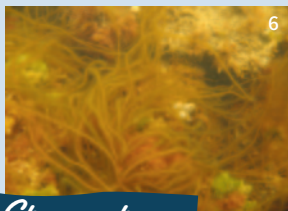
(Saccharina latissima)

Sukkertangens blade er ravfarvede, kan blive flere meter lange og har bølgede kanter. Dens indholdsstoffer bruges især i kosmetikindustrien.



Fingertang

(*Laminaria digitata*)
Også kendt som "Kombu". En flerårig brunalge, der kan blive op til flere meter lang. Herfra udvindes alginat der anvendes som fortykningsmiddel i fødevareindustrien og som fyldstof i medicin.



Strengetang

(*Chorda filum*)
Kan blive over 2 meter lang og er en étårig brunalge. Dyrkes eksperimentelt i Østersøen.



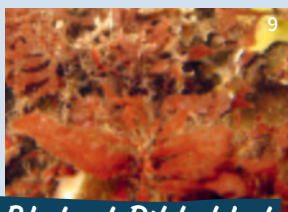
Søsalat

(*Ulva lactuca*)
En grønalge og den hurtigst voksende hav-alge. Ulva bruges som naturligt vandfilter i akvakultur. Der forskes også i medicinske anvendelser af dens indholdsstoffer (såkaldte Ulvans).



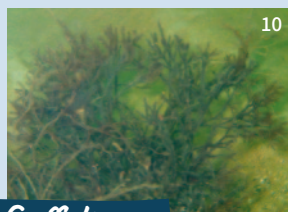
Søl

(*Palmaria palmata*)
En rødalge også kendt som "Dulse". Sjældent i Østersøen, men mere udbredt i Nordsøen og Atlanten. Dulse er en populær "superfood".



Blodrød Ribbeblad

(*Delesseria sanguinea*):
En rødalge der blev forsøgt dyrket allerede i 2010 ved Ostsee-Riff Nienhagen, i Tyskland. I dag forskes der især i de farmakologiske egenskaber.



Gaffeltang

(*Furcellaria lumbricalis*)
Populær i Estland, hvor den anvendes i kosmetik og bidrager værdifuldt i medicinsk forskning.

HVAD KAN TANG?

