

Hören und lernen Sie mehr über Algen



Einführung

In dieser Übung hört ihr einige Folgen des Podcasts „Algen-Talk - das Superfood aus dem Meer“ und erfahrt dabei mehr über die vielen Möglichkeiten von Algen.

Der Gastgeber ist Boris Rogosch von FOODTALKER, der im Laufe der Podcastfolgen verschiedene Algen-Expertinnen und -Experten zu Gast hat.

Nachdem ihr zugehört habt – oder auch währenddessen – versucht ihr, die untenstehenden Fragen zu beantworten. Wenn ihr Lust darauf habt, könnt ihr auch die Folgen anhören, die auf Englisch und Dänisch verfügbar sind.

#1: Mit Meeresbiologin Dr. Inez Linke

1. Wer ist Inez Linke und warum wird sie als Algenpionierin bezeichnet?
2. Welche Algenart spielte eine wichtige Rolle bei der Gründung von oceanBASIS und warum wurde diese Alge interessant?
3. Algen enthalten viele verschiedene Nährstoffe. Nennt mindestens drei Inhaltsstoffe oder Nährstoffgruppen, die in Algen vorkommen, und erklärt, warum sie für Menschen interessant sein können.
4. Warum arbeitet das Projekt AlgaeFood daran, Algen als Lebensmittel bekannter zu machen? Nennt mindestens zwei Aktivitäten, mit denen das Projekt Menschen und Algen näher zusammenbringen möchte.
5. Algen können sowohl für Menschen als auch für die Umwelt nützlich sein. Erklärt, wie Algen positiv zum Meeresökosystem beitragen können und warum mehr Algenfarmen beispielsweise der Ostsee helfen könnten.

Klassenstufe

Mittelstufe
Oberstufe

Fach

Biologie
Sozialkunde

Gruppeneinteilung

2-3 Personen oder individuell

Materialien

- Podcast - [Algen-Talk](#), auf Spotify oder Apple Podcasts zu finden.

Hintergrundwissen

Ergänzt mit einem Theorieabschnitt

Kombiniert gegebenenfalls mit

Aktivität #2
Aktivität #3
Aktivität #11
Aktivität #12
Aktivität #13

#2: Mit Algenkoch Botho Stein

1. Wer ist Botho Stein und wie ist er dazu gekommen, sich intensiv mit Algen in der Küche zu beschäftigen?
 2. Was ist Dashi und welche Rolle spielt die Alge Kombu bei der Zubereitung?
 3. Welche drei Algenarten werden besonders häufig in der Küche verwendet und wie können Algen in Gerichten eingesetzt werden?
 4. Was bedeutet „Umami“ und warum sind Algen besonders gut geeignet, um diesen Geschmack in Speisen zu erzeugen?
 5. Botho Stein verwendet Algen nicht nur in der Spitzengastronomie, sondern auch in seinen eigenen Produkten. Nennt zwei Beispiele, wie Algen in veganen Gerichten eingesetzt werden können.
-

#3: Mit Algenforscher Rafael Meichssner

1. Wer ist Rafael Meichssner und wie begann sein Interesse an Algen?
2. Was ist der Unterschied zwischen Mikroalgen und Makroalgen? Nennt ein Beispiel für jede Gruppe.
3. Algen spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem Meer. Erklärt, warum Algen für das Leben auf der Erde wichtig sind.
4. Warum kann die Kultivierung von Algen eine nachhaltigere Form der Lebensmittelproduktion sein als die traditionelle Landwirtschaft? Nennt mindestens zwei Vorteile.
5. Warum haben Menschen in einigen Regionen traditionell Algen gegessen, während dies zum Beispiel in Deutschland weniger verbreitet war?

#4: Algen in der Sterneküche und koreanische Geburtstags Traditionen

1. Wer sind Maurizio Oster und Sung-Hee Kim, und wie beschäftigen sie sich auf unterschiedliche Weise mit Algen?
 2. Maurizio Oster hat ein Gericht mit fünf verschiedenen Algen-Komponenten entwickelt. Nennt mindestens drei Komponenten und erklärt, warum er verschiedene Zubereitungsmethoden verwendet.
 3. Warum spielen Algen eine wichtige Rolle in der koreanischen Esskultur?
 4. Welche Bedeutung hat die koreanische Algensuppe (Seetangsuppe) traditionell und warum ist sie besonders für schwangere Frauen und frischgebackene Mütter wichtig?
 5. Warum ist Sung-Hee Kim davon überzeugt, dass Algen ein wichtiges Lebensmittel der Zukunft sein können? Nennt mindestens zwei Gründe.
-

#5: Algengerichte in der Kantine – Innovative Gemeinschaftsverpflegung

1. Wer ist Volker Fuhrwerk und warum hat er sich entschieden, vom Sternerestaurant Ole Liese in ein Betriebsrestaurant zu wechseln?
2. Welche Herausforderungen gibt es beim Kochen für viele Menschen in einer Kantine im Vergleich zu einem Gourmetrestaurant?
3. Warum sind viele Kantinengäste skeptisch gegenüber Algen als Lebensmittel? Und wie kann man Algen in Gerichten einsetzen, ohne dass sie unbedingt auffallen?
4. Welche Vorteile haben Algen als Zutat in der Küche und warum findet Volker, dass wir mehr Algen essen sollten?
5. Warum glaubt Volker Fuhrwerk, dass es noch einige Zeit dauern wird, bis Algen ein normaler Bestandteil unserer Esskultur werden?