

August 2026

AlgaeFood: Seetang als regionales Lebensmittel der Zukunft

Nach drei Jahren geht das deutsch-dänische Projekt AlgaeFood zu Ende, seine Materialien aber bleiben allen frei zugänglich. Zum Abschluss lädt das Projekt zu einer Veranstaltung nach Kerteminde (Dänemark) ein.

In drei Jahren hat AlgaeFood Algen in der Grenzregion auf den Tisch und in die Köpfe gebracht: mit zahlreichen Mitmach-Aktionen, Kochworkshops, dem Podcast „AlgenTalk“, über 30 Algen-Rezepten, sowie Vorführungen an Schulen und in Betrieben. Auch das im Projekt entwickelte Lehrmaterial für den Unterricht liegen nun vor.

Nun sind Sie an der Reihe:

- Probieren Sie doch selbst einmal eines der leckeren [Algen-Rezepte](#) aus,
- schlagen Sie die Verwendung der entwickelten [Lehrmaterialien](#) zum Thema Algen in der nahegelegenen Schule vor,
- oder starten Sie mit unserem [Meeresgarten-Konzept](#) samt Anleitung Ihren eigenen Community-Meeresgarten für den privaten Algenanbau.



Diese und viele weitere Materialien können Sie auf der Website algaefood.eu finden. Erfahren Sie beispielsweise, warum Algen so **gut für unsere Umwelt** sind und welche Algen Sie **selbst am Strand finden und zubereiten** können.

Coming up:

Die finale AlgaeFood Veranstaltung findet am **25. August 2026** in Kerteminde (Dänemark) statt unter dem Motto:
“**AlgaeFood – Seetang als regionales Lebensmittel der Zukunft**”.

Es erwarten Sie spannende Vorträge, die Vorstellung der Projektmaterialien und Raum für Diskussion. Es sind noch wenige Plätze verfügbar. Zur Anmeldung geht es [>hier<](#).