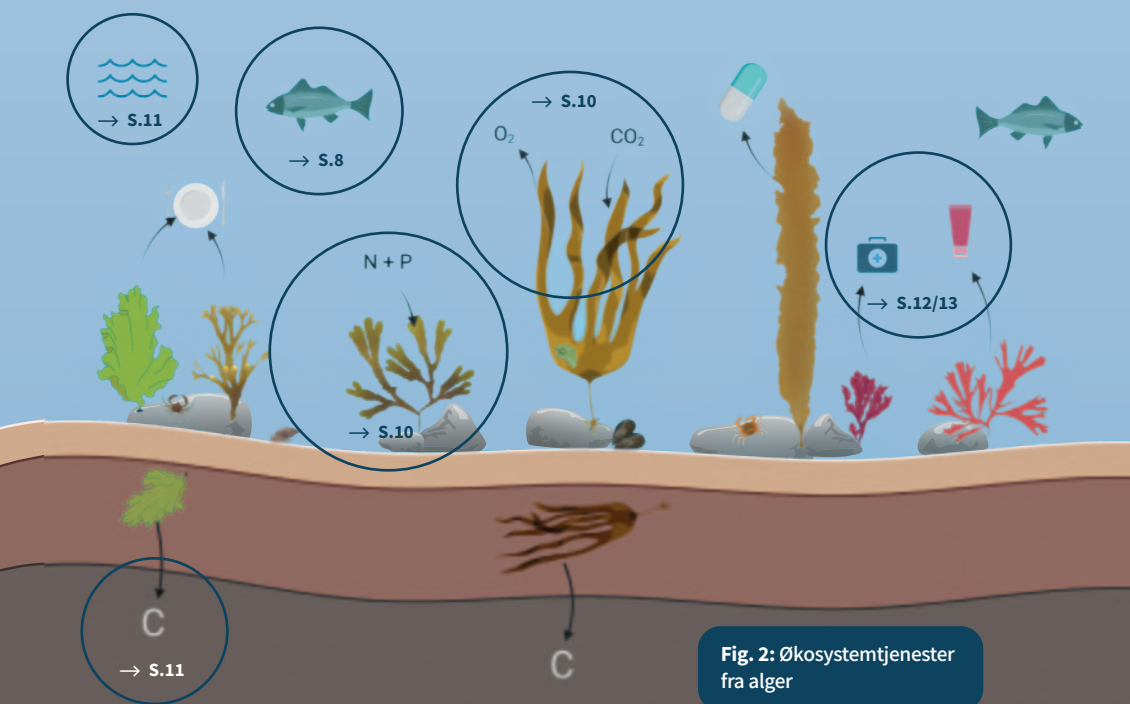


Fig. 2: Økosystemtjenester
fra alger

Tangens alsidighed har stor betydning
– naturens gave, som vi alle nyder godt af:

1 GRUNDLAG FOR LIVET

Tang og alger er grundstenen i havets fødekæde. Ligesom planter på land producerer de ilt gennem fotosyntese. Faktisk kommer hver anden indånding, vi tager, fra ilt produceret i havet – hovedsageligt af alger!

2 ALSIDIG FORSYNING

Meget tang er spiseligt og velsmagende, og det renser vandet omkring sig. Tang kan anvendes i emballage, tekstiler, kosmetik, som naturlig gødning, i dyrefoder og endda som byggematerialer. Der forskes intensivt i tangens bioaktive stoffer, og de betragtes som loven-de kandidater til fremtidens medicinske produkter og lægemidler.

3 NATURENS VOGTERE

Tang optager overskydende CO₂ og næringsstoffer fra vandet, regulerer kemiske processer og temperatur-balancen i havet. Tangskove og ålegræsenge dæmper bølgenes kraft og beskytter derved kystområder mod erosion og oversvømmelser. Samtidig fremmer og bevarer de havets biodiversitet – altså den biolo-giske mangfoldighed.

4 BALSAM FOR SJÆLEN

Tang er ikke bare nyttigt – det er også smukt! Tangens mangfoldighed i størrelser, former og farver gør dem til en inspirerende del af naturen. På strand-og kystture kan vi slappe af, trække vejret dybt og samtidig indånde sundhedsfremmende stoffer, som frigives fra tangen – fx polyfenoler og mineralsalte. Ved snorkling eller dykning kan man opleve farverige undervandsenge og tangskove fulde af liv.

TANG ER VIGTIGE LEVESTEDER



Tang danner økosystemer og værdifulde **BIOTOPER** i alle verdenshave – også langs vores egne kyster, f.eks. i form af tangskove og tangenge.

De fleste makroalger har brug for faste overflader at fæstne sig til, mens kun få arter lever fritflydende i vandet. I Østersøen blev der helt op til 1970'erne drevet "stenfiskeri", hvor man fjernede store mængder sten fra havbunden – og dermed ødelagde leveområderne for mange makroalger som blæretang og savtang.

Som led i økologiske genopretningsprojekter bliver der i dag udlagt nye stenrev for at gendanne disse artsrige levesteder. I Tyskland er rev (f.eks. sten med makroalger) lovmæssigt beskyttede biotoper og indgår i EU's Habitatdirektiv (Flora-Fauna-Habitat, naturtype 1170).

TANG – BIODIVERSITETENS HOTSPOTS

Tang er et knudepunkt for biodiversitet: De fungerer som levested for andre tangtyper og for mange forskellige havdyr. De er gemmesteder og “børnehaver” for især krebsdyr og fisk, og samtidig fødekilde for snegle og andre marine organismer.

Tangens komplekse strukturer giver et meget større overfladeareal end sten- eller sandbund – perfekte steder til æglægning og fastsættelse af organismer. Et tangbeklædt område udgør dermed et komplekst og artsrigt miniøkosystem: et levested, beskyttelsesrum og spisekammer i ét.

