

AlgaeFood: Tang som fremtidens regionale fødevarer



Efter tre år nærmer det tysk-danske AlgaeFood-projekt sig sin afslutning, men projektets ressourcer vil fortsat være frit tilgængelige for alle. I den anledning afholder projektet et arrangement i Kerteminde (Danmark).

I løbet af de seneste tre år har AlgaeFood bragt tang på bordet og ind i folks bevidsthed i hele grænseområdet: gennem talrige praktiske aktiviteter, madlavningsworkshops, podcasten »AlgenTalk«, over 30 tangopskrifter samt demonstrationer på skoler og i virksomheder. Det undervisningsmateriale, der er udviklet som led i projektet, er nu også tilgængeligt.

Nu er det din tur:

- Prøv selv en af de lækre tangopskrifter,
- foreslå, at undervisningsmaterialet om tang tages i brug på din lokale skole,
- eller brug vores havhave-koncept til at starte din egen lokale havhave, hvor du kan dyrke tang.



Du kan finde disse og mange andre ressourcer på hjemmesiden algaefood.eu. Find for eksempel ud af, hvorfor tang er så **gavnligt for miljøet**, og hvilke tangarter **du kan finde på stranden og tilberede selv**.

Coming up:

Den afsluttende AlgaeFood-begivenhed finder sted den **25. august 2026** i Kerteminde (Danmark) med temaet: **»AlgaeFood – Tang som en regional fødevarer for fremtiden«**.

Du kan se frem til spændende foredrag, en præsentation af projektmaterialerne og interessante diskussioner. Der er stadig nogle få ledige pladser. Klik [>her<](#) for at tilmelde dig.