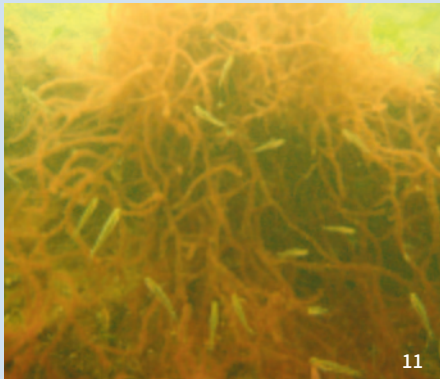
Foto 11: Svømmerejer foran små stenrev bevokset med rødalger

Foto 12: Klippe-reje mellem tangplanter

Foto 13: Fisk i skjul

Foto 14: Unge søstjerner

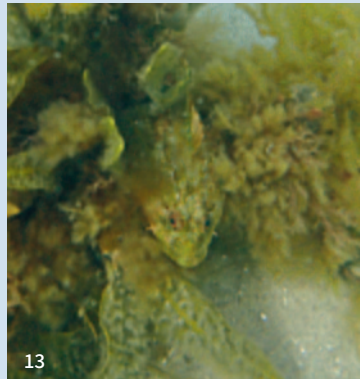
Foto 15: Grøn fløjlsnegl



11



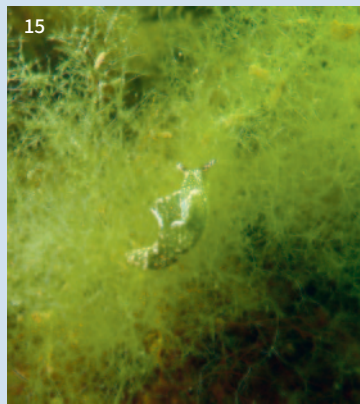
12



13

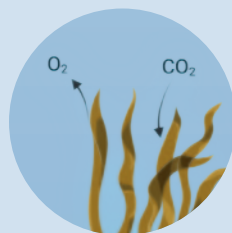


14



15

TANG ER GODT FOR KLIMAET!



Tang optager kuldioxid (CO_2) og producerer gennem fotosyntese den livsvigtige ilt (O_2). Makroalger alene står for omkring 5 millioner tons ilt om året – omtrent det samme som Amazonas' regnskov! Omkring hvert andet iltmolekyle, vi indånder, stammer altså fra alger i havet.

TANG STABILISERER HAVETS KEMI

Tang regulerer pH-værdien i havet og modvirker forsurenningen af havmiljøet. Derved hjælper de kalkdannende dyr som muslinger, snegle, koraller og foraminiferer med at overleve.

TANG SOM NATURLIGE VANDRENSERER

Tang optager næringsstoffer som kvælstof (N) og fosfor (P). Uden denne naturlige filtreringsmekanisme ville næringsstofferne ophobes og føre til overgødskning (eutrofiering) af vandet. Konsekvensen af dette kan være iltsvind, døende havbund og opblomstring af trådalger eller giftige mikroalger – problemer, som allerede ses i mange kystområder. Tang modvirker disse processer og bidrager derfor til et stabilt og sundt havmiljø.

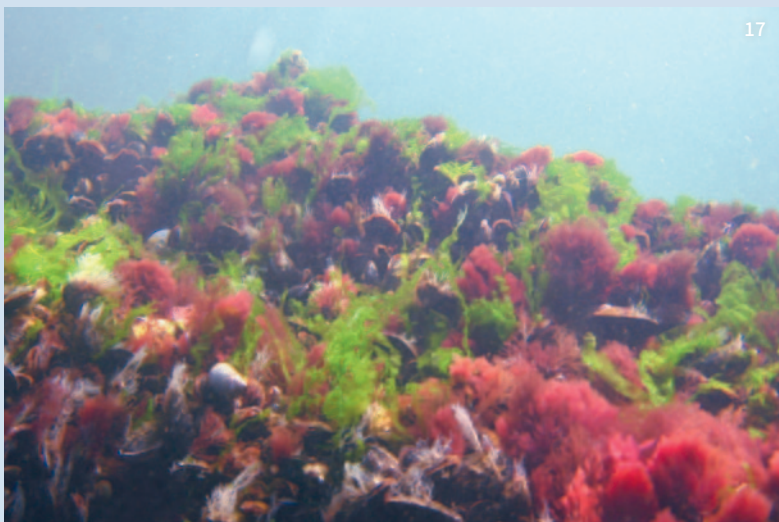
Foto 16: Alger (her blæretang) optager næringsstoffer og sørger for klart vand

16



TANG SOM KULSTOFLAGER

Tang fungerer som både CO_2 -binder og CO_2 -lager: Omkring 100.000 tons kulstof bliver hvert år bundet i alge-biomasse gennem fotosyntese eller lagret på havbunden som tangrester. Tang vurderes at binde 1–2 gigaton CO_2 årligt, og cirka 10 % af dette kulstof synker ned til bunden. Det tager ifølge forskningen 600–1000 år, før den lagrede CO_2 frigives igen – tang er altså et vedvarende og effektivt kulstofdepot.



17

Foto 17: Biotop: Muslingebanke med søsalat og rødalger



TANG BESKYTTER KYSTERNE

Især de store brunalger – fx sukkertang og blæretang – yder et vigtigt bidrag til kystbeskyttelse og oversvømmelsesforebyggelse. Som levende bølgebrydere dæmper de kraften af indkommende bølger, sænker strømshastigheden og reducerer erosion af sand og sten. På den måde stabiliserer tang kystens økosystemer og beskytter både natur og menneskelige bosættelser. I tider med stigende havniveauer og hyppigere storme bliver tang derfor en naturlig allieret i kampen mod klimaforandringer.

Foto 18: Kystbeskyttelse ved hjælp af blæretang i lavvande.

18



TANG ER GODT FOR OS MENNESKER!

Tang kan bruges på mange måder, både indvendig og udvendig – som mad, kosttilskud, hudpleje og i medicin.

FØDEVARER

Tang indeholder: Kostfibre, umættede fedtsyrer, mineraler og vitaminer – især jod. De kan tilføje smag, næring og gøre vores kost mere bæredygtig, både i traditionelle retter og i moderne madlavning.

KOSTTILSKUD

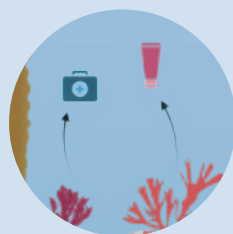
Tang indeholder særlige sukkerarter, som ikke findes i landplanter, samt antioxidanter og sporstoffer. Disse stoffer bidrager til cellebeskyttelse, immunforsvar og generel sundhed.

HUDPLEJE

I kosmetik anvendes tangen for dens fugtgivende egenskaber og som naturlige radikalfangere. Det renser, beroliger og beskytter huden, og mange tangekstrakter bruges i cremer, masker og serummer.

MEDICINSK FORSKNING

Ekstrakter fra brunalger har i laboratorieforsøg vist lovende effekt mod bekæmpelse af kræftceller. Der forskes især i antioxidanter og fucoider – naturlige stoffer, som kan have antitumorale og antiinflammatoriske virkninger.

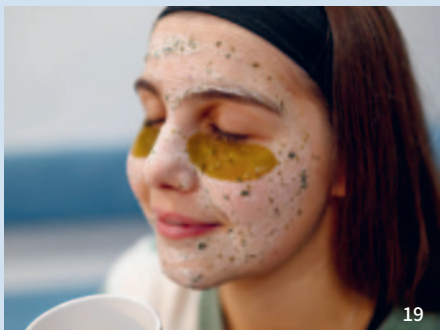


Kort sagt:

Tang er sundt!

Tang indeholder værdifulde bioaktive stoffer, som kan virke:

- antiviralt
- antitumoralt
- antibakterielt
- antioxidativt (radikalfangende)
- antiinflammatorisk (mod betændelse)
- fugtgivende (for huden)
- regulerende for tarmfloraen



19



20

Foto 19+20: Kosmetisk anvendelse af alger

Foto 21: AlgaeFood brochure med opskrifter til inspiration

Foto 22: Lasagne med fingertang



21

Tang i køkkenet

Tang er ikke bare sundt – det er også lækkert og alsidigt! Det kan bruges i supper, salater, pastaretter, bagværk og snacks.

Du kan finde inspirerende opskrifter i “**HOW DO YOU SEAFOOD?**”-brochuren fra AlgaeFood-projektet.

Et eksempel: Lasagne med fingertang – en delikat og klimavenlig nyfortolkning af en klassiker.



22

HVORDAN KAN VI UDNYTTE TANG BÆRE- DYGTIGT?

1 mio. ton
global vildhøst
af alger

Heraf
280.000 ton
i Europa

SKÅNSOM VILDHØST

Hvert år høstes omkring 1 million tons tang fra vilde bestande verden over – næsten en tredjedel af dette i Europa (ca. 280.000 tons). Ved skånsom vildhøst skæres kun dele af planterne af, så de kan vokse videre og bevare deres økologiske funktion i havmiljøet.

Foto 23: Skånsom vildhøst af blåretang ved den danske Østersøkyst





24

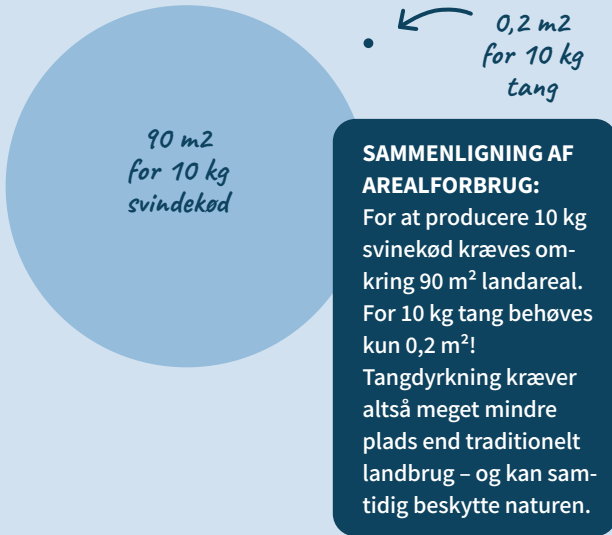
Foto 24: Den første tangfarm i Kiel (fra 1999)



15

25

Foto 25: Tangfarm i Kerteminde, Danmark



DYRKNING I TANGFARME
 På verdensplan produceres hvert år over 36 millioner tons tang i kommercielle akvakulturer. Heraf stammer over 99 % fra Asien, mens kun 0,1 % (ca. 30.000 tons) produceres i Europa. (Kilde: FAO, 2022).¹
 Tang er dermed en voksende, men stadig uudnyttet ressource i Europa.



RESSOURCEBESPARENDE PRODUKTION

Tangdyrkning og havhaver kræver: Ingen landarealer, intet ferskvand, ingen gødning eller pesticider. Det gør dem til en af de mest bæredygtige måder at producere fødevarer og råstoffer på.

PIONÉRARBEJDE I TYSKLAND

Den første tangfarm i Tyskland blev grundlagt i 1999 af firmaet CRM i Kiel. Her blev der anlagt en undervandsfarm i Kielerfjorden, hvor dykkere og både høster sukkertang – den største hjemmehørende brunalge. I 2008 blev anlægget udvidet med muslinger, som sammen med tangen danner et multitrofisk system, hvor næringsstofferne cirkulerer naturligt. Der overvejes desuden at integrere bæredygtige fiskeopdræt for at skabe et helt lukket kredsløb, hvor intet går til spilde.²

¹ Tal: Verdensfødevarerorganisationen FAO, 2022

² <https://www.kieler-meeresfarm.de>

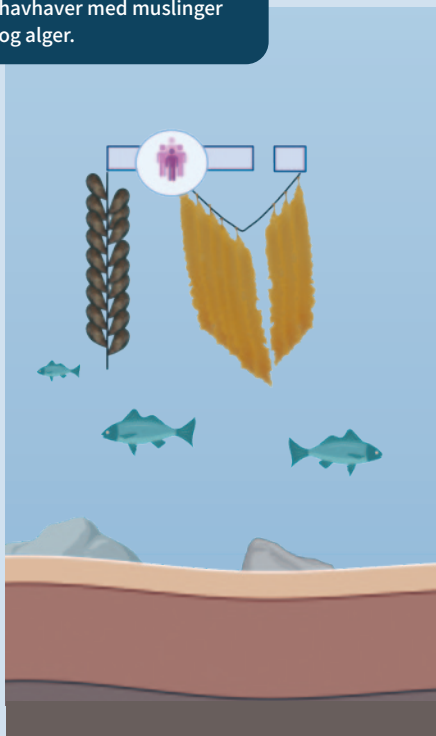
REGIONALE HAVHAVER I ØSTERSØEN

Den regenerative og fællesskabsbaserede dyrkning af havets grøntsager har gennem de seneste 10 år været etableret i Danmark. I dag findes der en stor og aktiv bevægelse med omkring 50 maritime nyttehaver eller havhaver, hvor man på liner eller flydende platforme i havet dyrker østers, blåmuslinger og spiseligt tang. Disse havhaver drives som foreninger, hvor medlemmerne dyrker, vedligeholder og deler høsten – lidt som en koloni-have bare under vand.

HAVHØST – DET DANSKE FORBILLEDE

Den danske forening Havhøst blev stiftet i 2015 og organiserer de danske maritime nyttehaver og havhaver. Ud over selve driften af de maritime nyttehaver, fungerer Havhøst som et uddannelses- og formidlingscenter, der giver skoleelever og unge, såvel som andre, indsigt i havmiljø, bæredygtighed og fødevarerproduktion fra havet. Læs mere på: <https://havhoest.dk/about-havhoest/>

Fig. 3: Næringsstofbalance i akvakultur, f.eks. fælles havhaver med muslinger og alger.





26



27

Foto 26: Den maritime nyttehave "Bølgemarken" i København, Danmark

Foto 27: Havhave i Flensborg

ØKOLOGISK BALANCE I HAVHAVER

I integrerede havhaver arbejder tang og muslinger sammen i et naturligt kredsløb:

- Muslingerne filtrerer vandet og optager næringsstoffer
- Tangen optager CO₂ og overskydende næring, så vandet bliver renere.

Resultatet er et naturligt balanceret og økologisk system, hvor produktionen samtidig fremmer biodiversiteten.

SKAL DER OGSÅ VÆRE HAVHAVER I TYSKLAND?

JA – DET MENER VI HELT KLART!

I 2024 blev den første tyske havhave grundlagt i Flensborg Fjord i samarbejde mellem tyske og danske partnere. Her dyrkes allerede sukkertang og blåmuslinger, som høstes i fællesskab. Læs mere på:

<https://www.flensburger-meeresgarten.de/>

Flere nye havhaver til fælles, ikke-kommerciel brug er under planlægning – blandt andet gennem CoolBlue-Baltic-projektet: <https://coolbluefuture.org/>

Fordelene ved havhaver

- Sund og bæredygtig madproduktion
- Øget biodiversitet i havmiljøet
- Forbedret økologisk balance i kystzonen
- Fællesskab og samarbejde mellem engagerede mennesker
- Uddannelse for børn og unge om havbeskyttelse og fødevareproduktion

HVILKE YDERLIGERE POTENTIALER FINDES I TANG?

I mange forskningsprojekter om alger bliver flere egenskaber og anvendelsesområder undersøgt. Her er nogle aktuelle eksempler:

Foto 28: Pure Algae

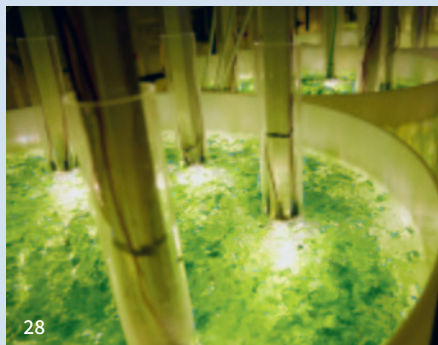
Foto 29: Ekstrakter fra blæretang
(*Fucus vesiculosus*)

Foto 30: Bæredygtig tangindsamling

Foto 31: Forskning i brunalger i Kiel

Pure Algae

Udvikler og leverer produktionssystemer til land-baseret tangdyrkning, især søsalat (*Ulva lactuca*) der muliggør opsamling og udnyttelse af spildevand og emissioner fra bl.a. landbaseret akvakultur. Søsalaten er fødevareregodkendt og af meget fin spisekvalitet.



AlgaCalma

Projektet “AlgaCalma” har som formål at udvikle et særligt tekstil, der er belagt med indholdsstoffer fra alger og skal hjælpe personer med hudsygdommen atopisk dermatitis (AD). Sygdommen medfører kronisk hudirritation, betændelse og kraftig kløe. Projektet fokuserer på den antiinflammatoriske virkning af hjemmehørende makroalger, hvis ekstrakter kan styrke hudbarrieren. Ekstrakterne skal optimeres, så de kan påføres tekstiler, som bæres af de ramte, og derved lindre AD-symptomerne.



29

AlgaeProBANOS

Projektet “AlgaeProBANOS” med i alt 26 europæiske partnere fra forskning og erhverv har til formål at demonstrere realiserbarheden og markedsadgangen for bæredygtige og innovative produkter og løsninger baseret på alger i Østersøen og Nordsøen. I samarbejde med UKSH (The University Hospital Schleswig-Holstein) i Kiel undersøges virkningerne af fucoidaner (sukkerforbindelser fra brunalger) på aldersrelateret makuladegeneration – en øjensygdom, der fører til tab af synet i det område, hvor synsskarpheden er størst.



30

BlueBioPol

Dette projekt beskæftiger sig med nye behandlingssmuligheder for kroniske sygdomme som hjerte-kar-sygdomme og slidgigt. Der skal udvikles særlige bærematerialer, som målrettet kan transportere aktive stoffer, gener eller celler til det sted i kroppen, hvor de behøves. Her spiller naturlige stoffer fra havet en vigtig rolle – såkaldte marine biopolymerer. Et eksempel er alginat, som udvindes af hjemmehørende alger. Alginat forarbejdes, så det kan bruges som byggesten til geler eller mikroskopiske partikler, der kan lagre aktive stoffer og frigive dem målrettet i kroppen.



31

Greengold

Projektet "Greengold" har som formål at udvikle bæredygtige, landbaserede dyrkningssystemer for grønalgerne *Ulva* og *Chaetomorpha* spp. Disse skal fungere som nye kilder til phycokolloider (gelerende polysaccharider) til kosmetikindustrien. Yderligere skal projektet styrke den tyske makroalgeindustri gennem diversificering af dyrkede arter, udnyttelse af hidtil ubenyttede algeressourcer samt fremme bæredygtige forretningsmodeller for integreret akvakultur.



32

PolySpon



33

I dette projekt udvikles et akvakultursystem til produktion af den kollagenrige svampeart *Chondrosia reniformis*, baseret på konceptet om integreret multitrofisk akvakultur (IMTA). Svampene holdes i et system sammen med makroalgen søsalat (*Ulva lactuca*) og havaborre (*Dicentrarchus labrax*). Fiskens affaldsstoffer tjener som næringsstoffer for søsalaten og som føde for svampene, hvis evne til næringsoptagelse og vandrensning udnyttes.

Anvendt praksis: Biotopforbindelser

Biotopforbindelser tjener både over og under vand til at sikre og forbinde levesteder. CRM har på vegne af Miljøkontoret i Kiel udviklet et biotopforbindelseskoncept, som allerede er blevet gennemført med succes i Kielerfjorden som en del af den økologiske genopretning. Den biologiske mangfoldighed styrkes, og den genetiske og trofiske forbindelse mellem isolerede biotoper sikres. Især makroalger som sukkertang og blæretang finder nye levesteder på udlagte natursten i Østersøen.



34

Foto 32: Udvinning af ulvan i laboratoriet

Foto 33: Hjemmehørende grønalger til akvakultur

Foto 34: Undervandsrev med sukkertang og svampe



*Opdag de skjulte potentialer
i makroalger!*

📷 ALGAEFOOD_INTERREG

TRYK- OG UDGIVELSESOPLYSNINGER

UDGIVER

CRM Coastal
Research &
Management
Tiessenkai 12
24159 Kiel

DESIGN

Julia Kressirer, München
TRYK
Onlineprinters GmbH
Trykt i Tyskland på
100% genbrugspapir

FOTOS ©2025

Forside: Nikolas Linke, CRM
1-4, 6-18, 23, 25, 30, 33, 34: CRM
5: Shutterstock
19, 20, 22, 29, 32: OceanBasis
21: OB, Julia Kressirer

24: Kerteminde Seafarm

26: F&B

27: Frederick Bruce

31: FucoKiel-UKSH

ABBILDNINGEN ©2025

Laura Biet, CRM



Økosystemtjenester og potentialer ved tang:

- 1 Værdifulde levesteder i havet
- 2 Klima- og miljøbeskyttere
- 3 Fremtidens fødevarer, hudpleje og medicin

Gå på opdagelse i tangens verden. Hvorfor er de for eksempel gavnlige for både mennesker og havet, og hvilke yderligere potentialer gemmer sig i tang og alger. Lær om nye og innovative projekter i Østersøregionen!



Coastal Research & Management



Interreg



Kofinanziert von
der Europäischen Union



ALGAEFOOD.EU

@ ALGAEFOOD_INTERREG

Deutschland – Danmark